

Mollendo, 31 de enero de 2016

**OFICIO MULTIPLE N° 005-2017-GRA-GRE-UGELI-AGPI/PLAN**

Señor (a)(ita)

Director (a) I.E. \_\_\_\_\_

Presente. -

**ASUNTO: RECOMENDACIÓN**

**REFER. : O.M. N° 032-2017-GRA/GRE-DGI  
O.M. N° 042-2017-GRA/GRE-DGI  
Oficio N° 01603-2016-CG/COREAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, con la finalidad de a través del presente, comunicarle la RECOMENDACIÓN de la Contraloría General de la Republica respecto del funcionamiento de los Quiscos Escolares con respecto a las funciones del CONEI de la I.E.


**"El CONEI es el responsable en la IE de vigilar, supervisar y controlar el adecuado funcionamiento de Quiscos Escolares; el personal directivo, jerárquicos, docente, administrativo, alumnos y padres de familia, podrán formular denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención del servicio de los quiscos escolares, ante la Dirección de la IE y/o la Comisión de Adjudicación; por otro lado el CONEI y la Comisión de Adjudicación "coordinaran con los órganos pertinentes del Ministerio de Salud, a fin de efectuar la toma de muestras inopinadas dos veces al año, para realizar el control microbiológico de los alimentos y preparaciones. El costo de este servicio será asumido por el concesionario, de igual forma el CONEI y el Director de la IE realizará visitas no anunciadas para verificar la calidad del servicio. La UGEL deberá poner en conocimiento de los Directores de IE, las disposiciones contenidas en la RM N° 0155-2008-ED y DS N° 007-98-SA (SALUD), a fin de instruir a los CONEI y a los concesionarios de quiscos, la normatividad vigente en materia de administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de quiscos en IE públicas y verificar su estricto cumplimiento".**

La referida normativa está a disposición de las IE en el blog institucional de la UGEL Islay.

Esperando la atención al presente, bajo responsabilidad funcional, me despido reiterándole los sentimientos de especial consideración y estima.

Atentamente,



  
**LIC JUAN PEDRO LUQUE CHIPANA  
DIRECTOR DE PROGRAMA SECTORIAL III  
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL  
DE ISLAY**

**GOBIERNOS REGIONALES****GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO**

**Ordenanza N° 006.-** Aprueban Reglamento de Organización y Funciones del Gobierno Regional del Callao **369256**

**GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI**

**Acuerdo N° 038-2008-GRU/CR.-** Autorizan viaje del Gerente Regional de Recursos Naturales y Medio Ambiente para participar en curso a realizarse en Panamá **369256**

**GOBIERNOS LOCALES****MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA**

**Res. N° 054-2008-MML-GDU-SPHU.-** Establecen conformidad de resolución expedida por la Municipalidad Distrital de Santiago de Surco que aprueba proyectos de habilitación urbana de terreno **369257**

**MUNICIPALIDAD DE ANCON**

**R.A. N° 075-2008-A/MDA.-** Disponen clausura de relleno sanitario municipal **369258**

**R.A. N° 083-2008-A/MDA.-** Modifican la R.A. N° 075-2008-A/MDA, sobre autorización otorgada a Procurador Público Municipal Adjunto y a Ejecutor Coactivo **369259**

**Res. N° 037-GDU/MDA-2008.-** Aprueban subdivisión de Lote Matriz ubicado en el distrito **369260**

**MUNICIPALIDAD DE LURIN**

**Ordenanza N° 174/ML.-** Autorizan celebración del Primer Matrimonio Civil Comunitario 2008 **369261**

**MUNICIPALIDAD DE MIRAFLORES**

**R.A. N° 054-2008-ALC/MM.-** Declaran a predio ubicado en la Av. Del Ejército como predio tugurizado **369261**

**MUNICIPALIDAD DE SANTA MARIA DEL MAR**

**Acuerdo N° 003-2008.-** Aprueban la iniciativa privada de Inversiones 2055 S.A.C. para desarrollar un proyecto residencial de vivienda **369262**

**MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO**

**D.A. N° 06-2008-MSS.-** Modifican el D.A. N° 03-2006-MSS, en lo referido a horario de ejecución de obras civiles **369263**

**MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR**

**Ordenanza N° 168-MVES.-** Regulan Régimen de Beneficios Tributarios y Administrativos para el ejercicio fiscal 2008 **369264**

**PROVINCIAS****MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAYTARA**

**R.A. N° 067-2008-MPH/A.-** Aprueban adjudicación de Proyectos de manera directa, conforme a lo dispuesto mediante D.U. N° 026-2007 **369267**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PAIJAN**

**Acuerdo N° 013-2008-MDP.-** Exoneran de proceso de selección la adquisición de asfalto destinado a proyecto de mejoramiento de calles **369269**

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE RIO NEGRO**

**Acuerdo N° 037-2008-CM/MDRN.-** Declaran en situación de emergencia el distrito de Río Negro **369270**

**PODER EJECUTIVO****EDUCACION**

**Aprueban la “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas”**

**RESOLUCIÓN MINISTERIAL  
N° 0155-2008-ED**

Lima, 18 de marzo de 2008

**CONSIDERANDO**

Que, el Artículo 7° de la Constitución Política del Perú, establece que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, el Artículo 79° de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, establece que el Ministerio de Educación es el órgano del Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir y articular la política de educación, cultura, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado;

Que, mediante Ley N° 28628, se regula la participación de las asociaciones de padres de familia - APAFA - en las instituciones educativas públicas, estableciéndose en su artículo 15°, que los recursos de dichas asociaciones están conformados, entre otros, por los ingresos provenientes de la administración o concesión de los

quioscos escolares, disposición recogida además por el artículo 75° de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2006-ED;

Que, por Resolución Ministerial N° 0138-2005-ED, se aprobó la Directiva N° 040-2005/ME/VMGI-OAAE “Orientaciones para la Administración, Funcionamiento, Conducción y adjudicación de quioscos escolares”, la misma que contiene disposiciones que requieren ser complementadas y mejoradas, de acuerdo a las necesidades y planteamientos actuales de la organización y funcionamiento de las instituciones educativas;

Que, de acuerdo a lo establecido en el inciso c) del artículo 57° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, la Unidad de Organización y Métodos de la Oficina de Apoyo a la Administración de la Educación, tiene entre sus funciones formular propuestas innovadoras, normas técnicas e instrumentos de gestión para la descentralización y modernización de la organización y funcionamiento de las Instancias de Gestión Educativa Descentralizada;

Que la Oficina de Infraestructura Educativa, de acuerdo a lo señalado en el artículo 53° del Reglamento señalado, modificado por el Decreto Supremo N° 001-2008-ED, tiene entre sus funciones formular, difundir y supervisar la aplicación de las normas técnicas de diseño arquitectónico para la construcción, equipamiento y mantenimiento de la infraestructura educativa, entre la que se encuentran los quioscos escolares;

