

DECRETO N° MEP-S
LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA,
EL MINISTRO DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las facultades que les confieren los artículos: 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; 28 párrafo segundo inciso b), de la Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 “Ley General de la Administración Pública”; 1, 4, 7 y 231 de la Ley General Salud, Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas; 78 del Código de Educación Ley N° 181 del 18 de agosto de 1944 y sus reformas; el Código de la Niñez y la Adolescencia, Ley N° 7739 del 06 de enero de 1998 y sus reformas; 5 y 25 de la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley N° 5412 del 08 de noviembre de 1973; 10 del Protocolo Adicional a la Convención Americana sobre Derechos Humanos en materia de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, aprobado por la Ley N° 7907 del 3 de setiembre de 1999; el Decreto Ejecutivo N° 34745-S Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos del 30 de mayo de 2008; el Decreto Ejecutivo N° 19479-S Reglamento de Servicio de Alimentación al Público del 29 enero de 1990 y sus reformas, el Decreto Ejecutivo N° 34728-S Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud del 28 de mayo de 2008, y legislación conexas.

Considerando:

1. Que la salud pública es un bien público jurídico tutelado por el Estado, entendiéndose como salud un concepto biopsicosocial, la cual a su vez debe tenerse como un componente básico de la formación humana integral en que se encuentra inserto el proceso educativo.

2. Que las recomendaciones de la 63ª Asamblea Mundial de la Salud de la OMS y en la Estrategia Mundial sobre Alimentación Saludable, Actividad Física y Salud de la OMS instan a los gobiernos a adoptar políticas que apoyen un régimen alimentario saludable en los entornos educativos, pues las instituciones educativas son establecimientos privilegiados, donde nada de lo que ocurra debe perjudicar el bienestar de la población estudiantil.

3. Que el establecimiento de hábitos alimentarios saludables, como sustento de un desarrollo personal y social idóneos en las personas menores de edad, es responsabilidad conjunta de la familia y del Estado, por lo que cada uno de dichos entes sociales debe tomar decisiones y desarrollar acciones concretas para mantener el estado nutricional adecuado y atender, en caso requerido, el problema de mal nutrición por deficiencia o exceso de energía y nutrientes.

4. Que las enfermedades relacionadas con la mal nutrición constituyen las primeras causas de morbimortalidad en la población costarricense y que las mismas pueden prevenirse estableciendo hábitos de vida y alimentarios saludables desde edades tempranas. La evidencia científica señala que aproximadamente un 42-63% de los niños obesos llegan a ser adultos obesos, que los niños con sobrepeso u obesidad tienen un riesgo 4 veces mayor de ser hipertensos, así como un riesgo 2 veces mayor de desarrollar diabetes tipo II que los niños sin sobrepeso u obesidad.

5. Que la evidencia científica ha señalado al ambiente escolar como un ambiente idóneo para propiciar una cultura de alimentación saludable, bajo una orientación educativa constructivista y sobre la base de las potestades conferidas a la Administración en el ordenamiento jurídico, en el marco de una relación de sujeción especial, realizando una adecuada ponderación entre el interés superior del niño, niña y adolescente y la libertad de comercio.

6. Que dentro de este contexto, el Ministerio de Educación Pública en coordinación con el Ministerio de Salud debe propiciar entornos saludables en los centros educativos, garantizando condiciones y oportunidades para la adopción de hábitos alimentarios saludables, que conlleven al fomento de una adecuada alimentación y nutrición con el fin de mejorar la salud de población estudiantil y promoviendo con ello las condiciones para un mejor rendimiento académico.

7. Que resulta indispensable que las autoridades educativas y de salud envíen mensajes claros a los estudiantes, en relación con una buena alimentación. Para ello, es necesario que los alimentos que se encuentren disponibles en los servicios de alimentación, constituyan un claro ejemplo de alimentación saludable, a efecto de que se estimule una cultura en los centros educativos conducente a la práctica de hábitos alimenticios sanos en la población estudiantil.