Que, como parte de la política de mejorar la calidad en la gestión de la Institución Educativa Pública, la Oficina de Infraestructura Educativa en coordinación con la Unidad de Organización y Métodos de la Oficina de Apoyo a la Administración de la Educación, han formulado la “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas



Públicas" la misma que incluye disposiciones para brindar una adecuada atención alimenticia complementaria a los estudiantes a través de una eficiente administración de los quioscos escolares y, al mismo tiempo garantiza un adecuado diseño y construcción de los mismos;

Con la opinión favorable de la Oficina de Asesoría Jurídica y la visación del Vice Ministerio de Gestión Institucional; y

De conformidad con el Decreto Ley N° 25762, Ley Orgánica del Ministerio de Educación, modificada por Ley N° 26510 y el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 006-2006-ED, modificado por los Decretos Supremos N°s 016-2007-ED, 019-2007-ED y 001-2008-ED;

SE RESUELVE:

**Artículo 1°.- Aprobación**

Aprobar la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas", que forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2°.- Implementación**

Las Instituciones Educativas Públicas son responsables de implementar la presente Guía y de velar por su estricto cumplimiento.

**Artículo 3°.- Supervisión y monitoreo**

Las Direcciones Regionales de Educación y las Unidades de Gestión Educativa Local, según corresponda, son responsables efectuar la difusión de la presente Guía y de supervisar y monitorear su cumplimiento en el ámbito de su jurisdicción

**Artículo 4°.- Derogatoria**

Derogar la Resolución Ministerial N° 0138-2005-ED y demás disposiciones administrativas que se opongan a la presente Resolución.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JOSÉ ANTONIO CHANG ESCOBEDO  
Ministro de Educación

**MINISTERIO DE EDUCACION  
VICEMINISTERIO DE GESTION INSTITUCIONAL  
OFICINA DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA**

**GUÍA PARA EL DISEÑO, ADMINISTRACIÓN,  
FUNCIONAMIENTO, CONDUCCIÓN Y ADJUDICACIÓN  
DE QUIOSCOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS  
PÚBLICAS**

**LIMA PERU  
2008.**

Ministro de Educación  
**ING. JOSE ANTONIO CHANG ESCOBEDO**

Viceministro de Gestión Institucional  
**PROF. VICTOR RAUL DIAZ CHAVEZ**

Jefe de la Oficina de Infraestructura Educativa  
**ING. LUIS ALBERTO HUAYLINOS MARAVÍ**

Coordinador de Normatividad - OINFE  
ARQ. JOSÉ MIGUEL NÚÑEZ IDIÁQUEZ

Oficina de Apoyo a la Administración de la Educación  
- OAAE  
DR. VALENTE TORO MOTA

Consultores  
ARQ. LUIS FERNANDO ESPINOZA CASTILLO  
ARQ. ELBA VICTORIA VARGAS BECERRA

**GUÍA PARA EL DISEÑO, ADMINISTRACIÓN,  
FUNCIONAMIENTO, CONDUCCIÓN  
Y ADJUDICACIÓN DE QUIOSCOS  
EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS**

**CONTENIDO**

**INTRODUCCIÓN**

**PRIMERA PARTE  
GENERALIDADES**

- 1.1 CONCEPTO
- 1.2 FINALIDAD
- 1.3 OBJETIVOS
- 1.4 ALCANCES
- 1.5 BASE LEGAL
- 1.6 GLOSARIO DE TÉRMINOS PARA EFECTOS DE LA PRESENTE GUIA

**SEGUNDA PARTE**

**DEL SERVICIO DE LOS QUIOSCOS**

- 2.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO
- 2.2 ASPECTOS OPERATIVOS
- 2.3 CONTENIDOS DE LOS PRODUCTOS A EXPENDER
- 2.4 EQUIPOS Y MATERIALES
- 2.5 CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES
- 2.6 DE LA SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO
- 2.7 DE LAS INFRACCIONES
- 2.8 PELIGROS Y RIESGOS PARA LA SALUD POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS Y ALTERADOS
- 2.9 BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- 2.10 PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE VECTORES EN LOS QUIOSCOS

**TERCERA PARTE**

**DE LA CONCESIÓN, ADJUDICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS QUIOSCOS**

- 3.1 LICITACIÓN DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES
- 3.2 OBLIGACIONES
- 3.3 DE LA ADMINISTRACIÓN DE INGRESOS DE LOS QUIOSCOS

**CUARTA PARTE**

**DISEÑO DE QUIOSCOS ESCOLARES**

- 4.1 UBICACIÓN
- 4.2 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES.
- 4.3 ACABADOS DE QUIOSCOS
- 4.4 EL SISTEMA DE AGUA Y DESAGÜE
- 4.5 PROTECCIÓN FRENTE A LOS FENÓMENOS ATMOSFÉRICOS
- 4.6 ORGANIZACIÓN INTERIOR Y SEGURIDAD BÁSICA
- 4.7 DIMENSIONES Y CAPACIDAD DE ATENCIÓN

**QUINTA PARTE**

**ESQUEMAS PROPUESTOS**

LOCALIZACIÓN, ZONIFICACIÓN, MODULACIÓN Y TIPOLOGÍAS DE QUIOSCOS ESCOLARES

**DOCUMENTOS REFERENCIALES A OBTENERSE VIA WEB**

"NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES". RESOLUCION MINISTERIAL N° 363-2005-MINSA (publicada en El Peruano el día 19 de mayo de 2005).

Web Site: [http://www.digesa.sld.pe/normas\\_alimento.asp](http://www.digesa.sld.pe/normas_alimento.asp) (buscar la norma sanitaria en la lista, se encuentra en formato pdf de Acrobat Reader)

Web Site: <http://www.elperuano.com.pe/> (ingresar al buscador de normas legales y por la fecha ubicarlo)

“GUÍA PARA LA COMERCIALIZACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS EN BODEGAS”, elaborada por la DIGESA.

Web Site: <http://www.digesa.sld.pe/publicaciones/publicaciones.asp> (buscar la guía en las imágenes, se encuentra en formato pdf de Acrobat Reader)

“MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN” elaborado por PROMpyme y el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Web Site: [http://www.prompyme.gob.pe/upload/publicacion\\_21-9-2006-77.pdf](http://www.prompyme.gob.pe/upload/publicacion_21-9-2006-77.pdf) (se encuentra en formato pdf de Acrobat Reader)

## INTRODUCCIÓN

Los quioscos escolares son ambientes ubicados dentro de la Infraestructura educativa, para la atención de necesidades alimenticias complementarias de los estudiantes de las Instituciones Educativas, como tal se encuentran regulados por el Reglamento para el Funcionamiento de los Quioscos Escolares aprobado por Decreto Supremo N° 026-87-SA.

Las múltiples consultas formuladas en relación a la organización, funcionamiento, prestación de los servicios y las pautas técnicas para la adecuada construcción de los Quioscos escolares, así como sobre la administración y destino de los recursos captados, el Ministerio de Educación a través de la Oficina de Infraestructura Educativa con la participación de la Oficina de Apoyo a la Administración de la Educación, ha considerado pertinente elaborar la presente “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas”, con la finalidad de contribuir a la unidad de criterios, procedimientos y acciones tendientes a brindar un servicio adecuado de atención alimenticia complementaria a los estudiantes de las Instituciones Educativas apoyando la prestación de los servicios educativos, coadyuvando al logro de sus fines.

## PRIMERA PARTE

### GENERALIDADES

#### 1.1 CONCEPTO

Los quioscos escolares son establecimientos ubicados dentro del local escolar, dedicados al expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de la Institución educativa. La administración de los comedores y cafeterías ubicados dentro del local escolar están a cargo de la Institución Educativa y sus recursos constituyen ingresos propios para fines educativos.

#### 1.2 FINALIDAD

Proporcionar información pertinente a la administración y funcionamiento de los Quioscos escolares, así como las orientaciones técnicas para la construcción del local destinado a su funcionamiento.

#### 1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Mejorar la prestación de los servicios que brindan los Quioscos escolares.

1.3.2 Uniformizar criterios sobre la construcción y equipamiento del Quiosco escolar.

#### 1.4 ALCANCES

1.4.1 Ministerio de Educación

1.4.2 Direcciones Regionales de Educación

1.4.3 Unidades de Gestión Educativa Local

1.4.4 Instituciones Educativas Públicas.

## 1.5 BASE LEGAL

1.5.1 Ley N° 26842 Ley General de Salud, publicada el 20-07-1997.

1.5.2 Ley N° 28628 “Ley que regula la participación de las Asociaciones de Padres de Familia en las Instituciones Educativas Públicas”, publicada el 25-11- 2005

1.5.3 D.S. N° 026-87-SA “Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares”. publicado el día 05-06-1987 / De conformidad con la segunda parte de la Décimo Sexta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Decreto Supremo N° 007-98-SA, publicado el 25-09-98, esta norma quedará derogada una vez expedidas las normas sanitarias a que se refieren los literales c), d) e i) de su Disposición Décimo Tercera.

1.5.4 D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas”. Publicado el 25-09-1998

1.5.5 D.S. N° 004-2006-ED “Reglamento de la Ley que regula la participación de las Asociaciones de Padres de Familia en las Instituciones Educativas Públicas”, publicado el día 9 de febrero de 2006.

1.5.6 R. M. N° 363-2005-MINSA “Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines”, publicada el día 19 de mayo de 2005.

## 1.6 GLOSARIO DE TÉRMINOS PARA EFECTOS DE LA PRESENTE GUÍA

1.6.1 **Adjudicatario:** Persona natural o jurídica a quien se le adjudica el quiosco.

1.6.2 **Alimentación:** Conjunto de nutrientes que se adquiere o proporciona como alimento.

1.6.3 **Alimento:** Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición. Conjunto de cosas que el hombre y los animales comen o beben para su desarrollo.

1.6.4 **Alimentación equilibrada:** Es aquella que contiene los tres grupos de alimentos: energéticos, constructores y reguladores, en la cantidad, variedad y combinación adecuadas, teniendo en cuenta la edad de la persona, el sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza.

1.6.5 **Concesionario:** Persona natural o jurídica a quien la Institución Educativa otorga la facultad para vender o distribuir los productos que se expenden en el quiosco.

1.6.6 **Contaminación:** La presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o 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.

1.6.7 **Contaminantes:** Sustancias o microorganismos que producen la contaminación. Pueden ser: físicos (tierra, pelos, papel, etc.); químicos (pesticidas, algunos aditivos alimentarios, productos de limpieza y desinfección, tóxicos naturales de algunos alimentos, etc.); y biológicos (virus, bacterias, parásitos, hongos e insectos). La presencia de cualquier tipo de suciedad, restos o excrementos. Aditivos no autorizados por la reglamentación vigente o en cantidades superiores a las permitidas.

1.6.8 **Desechos:** Residuo o basura, o todo aquello que sobra después de su uso.

1.6.9 **Desinfección:** Acción y efecto de quitar a algo la infección o la propiedad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos o evitando su desarrollo de modo que no produzca la contaminación nociva, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

1.6.10 **Desnutrición:** Degeneración y debilitamiento del organismo por una nutrición insuficiente o inadecuada.

1.6.11 **Expendio:** En comercio, venta al por menor o menudeo.

1.6.12 **Golosinas:** Dulce o manjar que se come por placer, alimento poco nutritivo y perjudicial para la salud.

#### 1.6.13 Grupos de alimentos:

**Los Energéticos**, que son los que proporcionan energía al organismo para que pueda realizar normalmente todas sus funciones. Están conformados básicamente por:

Los cereales, tubérculos y menestras  
Las grasas y azúcares.

**Los Constructores**, que son los que permiten, la formación y renovación de los músculos, tejidos, huesos, dientes, cerebro, piel, cabellos, etc. Están conformados básicamente por:

Las carnes, pescados, mariscos y huevos  
La leche y sus derivados

**Los Reguladores**, que son los que proporcionan las vitaminas y minerales que el cuerpo necesita para prevenir las enfermedades y ayudarlo a aprovechar mejor los otros alimentos. Están conformados básicamente por:

Las frutas, las verduras y vegetales, el agua y la sal yodada.

1.6.14 **Higiene:** Rama de la ciencia médica que tiene por objeto la conservación de la salud, prevención de enfermedades y desarrollo de las energías orgánicas.

1.6.15 **Higiene de los alimentos:** Medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.

1.6.16 **Inocuidad:** Incapacidad para hacer daño.

1.6.17 **Limpieza:** Quitar la suciedad o eliminar tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

1.6.18 **Lonchera:** Refrigerio que complementa las comidas principales del escolar y no debe ser considerado como reemplazo de las mismas. La Lonchera debe incluir alimentos frescos y variados, de los tres grupos pero en poca cantidad. No debe incluirse las golosinas y bocaditos embolsados, así como las gaseosas y tortas.

1.6.19 **Manipulación de alimentos:** Proceso manual a cargo de personas que preparan alimentos en todas sus etapas desde la producción, operaciones del cultivo y recolección, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.

1.6.20 **Nutrición:** Es el mecanismo mediante el cual el organismo recibe, procesa, absorbe y utiliza los alimentos para el funcionamiento normal de los tejidos y órganos, el crecimiento y el mantenimiento en general de la vida.

1.6.21 **Plagas:** Presencia de insectos, roedores, pájaros y otras especies menores capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

1.6.22 **Salud:** Estado en el organismo que ejerce con normalidad todas sus funciones.

1.6.23 **Tóxico:** Sustancia venenosa que producen efectos nocivos sobre el organismo.

## SEGUNDA PARTE

### DEL SERVICIO DE LOS QUIOSCOS

#### 2.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO;

El servicio que se brinda en los quioscos escolares comprende el proceso para la preparación y adquisición de

alimentos con valor nutritivo y su expendio en condiciones higiénicas a los alumnos y personal que se encuentra en el local escolar.