8. Que la libertad de comercio que puede darse en los establecimientos o expendios de alimentos dentro de los centros educativos, bajo la figura de concesión de la Junta de Educación o Administrativa, posee una naturaleza mercantil especial de *iure conditio*, por lo que es plenamente admisible establecer regulaciones en cuanto la calidad de los alimentos expendidos, tales como restringir la venta de algunos productos, establecimiento un listado de alimentos adecuados y admisibles para el consumo de la comunidad estudiantil.

Por tanto,

DECRETAN:

REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE SODA EN LOS CENTROS EDUCATIVOS PUBLICOS

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1º.- Ámbito de aplicación: El ámbito de aplicación del presente Reglamento serán todas las sodas, establecimientos o expendios de alimentos, instalados en los centros educativos públicos dentro del territorio nacional. Se recomienda su aplicación en aquellas sodas, establecimientos o expendios instalados en centros educativos privados.

Artículo 2º.- Objetivo: Proteger la salud de la comunidad educativa – en especial de la población estudiantil – y a la vez, promover el desarrollo y mantenimiento de hábitos

alimentarios saludables, como parte del proceso formativo integral a partir de la experiencia vivencial en el centro educativo, todo sobre la base del interés público.

Artículo 3º.- Definiciones: Para los efectos instrumentales del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones:

- a) **Alimento pre envasado:** Todo alimento envuelto, empaquetado, envasado, embotellado, enlatado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.
- b) **Alimentación saludable:** Es la constituida por alimentos naturales, inocuos, variados, y en cantidad y calidad adecuados según se establece en las Guías Alimentarias para Costa Rica, que aportan un balance o dosis de los nutrientes, compuestos bioactivos y energía necesarios para alcanzar y mantener el adecuado estado nutricional, servida en un ambiente higiénico, y de acuerdo con el contexto sociocultural de pertenencia.
- c) **Carnet de manipulador de alimentos:** Es el documento que extiende el Ministerio de Salud en el que se acredita que un manipulador de alimentos posee los conocimientos básicos para laborar en un Servicio de Alimentación al Público.
- d) **Centro Educativo:** Escenario donde realizan las actividades típicas de la educación formal y donde, por tanto, se favorecen procesos de aprendizaje, convivencia y crecimiento individual y social para el logro del bienestar integral de la persona y sus calidad de vida. El centro educativo es un lugar ideal para el desarrollo de acciones de promoción de la salud y de prevención de enfermedades, de amplio alcance y repercusión, ya que -como institución social- ejerce gran influencia en los niños, las niñas y en los y las adolescentes en las etapas formativas más importantes de sus vidas, de manera que, sus familias y comunidad en general también se ven beneficiadas con dichas acciones.
- e) **Comunidad Educativa:** Son todas aquellas personas participantes en el proceso educativo que coadyuvan, en una relación directa o indirecta, con el centro educativo. Implica un concepto sociológico dinámico en el cual intervienen las personas relacionadas con el hecho educativo: docentes, estudiantes, padres y

madres de familia, personal administrativo (dirección, asistente de dirección, conserjes, guardas, personal de mantenimiento) y fuerzas vivas de comunidad (asociación de desarrollo, asociaciones, cultura, entre otros).

- f) **Concesionario o administrador:** Persona física o jurídica a quien por medio de un contrato con determinadas condiciones, la Junta de Educación o Administrativa del centro educativo, le otorga el derecho de administrar el servicio de la soda o expendio de alimentos.
- g) **Hábitos de alimentación saludable:** Son la expresión conductual de una cultura alimentaria saludable, adquirida por la repetición de actos relacionados con el contexto sociocultural de pertenencia. Nacen en la familia y deben ser reforzados y mejorados en los escenarios educativos.
- h) **Manipulador de alimentos:** Toda persona que aplique su trabajo manual directamente o por medio de instrumentos para la preparación, conservación, envase, distribución, suministro y expendio de alimentos.
- i) **Permiso sanitario de funcionamiento:** Certificado que emite el Ministerio de Salud autorizando el funcionamiento de un establecimiento de servicios de alimentación al público en una ubicación determinada.
- j) **Servicio de alimentación al público:** Establecimiento o local público o privado, con instalaciones permanentes o temporales donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local.
- k) **Soda:** Es un servicio comercial de alimentación ubicado dentro de las instalaciones de centros educativos públicos, donde se manipulan, almacenan, elaboran, suministran y venden alimentos para el consumo directo de la comunidad educativa.