#### 2.2 ASPECTOS OPERATIVOS

2.2.1 El concesionario deberá suministrar productos alimenticios para la venta a la comunidad escolar, cuya lista con los respectivos precios será aprobada por la Comisión de Adjudicación previa opinión favorable del CONEI, en función a su contribución al mejoramiento cualitativo de la nutrición y salud del educando.

La adición de algún producto a la lista inicial, se efectuará observando el mismo procedimiento.

2.2.2 La preparación de alimentos dentro del quiosco está condicionada necesariamente a la existencia de conexión de instalaciones de agua potable, desagüe y energía eléctrica a la red pública.

2.2.3 Se debe cuidar escrupulosamente el almacenamiento, preparación, servicio de alimentos, así como la desinfección de ambientes, productos y utensilios, con la finalidad de evitar la transmisión de enfermedades a los comensales.

2.2.4 La comisión de Adjudicación y el CONEI son responsables de controlar y supervisar la calidad, higiene, horarios y atención al usuario.

#### 2.3 CONTENIDO DE LOS PRODUCTOS A EXPENDER

2.3.1 El concesionario sólo expendirá alimentos de primera calidad y en buen estado de conservación. De estar envasados, deben tener la autorización y registro sanitario correspondiente. En consecuencia esta terminantemente prohibido la venta de alimentos sin registro sanitario o que procedan de fábricas clandestinas.

2.3.2 Las comidas preparadas se expendirán dentro de las primeras seis horas de su preparación y deben mantenerse bajo refrigeración sin exceder de las 24 horas de preparación. (cuando se cuente con punto de agua potable, red sanitaria de desagüe y punto de energía)

2.3.3 Se prohíbe el uso de residuos de alimentos servidos o productos en mal estado de conservación en la elaboración de los alimentos; así la exhibición y venta de cigarrillos y bebidas alcohólicas en los quioscos y dentro de las Instituciones Educativas, bajo responsabilidad.

2.3.4 Se incluirá el expendio de frutas de la estación, y tratándose de productos envasados derivados de frutas o vegetales deben contar con el Registro Sanitario o preparación adecuada si fuese el caso.

2.3.5 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, expendirán solo productos envasados para lo cual deberán contar con Registro Sanitario. En el caso que requieran envases, estos deberán ser descartables y por lo tanto no deberán ser de segundo uso.

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). Por ello, las conexiones eléctricas deberán estar empotradas o protegidas con canaletas en circuitos que cumplan la reglamentación vigente (RNE).

2.3.6 En caso de contar con agua, desagüe y energía eléctrica, se ofertará en el quiosco:

a) Jugos e infusiones (té, anís, manzanilla y similares).

b) Leche debe encontrarse en buen estado de conservación. Los productos lácteos envasados deben ser pasteurizados y con Registro Sanitario.

c) Sándwiches diversos, preparados con productos de calidad reconocida. Si fuesen elaborados con embutidos, éstos tendrán olor y sabor característicos.

#### 2.4 EQUIPOS Y MATERIALES

2.4.1 El quiosco escolar estará implementado con equipos, utensilios y menajes necesarios para

brindar un óptimo servicio a los usuarios, tales como: conservadoras, refrigeradoras, cocinas, mobiliario, horno, etc que será proporcionado por la institución educativa o el concesionario según corresponda, de acuerdo a las condiciones establecidas en el respectivo contrato de prestación de servicios.

2.4.2 La Institución Educativa, al construir o destinar el ambiente para el Quiosco escolar debe prever los espacios necesarios así como los servicios de agua, desagüe y energía eléctrica, sólo para los fines del servicio alimenticio escolar.

## 2.5 CONDICIONES PARA LA PRESTACION DE SERVICIOS EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES

2.5.1. El concesionario o el responsable del quiosco esta obligado a que el personal que labore en el quiosco cuente con el certificado médico que incluya información específica de buena salud en base a análisis y pruebas que acrediten que no tiene o presenta enfermedad infecto contagiosa.

2.5.2. El concesionario tomará las medidas necesarias para que no este en el quiosco personal que padezca de enfermedad que pueda afectar a los usuarios del mismo, tales como: infecciones cutáneas, llagas, diarreas u otra fuente de contaminación microbiana (gripe, catarro, tos o cualquier infección de la garganta).

2.5.3. El concesionario en su condición de empleador asume las responsabilidades inherentes a sueldos, beneficios, seguridad social, etc. de los trabajadores a su cargo.

2.5.4. En las condiciones higiénicas relacionados con la prestación de servicios en los quiscos se observará lo siguiente:

a) Los que prestan servicios en lo quiscos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte, así como, lavarse las manos con jabón o detergente y secarse con toalla limpia, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de:

- Haber usado los servicios higiénicos, manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- Toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo y rascarse la cabeza ú otra parte del cuerpo.
- Manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- Barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

b) Los manipuladores de alimentos observarán hábitos de higiene estrictos durante la preparación y al momento de servirlos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes ú otros.

c) Los armarios, alacenas o áreas destinadas para guardar conservas, enlatados y otros productos empaquetados, deben estar bien ventiladas e iluminadas.

d) Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados.

## 2.6 DE LA SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO

2.6.1 El Consejo Educativo Institucional queda encargado de vigilar, supervisar y controlar el adecuado funcionamiento de los Quioscos Escolares y la correcta administración de los fondos provenientes de los mismos.

2.6.2 El personal directivo, jerárquico, docente, administrativo, alumnos y padres de familia podrán formular denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención del servicio de los Quioscos Escolares, ante la Dirección de la Institución Educativa y/o la Comisión de Adjudicación.

2.6.3 El CONEI y la "Comisión de Adjudicación" coordinarán con los órganos pertinentes del Ministerio de Salud, a fin de efectuar la toma de muestras inopinadas, dos veces al año, para realizar el control microbiológico de los alimentos y preparaciones. El costo de este servicio

será asumido por el concesionario, así como del producto que se analizará. Las muestras serán tomadas al azar en las instalaciones de la institución en presencia del personal del concesionario.

Los resultados microbiológicos de las pruebas o análisis efectuadas en las muestras serán remitidos al Director de la Institución Educativa y al Concesionario con las indicaciones a seguir según sea el caso. El Director de la Institución Educativa bajo responsabilidad adoptará las acciones necesarias para dar cumplimiento de las recomendaciones formuladas.

2.6.4 El CONEI y el Director de la Institución educativa, realizará visitas no anunciadas para verificar la calidad del servicio considerando los siguientes elementos:

- a) Que el servicio que ofrezca el Quiosco escolar reúna las condiciones de calidad, cantidad e higiene propuestos por el Concesionario.
- b) Que el servicio se realice oportunamente en los plazos, horarios y lugares establecidos.

2.6.5 El Director y/o la Comisión de Adjudicación, de comprobar la denuncia sobre las deficiencias de funcionamiento del Quiosco, procederá a aplicar al concesionario del mismo, las sanciones correspondientes según la gravedad de la falta:

- a) Amonestación y recomendación
- b) Apercibimiento de rescisión
- c) Rescisión de contrato.

## 2.7 DE LAS INFRACCIONES

-El incumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad e higiene en la prestación del servicio o de lo establecido en el contrato de Concesión se considera infracción. Asimismo, se tomarán como tales las siguientes situaciones:

a) Respecto a la infraestructura, instalaciones y equipamiento.

- No contar con la ambientes y estructura física en buen estado de mantenimiento, conservación e higiene alimentos.

- Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del establecimiento.

- No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expandan alimentos que requieren refrigeración o congelación.

b) Respecto a la preparación y condiciones de los alimentos

- Preparar alimentos con productos adulterados, falsificados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada.

- Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos, como detergentes, jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo.

- Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.

c) Respecto a los manipuladores de alimentos y personal que labora en los quiscos:

- Incumplir con las disposiciones de higiene y presentación adecuada.

- No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria, relacionada con la prestación del servicio.

- Estar enfermo o presentar signos visibles de enfermedad y otros riesgos.

- Carecer o no presentar los certificados médicos en forma trimestral.

## 2.8 PELIGROS Y RIESGOS PARA LA SALUD POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS Y ALTERADOS

2.8.1 El concesionario esta obligado a conocer y cumplir la parte pertinente del primer ítem de la Guía para la

Comercialización Segura de Alimentos en Bodegas, situación que será expresamente señalada en las cláusulas del respectivo contrato de concesión del Quiosco, la cual incluye:

a) Principales factores que favorecen la contaminación de los alimentos (medio ambiente, forma de comercialización, la composición del alimento y su proceso de producción).

b) Modalidades de contaminación: Inicial y Cruzada.

c) Peligros para la salud por el consumo de alimentos contaminados y alterados por agentes:

- Biológicos, por parásitos, bacterias y virus.
- Químicos, por metales pesados, plaguicidas, medicamentos veterinarios y cepas resistentes a los antibióticos.
- Físicos, por la dureza o consistencia de alimentos.

2.8.2 El concesionario para determinar la calidad de la materia prima e insumos que utilizará en el Quiosco, tomará en consideración las tablas incluidas en las páginas 83 a 88 del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación" elaborado por PROMPYME y el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

## **2.9 BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

2.9.1 El concesionario a fin de realizar la adecuada manipulación de los alimentos que se expenden en los Quioscos escolares, debe conocer sobre el particular lo previsto en:

a) El "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación" elaborado por PROMPYME y el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo:

- Definiciones;
- Instalaciones y facilidades;
- Equipos y utensilios;
- Determinación de puestos de trabajo;
- Manejo higiénico, el cual especifica el proceso desde la recepción de la materia prima, almacenamiento de productos secos y aquellos que necesitan refrigeración.
- La elaboración de los platos calientes y fríos, cuando el quiosco ofrece estas variedades.

b) La "Guía para la Comercialización Segura de Alimentos en Bodegas", elaborado por la DIGESA, ítem 2 "Buenas Prácticas de Manipulación", sobre: Ámbitos de aplicación: adquisición, transporte de alimentos, el establecimiento en sí, instalaciones, recepción, almacenamiento y comercialización.

c) La RESOLUCION MINISTERIAL N° 363-2005-MINSA "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines".

## **2.10 PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE VECTORES EN LOS QUIOSCOS**

2.10.1 El concesionario a fin de realizar la adecuada de limpieza, desinfección y control de vectores en los quioscos, debe conocer sobre el particular lo previsto en:

a) El "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación" elaborado por PROMPYME y el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, páginas 31 al 71.

b) La "Guía para la Comercialización Segura de Alimentos en Bodegas", elaborado por la DIGESA, ítem 3 sobre sistema de limpieza y desinfección, así como el control de vectores, que incluye el control de roedores, cucarachas y moscas.

c) La RESOLUCION MINISTERIAL N° 363-2005-MINSA "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines", en los artículos 38 al 41.

## **TERCERA PARTE**

### **DE LA CONCESIÓN, ADJUDICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS QUIOSCOS**

#### **3.1 LICITACIÓN DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES**

3.1.1. El proceso de licitación y adjudicación de los Quioscos Escolares, se efectuará de acuerdo a las

normas vigentes sobre el particular y estará a cargo de la "Comisión de Adjudicación", integrada por:

- a) El Director de la Institución Educativa, quien lo preside.
- b) Presidente del Consejo Directivo de la Asociación de Padres de Familia.
- c) Un representante del personal docente.
- d) Un representante de los alumnos.

3.1.2. La licitación y adjudicación de los Quioscos Escolares, se efectuará preferentemente durante el período de las vacaciones escolares y el funcionamiento del servicio será paralelo a la asistencia de los alumnos a la Institución Educativa.

3.1.3. **Formulación de bases.**- La Comisión de Adjudicación elaborará sus Bases teniendo en cuenta términos de referencia que deberán ser elaborados tomando en cuenta la presente guía.

3.1.4. **Convocatoria a Licitación y publicación de bases.**- Aprobada la respectiva base de licitación y Adjudicación de Quioscos Escolares, la Comisión, procederá a la convocatoria, publicándola en un lugar visible de la Institución Educativa.

Se realizará la máxima difusión posible, de ser necesario se hará uso de algún medio de comunicación masiva.

#### **3.1.5. De los Postores a Concesionarios**

Los postores para ser concesionarios de los quioscos escolares serán personas naturales o jurídicas ajenas a la institución educativa, que cumplan con los requisitos y condiciones establecidas en las bases.

#### **3.1.6. Evaluación y selección de los postores**

La Evaluación y selección de los Postores a concesionarios de quiosco estará a cargo de la Comisión de Adjudicación, la misma que para la calificación correspondiente tendrá en cuenta entre otros, lo siguiente:

- a) Experiencia en el manejo y conducción de Restaurantes, quioscos y afines, acreditado mediante copias de contratos y/ o comprobantes de pago, así como recomendaciones de las instituciones para las cuales se ha elaborado.
- b) Relación de personal que prestará el servicio, adjuntando el certificado médico correspondiente de buena salud.
- c) Las mejoras propuestas a la Infraestructura del quiosco: Se contará aquellas permanentes, como a las referidas a equipamiento.
- d) Lista de productos a expender, así como el costo de los mismos.

3.1.7. **Periodo de adjudicación.**- El período de adjudicación de los Quioscos Escolares, no será mayor de 2 años calendarios, al término del cual se procederá a nueva licitación; en la que podrán participar otros postores y también los mismos conductores si así lo desean.

3.1.8. En las Instituciones Educativas donde existan o requieran del funcionamiento de más de un Quiosco Escolar, éstos se adjudicarán a concesionarios distintos promoviendo siempre el mejoramiento del servicio.