CAPÍTULO II

Del Servicio de Soda

Artículo 4°.- De las sodas: En todos los centros educativos públicos se permite el establecimiento del servicio de soda o expendio de alimentos que servirá a los propósitos establecidos en este reglamento.

Artículo 5°.- Del permiso de funcionamiento. Las sodas o expendios de alimentos de los centros estudiantiles deben contar con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud.

Artículo 6°.- Del procedimiento para otorgar en concesión el servicio de soda: Las Juntas de Educación o Administrativas podrán desarrollar el servicio de soda de sus respectivas instituciones mediante dos vías: brindando el servicio directamente o por medio de la concesión del servicio de soda a particulares, caso en el cual se hará respetando los procedimientos concursales estipulados en la Ley de Contratación Administrativa y el bloque de legalidad vigente.

Para el desarrollo de los procedimientos de contratación que realicen las Juntas con la finalidad de establecer o dar en administración la soda o expendio de alimentos del centro educativo, permanentemente deben entenderse incorporadas las regulaciones establecidas en este Reglamento así como en la Aprobación y Declaratoria del Interés Público y Nacional del Plan de Residuos Sólidos Costa Rica (PRESOL) Decreto Ejecutivo N° 34647 del 28 de mayo de 2008, el Decreto Ejecutivo N° 34728 Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud del 28 de mayo de 2008 y en el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público, Decreto Ejecutivo 19479 del 29 de enero de 1990, así como lo establecido en el Manual de Funcionamiento de Sodas Escolares y Colegiales en Costa Rica.

La decisión de brindar el servicio de soda directamente o de concesionarlo, deberá ser tomada en sesión formal de la Junta, al menos con cuatro meses de anticipación al inicio del curso lectivo.

Artículo 7°.- De la responsabilidad del concesionario o administrador de la Soda. El concesionario o administrador de la soda es el responsable directo ante las autoridades

competentes. En todo momento se entenderá como el garante de la licitud, buen trato, adecuación del servicio brindado, so pena de las responsabilidades contractuales, civiles y penales que pudieran exigirse.

Artículo 8°.- Derechos del Concesionario o Administrador de la Soda: Todo concesionario o administrador de la soda, tendrá los siguientes derechos:

- a) Brindar el servicio de soda en los términos contractualmente establecidos o si fuera la misma Junta, en los términos y condiciones establecidos en el ordenamiento jurídico y el acuerdo de Junta respectivo.
- b) Utilizar las instalaciones de la soda en todas sus áreas componentes, por todo el tiempo propio de la concesión establecida en el nivel contractual o el acuerdo de la Junta, para desarrollar la actividad propia del servicio de soda, así como su preparación previa.
- c) Realizar la venta y expendio de alimentos que conforme el ordenamiento jurídico sean admisibles en el servicio de soda.

Artículo 9°.- Deberes del Concesionario o Administrador de la soda: Todo concesionario o administrador de la soda, tendrá los siguientes deberes:

- a) Cumplir fielmente los términos del acuerdo o contrato que permite la explotación del servicio de soda.
- b) Acatar todo el ordenamiento jurídico relativo a las normas sanitarias y educativas que se relacionan con la prestación del servicio de preparación, venta o expendio de alimentos y en especial, con las regulaciones propias del servicio de soda en los centros educativos públicos, lo que para todos los efectos jurídicos se entenderá incorporado como parte integrante de los deberes contractuales.
- c) Garantizar en todo momento la salubridad e higiene de las instalaciones de la soda y la preparación, manipulación y venta de los alimentos o de las materias primas o insumos que se necesitan en su elaboración y comercialización.
- d) Acatar las instrucciones o directrices que en el ejercicio de sus competencias, le giren las autoridades competentes del Ministerio de Educación Pública o del

Ministerio de Salud, respecto del desarrollo del servicio de soda, así como de cualquier otro ente u órgano de control que competa.

- e) Contar con el permiso de funcionamiento vigente, extendido por el Ministerio de Salud, para lo cual el concesionario debe gestionar el permiso de funcionamiento según la normativa vigente.
- f) Contar con todos los permisos nacionales y municipales que fueren exigibles.
- g) Estar al día en el pago de los impuestos nacionales y municipales que fueren exigibles.
- h) Estar al día con las obligaciones obrero patronales ante la Caja Costarricense de Seguro Social y el Instituto Nacional de Seguros, según corresponda.
- i) Contribuir con el establecimiento, modelaje y reforzamiento de hábitos alimentarios saludables, hábitos higiénicos y de urbanidad adecuados en la población estudiantil.
- j) Cumplir con lo estipulado por la Ley 7472 de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor referente a las prácticas monopolísticas.
- k) Cualesquiera otros derivados de los principios de buena fe, protección del interés superior del menor y el ordenamiento jurídico costarricense.
- l) Garantizar el manejo adecuado de los residuos sólidos.

Artículo 10°.- De la propaganda de productos prohibidos. La Junta Educativa o Administrativa deberá velar por el cumplimiento de lo establecido en el artículo 9, y porque en la soda y el resto del plantel educativo no se use, coloque o exhiba propaganda comercial que promocióne, directa o indirectamente, o contenga mensajes subliminales, respecto del uso, tenencia o consumo de los alimentos y productos prohibidos en la presente reglamentación.

Artículo 11°.- Criterio orientador general en el servicio de soda: Para determinar la procedencia de cualquier acción que quisiere desarrollar el administrador o concesionario en la prestación efectiva del servicio de soda deberá tener como criterio orientador el principio de protección del interés superior del menor en cuanto al fomento y protección del derecho a la salud y la formación de hábitos alimenticios saludables.

Artículo 12°.- Los recursos generados por la concesión o administración directa de la soda escolar o colegial deben ser destinados a fortalecer la satisfacción de las necesidades del respectivo comedor escolar o colegial; en caso de que no exista comedor la Junta debe disponer de estos recursos en beneficio de las condiciones higiénicas y de apoyo a la salud y nutrición en el centro educativo.

CAPÍTULO III

De la alimentación en el servicio de soda

Artículo 13°.- De la oferta alimentaria. En los servicios de soda de las instituciones educativas públicas se deben vender alimentos que propicien una alimentación saludable de acuerdo con lo establecido en las Guías Alimentarias de Costa Rica.

En todas las sodas debe existir una oferta diaria de frutas y vegetales frescos, como base de la dieta alimenticia que se ofrezca a la comunidad educativa.

Todos los alimentos pre-ensados utilizados como materia prima en la preparación de alimentos y los que se expendan en las sodas escolares y colegiales, deben contar con el Registro Sanitario del Ministerio de Salud, según corresponda.

Artículo 14°. Preparación de alimentos: Para la preparación de alimentos en las sodas se debe utilizar los siguientes criterios:

- a) Para las bebidas preparadas en las sodas se puede utilizar azúcar o edulcorante artificial. Máximo dos cucharaditas (10 gramos) de azúcar por cada vaso de 250 ml de refresco o fresco o batido.
- b) Se prohíbe la cocción de alimentos con fritura profunda o por inmersión (*deep fried*).

- c) Si se desea agregar aceite, mayonesa o salsas como aderezos de los alimentos, debe utilizarse como máximo dos cucharaditas (10 gramos) por porción servida. Si se desea agregar margarina o mantequilla, se podrá utilizar una cucharadita (5 gramos) por porción servida.
- d) Para la cocción de alimentos debe usarse únicamente aceites libres de ácidos grasos trans.
- e) Las grasas de untar o aderezos deben ser libres de ácidos grasos trans.