3.1.9. **Adjudicación.**- El proceso de adjudicación se efectuará mediante contrato suscrito entre el Director de la Institución Educativa-Presidente de la Comisión de Adjudicación y los que resulten ganadores de la licitación convocada, indicando en las respectivas cláusulas el cumplimiento de las condiciones señaladas en las bases, así como el cumplimiento de los términos de referencia.

En el proceso de Licitación de los Quioscos Escolares, para los casos no previstos en las presentes normas se tendrá en cuenta en lo pertinente, las disposiciones del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado y su Reglamento vigente.

#### **3.2 OBLIGACIONES**

##### **3.2.1 Del Concesionario del Quiosco**

a) Brindar un servicio de calidad de acuerdo a las condiciones y cláusulas del respectivo contrato, lo

establecido en la presente Guía y las normas legales sobre los Quioscos Escolares vigentes, complementadas con la siguiente información:

- La Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines" (publicada el día 19 de mayo de 2005).

- La "Guía para la Comercialización Segura de Alimentos en Bodegas", elaborada por la DIGESA.

- El "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación" elaborado por PROMPYME y el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (se adjuntan las referencias

b) Colaborar con los Programas de Asistencia Alimentaria del Gobierno y otros que se ejecuten en beneficio de la formación integral de los alumnos (eventos educativos y culturales, venta de materiales educativos, etc.), previa coordinación con la IE.

### 3.2.2 De la Institución Educativa

a) El personal directivo, jerárquico, docente y administrativo de la Institución Educativa, así como la Asociación de Padres de Familia a través del CONEI, son responsables de velar por el cumplimiento de la Normatividad vigente.

b) Las Instituciones Educativas de ser necesario con el apoyo del Municipio y de la fuerza policial, mantendrán el colegio libre de ambulantes en un radio no menor de 100 metros del local escolar. Así mismo orientarán a los alumnos sobre los peligros para su salud que se originen de consumir alimentos (comidas, golosinas) de los ambulantes. Así como de la necesidad de tener buenos hábitos alimenticios.

c) El Director de la Institución Educativa dará la máxima difusión a los términos de referencia aceptados por el concesionario, así como a los documentos anexos a éste, incluyendo la normatividad vigente en materia de quioscos escolares, colocando en lugar visible su contenido para conocimiento de educadores, educandos y padres de familia.

d) El Director del plantel en coordinación con el CONEI y la Junta Directiva de la Asociación de Padres de Familia fijarán el horario de funcionamiento del quiosco.

### 3.3 De la Administración de Ingresos de los Quioscos

3.3.1. Los ingresos provenientes de la administración o concesión de los quioscos escolares constituyen recursos de la Asociación y son destinados en coordinación con el Director de la Institución Educativa para financiar el mantenimiento, reparación y ampliación de la infraestructura y el equipamiento educativo.

Excepcionalmente, y en situación de urgencia, las utilidades provenientes de la administración o concesión de los quioscos escolares pueden orientarse a fines distintos a los previstos en la Ley, siempre que su utilización sea de interés general para la institución educativa, bajo responsabilidad y previa aprobación del Consejo Directivo, dando cuenta a la Asamblea General.

3.3.2. Los fondos provenientes de la administración o concesión de los quioscos escolares son depositados en una cuenta de ahorros específica, independiente de los otros ingresos de la Asociación, con la firma solidaria del Presidente y Tesorero del Consejo Directivo.

3.3.3. La Administración de los Fondos provenientes por el alquiler o la concesión de Quioscos Escolares es responsabilidad del Consejo Directivo de la Asociación de Padres de Familia y se realizará única y exclusivamente para gastos de infraestructura educativa y mobiliario escolar, de conformidad con el Artículo 83 del Decreto Supremo N° 004-2006-ED "Aprueban el "Reglamento de la Ley que regula la participación de las Asociaciones de Padres de Familia en las Instituciones Educativas Públicas"

3.3.4. El Consejo Directivo de la APAFA, informará por escrito, como mínimo cada dos meses al Consejo de Vigilancia y al Consejo Educativo Institucional, sobre los ingresos y los gastos efectuados con cargo a los fondos provenientes de los Quioscos Escolares, el mismo que en salvaguarda de la transparencia en el manejo de los respectivos fondos, será publicado en un lugar visible de la Institución Educativa.

3.3.5. Los fondos provenientes de la administración o concesión de los quioscos escolares son depositados en

una cuenta de ahorros específica, independiente de los otros ingresos de la Asociación, con la firma solidaria del Presidente y Tesorero del Consejo Directivo

3.3.6. El Consejo Educativo Institucional es responsable de vigilar el adecuado funcionamiento de los quioscos escolares y la correcta administración de los fondos provenientes de los mismos

## CUARTA PARTE

### DISEÑO DE QUIOSCOS ESCOLARES

#### 4.1 Ubicación

Los quioscos escolares estarán ubicados en lugar accesible a los estudiantes y lejos de los servicios higiénicos de la institución educativa, teniendo en cuenta lo siguiente:

a) A 5 metros, si se trata de SSHH con arrastre hidráulico,

b) A 15 metros, si se trata de sistemas de letrinas composteras, de hoyo seco ventilado o similar.

c) No deben existir focos infecciosos a menos de 50 metros, como por ejemplo basurales.

d) Permitir la circulación de los alumnos, sin invadir zonas de seguridad u obstaculizar las vías de evacuación.

#### 4.2 Materiales para la construcción de Quioscos Escolares

4.2.1. El Quiosco escolar será construido utilizando materiales resistentes, con pintura lavable y acabado de fácil higienización, que impidan el ingreso de insectos y roedores. En todos los casos se deberán observar las Normas contempladas en el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE): E.010 Madera, E.060 Concreto Armado, E.070 Albañilería, E.080 Adobe o E.090 Estructuras metálicas.

Asimismo se observará las demás normas del RNE en cuanto a diseño sísmo resistente y de seguridad, Instalaciones eléctricas y sanitarias. Es posible también que los quioscos sean construidos con sistemas constructivos no convencionales que hayan sido aprobados por el Ministerio de Vivienda y Construcción, a través de SENCICO, o del órgano de línea del ministerio de Vivienda y Construcción.

4.2.2. En todos los casos la construcción o instalación del quiosco escolar debe ser supervisada, por un profesional, ingeniero o arquitecto, respetando las normas de construcción que se especifican en el RNE.

#### 4.3 Acabados de los Quioscos

4.3.1. Los pisos se construirán con materiales impermeables, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

4.3.2. Las paredes y superficies límites deben ser de materiales impermeables, hasta 1.7 m, lavables y de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar.

Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.

4.3.3. Los techos se construirán de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de costras y mohos. El acabado de los mismos debe ser fácil de limpiar.

4.3.4. Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.

4.3.5. Las puertas serán de superficie lisa y de material no absorbente. La distancia entre el piso y la puerta no deberá ser mayor de 0.5 cm.