Artículo 15°.- Productos prohibidos para su expendio. En las sodas escolares no se permite el expendio o venta de:

- a) Bebidas pre-ensadas y bocadillos en cuyas etiquetas se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, etc.) o grasa (aceite, manteca vegetal o de cerdo).
- b) Bebidas y otros alimentos preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales que contengan más de 10 gramos de azúcar por vaso o porción de 200 ml.
- c) Bebidas carbonatadas.
- d) Bebidas energéticas (tal y como se definen en el decreto ejecutivo n°36134-S RTCR 436: 2009 Publicado en el Diario Oficial La Gaceta N°186 del 24 de setiembre de 2010 y sus reformas).
- e) Embutidos que no sean “light”(se consideran embutidos “light” aquellos que tienen menos del 25% de grasa total)
- f) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- g) Producto alimenticio pre-ensado que no cuente con etiqueta que indique el contenido nutricional.

- h) Producto alimenticio pre-embasado que con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 12 gramos de grasa ó 5 gramos de grasa saturada, más de 1 gramo de sal o más de 450 calorías.
- i) Bebida pre-embasada que con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 mililitros de esa bebida contiene más de 2 gramos de grasa, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 0.30 gramos de sal o más de 60 calorías.

Artículo 16°.- De los entes y órganos de control: Todo el servicio de soda implicará el control del Ministerio de Salud así como del Ministerio de Educación Pública a través del Director institucional, el Comité de Salud y Nutrición y la respectiva Junta de Educación o Administrativa, según corresponda.

Artículo 17°.- Del Comité de Salud y Nutrición: En cada centro educativo que exista una soda o expendio de alimentos, se deberá integrar un Comité de Salud y Nutrición, conformado, al menos, por las siguientes personas:

- a) Un representante del personal docente de cada ciclo, designado por el Director del Centro Educativo.
- b) Un representante del Patronato Escolar o de la Asociación de Padres cuando existiere.
- c) Un representante del Gobierno Estudiantil.
- d) Un miembro de la comunidad educativa seleccionado por los otros miembros del Comité de Salud y Nutrición

Artículo 18°.- Del período de vigencia del Comité: El Comité de Salud y Nutrición, tendrá una vigencia de un año y deberá ser integrado durante el primer mes lectivo de cada año escolar. Una de las funciones principales será la de velar porque el concesionario de la soda cumpla con las disposiciones del contrato y las regulaciones complementarias, manuales y demás instrumentos técnicos que emita el Ministerio de Educación Pública.

Artículo 19°.- De la función de inspección del Director de la institución: Cuando el Director de la Institución, per se o a través del Comité de Salud y Nutrición, tenga noticia de alguna irregularidad en la prestación del servicio de soda, sea por eventuales incumplimientos a los deberes formales del concesionario o de problemas en la alimentación o trato que se brinda en el servicio de soda, preparará un informe y lo remitirá de forma inmediata a la Junta de Educación o Administrativa que corresponda, con el fin de que se tomen las medidas pertinentes.

La omisión de atención y procedimentación de la denuncia planteada por el Director Institucional, constituirá falta grave a los deberes del cargo de miembro de la Junta, lo que deberá ser valorado por la respectiva Corporación Municipal previa notificación al miembro de la Junta respectivo, para decidir la eventual remoción y sustitución de los miembros directivos omisos en actuaciones o expresamente renuentes a actuar, según corresponda al procedimiento propio de la respectiva Corporación Municipal.

Capítulo IV

Disposiciones Finales y Transitorias

Artículo 20. - Derogatoria: El presente decreto deroga el Decreto Ejecutivo N° 30029- S-MEP, Reglamento para el Funcionamiento y administración de las sodas de los Centros Educativos del 2 de noviembre de 2001, así como cualquier otra norma de igual o inferior rango que se le oponga.

Artículo 22.- Vigencia: Rige a partir del curso lectivo 2012.

Dado en la ciudad de San José, a los **XX** días del mes de **XX** de dos mil once.-

LAURA CHINCHILLA

LEONARDO GARNIER RÍMOLO
MINISTRO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

MARÍA LUISA ÁVILA AGÜERO
MINISTRA DE SALUD