4.3.6. El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux. Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no



debe distorsionar los colores. En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

4.3.7. El Quiosco tendrá ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.

4.3.8. Se evitará el uso de materiales y/o acabados que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

4.3.9. Si el quiosco tiene alguna superficie translúcida hacia el área de atención por debajo del metro de altura, está deberá ser de vidrio armado o láminas de acrílico; poliéster o similares. En caso que se encuentre por encima del metro de altura, se podrá usar cristal crudo, no obstante debe contar obligatoriamente con un marco que lo sujete en todo el perímetro y tener cintas adhesivas en forma de cruz. Se recomienda usar vidrio de tipo inastillable y en paños de tamaño mediano para su fácil reposición y seguridad de los usuarios.

4.3.10. En el caso que la IE no cuente con un espacio construido para Quiosco, se podrá permitir que la concesión instale un quiosco desmontable que cumpla con los requerimientos planteados para el efecto, en el terreno destinado para dicho servicio, brindando ante todo seguridad y salubridad.

#### **4.4 El sistema de agua y desagüe**

4.4.1. La IE podrá proporcionar otro espacio con punto de agua potable de la red pública y desagüe dentro de las instalaciones del plantel para que el concesionario prepare los alimentos. Sin embargo, esta situación deberá ser pactada en el contrato. En este caso el traslado de los alimentos deberá ser realizado teniendo en cuenta que deben ser protegidos en su totalidad.

La limpieza de este recinto, correrá a cargo del concesionario, el cual deberá mantenerlo adecuadamente, cumpliendo con pulcritud las indicaciones planteadas en los documentos anexos a los términos de referencia. De ninguna manera se permitirá que este espacio sea un Servicio Higiénico.

4.4.2. En caso que no se cuente con la facilidad del punto de agua y desagüe dentro del quiosco o fuera de él (dentro del local educativo), el concesionario sólo expenderá alimentos sellados en fábricas, vigentes y con registro sanitario. En todo caso deben presentar a la Comisión de Adjudicación la lista de productos y el origen de los mismos. La institución educativa prohibirá el expendio de determinados alimentos que no cuenten con Registro Sanitario.

#### **4.5 Protección frente a los fenómenos atmosféricos**

La construcción de los ambientes para Quioscos escolares tendrá en cuenta lo siguiente:

a) La pendiente de la cobertura será como mínimo:

- Costa no lluviosa	10 %
- Sierra	30 %
- Selva	45 %

b) En todos los casos, el agua de la lluvia que escurre de la cobertura, deberá ser recogida por canaletas (1% de pendiente mínimo) que lleven el agua al sistema de desagüe pluvial de la IE o de la localidad. En caso de no existir, se analizará la posibilidad de plantear drenajes hacia zanjas de percolación.

c) Se determinará un alero de 30 cm como mínimo, medido en forma perpendicular, desde la cara exterior del cerramiento. En el caso del área de atención, se deberá contemplar un alero de 2 m, por el largo total del quiosco, el cual protegerá no solamente de la lluvia sino de la radiación solar a las personas y a los alimentos.

#### **4.6 Organización interior y seguridad básica**

4.6.1. En los casos en los cuales se cuente con agua potable de la red pública, desagüe (incluyendo sistema

de drenaje y conducción de aguas turbias, equipado con rejillas, trampas) y energía eléctrica, se distribuirá de la siguiente manera:

a) Zona de Preparación Previa, próximo al espacio de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las que requieran estas prácticas.

b) Zona de Preparación Intermedia, destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.

c) Zona de Preparación Final, donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones, cuando el quiosco cuente con todos los requisitos de un servicio de restaurante.

d) Zona de exhibición, donde se mostrarán los productos que se expenden. Si requieren ser refrigerados se contará con una conservadora o refrigeradora. Esta zona estará protegida de la radiación directa del Sol.

e) Zona de atención que tendrá como mínimo 80 cm de ancho libre, para el desplazamiento de las personas que atienden en el quiosco.

4.6.2. En caso de usar balón de gas se observará lo siguiente:

a) Deberá estar ubicado en el extremo contrario al área de atención y fuera del quiosco a 1.5 m de cualquier fuente de calor o de chispas

b) El balón de gas estará colocado en espacios de servicio por donde no circulen los alumnos. En ningún caso el balón de gas debe estar orientado hacia el patio de aulas

c) Se incluirán medidas de seguridad que impidan su manipulación por personas ajenas a los encargados del quiosco, además contará con una señalización que indique "BALÓN DE GAS: NO ACERCARSE". El cerramiento deberá ser lo suficientemente ventilado para evitar el riesgo de explosión.

d) Se observarán la Norma EM 040 del RNE, en cuanto sea competente. Se deberán tomar en cuenta todos los dispositivos legales así como recomendaciones de uso redactadas por los fabricantes y que sean aplicables.

e) Antes del funcionamiento del quiosco, el cuerpo de bomberos y el municipio del distrito correspondiente deberán autorizar la adecuada instalación de gas así como la disposición del quiosco en su conjunto en los términos que le son competentes.

#### **4.7 Dimensiones y capacidad de atención**

4.7.1. El Quiosco escolar debe contar con un área mínima de 8.60 m<sup>2</sup> y 2.40 ml como dimensión menor. Esta área considera el espacio de preparación de alimentos de 2.50 m<sup>2</sup>, en el caso que se cuente con un punto de agua, un punto de desagüe y energía eléctrica.

4.7.2. La Institución Educativa dispondrá de un quiosco de 15 m<sup>2</sup> como mínimo por cada 450 alumnos que en forma simultánea salen al recreo, lo cual supone por lo menos cinco personas solamente en atención. Esta cantidad puede ser determinada en función de la demanda que haya observado la Comisión de Adjudicación.

4.7.3. La altura libre mínima del quiosco será de 2.40 ml. La medida horizontal del vano de la puerta, así como la altura de atención será de 90 cm, de tal manera que una persona con discapacidad pueda administrar el quiosco; para ello se debe prever para estos casos una distancia libre dentro del quiosco de 1.5 x 1.5 m para que puedan girar con silla de ruedas.

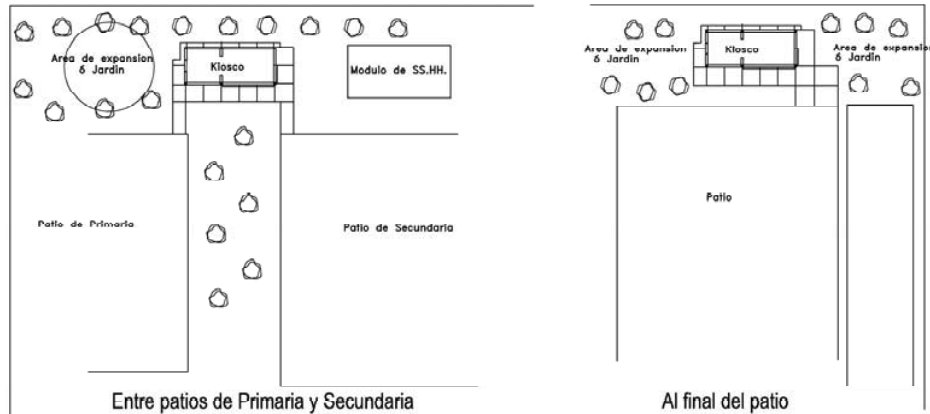
### **QUINTA PARTE**

#### **ESQUEMAS PROPUESTOS**

##### **LOCALIZACIÓN, ZONIFICACIÓN, MODULACIÓN Y TIPOLOGÍAS DE QUIOSCOS ESCOLARES**

Los esquemas propuestos solamente son referenciales

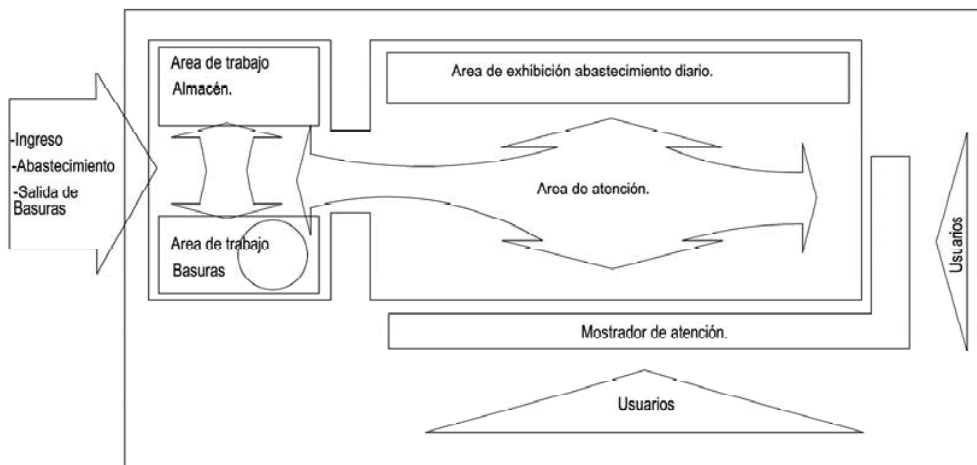
Se reitera que ante todo se deben de tomar en cuenta las condiciones de Infraestructura de Quioscos Escolares



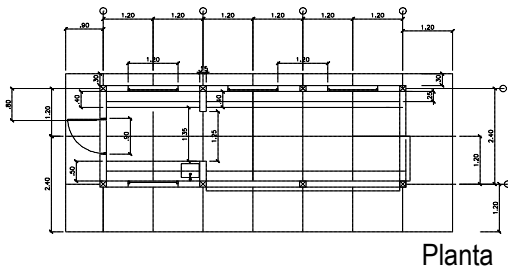
### Criterios de Localizacion.

- Facilidad de acceso y retiro de basuras.
- Deseable que el área de expansión, cuente con sombra (arboles ó techo)
- De existir focos infecciosos en la cercania deben ser eliminados completa y definitivamente.
- No ubicarlo cerca de cables electricos externos u otro peligro potencial( cerros, barranco, acequia , río etc.)
- No debe obstaculizar las circulaciones naturales del plantel
- Permitir la atencion de los alumnos en forma ordenada.
- El drenaje de aguas pluviales debe estar Solucionado
- Posibilidad de expansion futura ( deseable ).

## Localizacion.



## Zonificación.



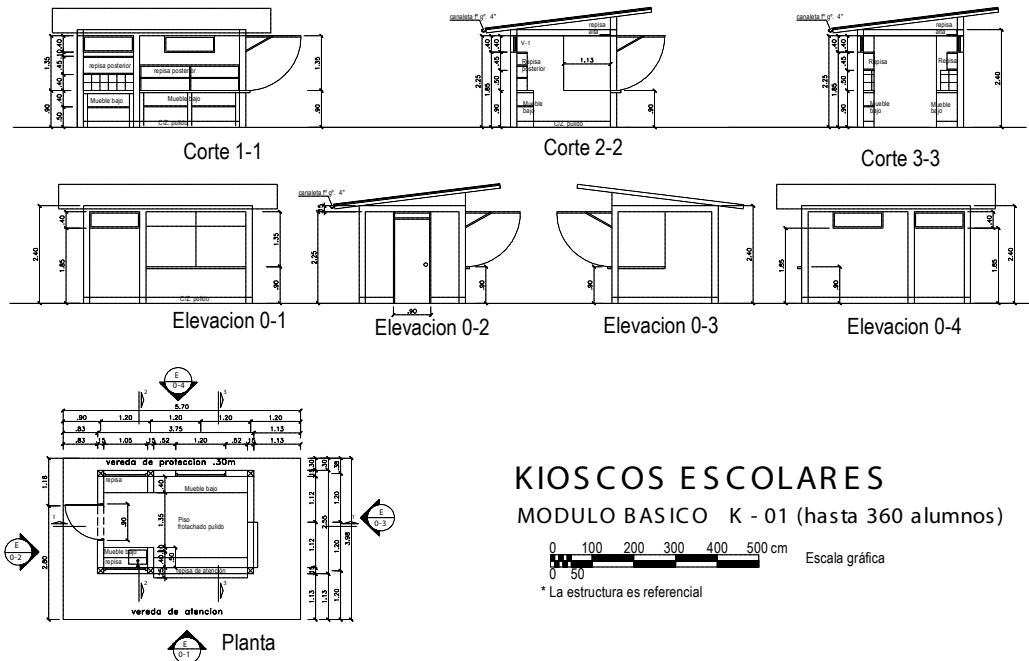
**Trazado.**

- Basicamente se traza una cuadrícula de 1.20m x 1.20m en cuyos ejes se encuentran los elementos estructurales
- La vereda posterior es de protección por lo que solo se considera un ancho de 0.30 m de ancho.
- La vereda anterior y lateral es para atención de alumnos y se considera un ancho de 1.20 m, en el caso de la Costa. En el caso de Sierra y Selva, considerar 2.40 m. lineales por todo el largo, usando los apoyos que fuesen necesarios.

**Criterios de Modulación.**

- La presente propuesta de modulación se basa en un modulo de 1.2m con sus respectivos multiples y sub- multiples debido a que la mayor parte de los elementos constructivos en nuestro medio observan esta medida como en sus elementos.
- Las propuestas esquemáticas siguientes han sido realizadas en función a divisiones de ladrillo de arcilla cocida, sin embargo pueden ser usados troncos de madera, madera trabajada, fierro, concreto, etc, en la medida que se logre la estabilidad estructural en caso de sismo, según la normatividad vigente.
- Los cerramientos pueden variar dependiendo de su ubicación en costa sierra o selva y de los materiales a emplear o las facilidades constructivas disponibles. Siempre un profesional debe supervisar la ejecución.

**Modulación.**



**KIOSCOS ESCOLARES**  
**MODULO BASICO K - 01 (hasta 360 alumnos)**

0 100 200 300 400 500 cm  
0 50 Escala gráfica

\* La estructura es referencial

