

REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY DEL VASO DE LECHE PARA EL FORTALECIMIENTO A LA MERIENDA ESCOLAR

CONSIDERANDO: Que en fecha 16 de junio de 2010 se publicó en Diario Oficial La Gaceta el Decreto Legislativo N. 54-2010 contentivo de la Ley del Vaso de Leche para el fortalecimiento a la Merienda Escolar; el cual establece que es necesario mejorar la salud y la calidad de vida de las futuras generaciones.

CONSIDERANDO: Que el Decreto Legislativo No. 54-2010, en su artículo 10 establece que una vez promulgada la Ley, se proceda a la elaboración y publicación del Reglamento General por parte del Poder Ejecutivo a través de la Secretaria de Estado en el Despacho de Desarrollo Social.

CONSIDERANDO: Que en Honduras uno de cada tres niños escolares padece de desnutrición crónica, en la zona rural alcanza el 42%, ésta abate a niños y niñas de las zonas más pobres y afecta su desarrollo físico, intelectual y emocional, contribuyendo a perpetuar la pobreza.

CONSIDERANDO: Que la alimentación es una necesidad fisiológica fundamental para todo individuo ya que está relacionada con la supervivencia humana y es potestad del Gobierno de Honduras velar por la seguridad alimentaria y nutricional de sus ciudadanos a través del consumo de nuestros productos agropecuarios generando desarrollo en todas aquellas zonas rurales donde se producen

CONSIDERANDO: Que la Constitución de la República en el Artículo 119, párrafo primero establece que el Estado tiene la obligación de proteger a la infancia.

CONSIDERANDO: Que la Constitución de la República determina en el Artículo 150 que el Poder Ejecutivo fomentará los programas integrados para mejorar el estado nutricional de los hondureños.

CONSIDERANDO: Que la Convención sobre los Derechos del Niño, ratificada por el Estado de Honduras mediante Decreto 75-90 de fecha 31 de mayo de 1990 establece en el Artículo 6 párrafo segundo que los Estados partes garantizarán en la máxima medida posible la supervivencia y el desarrollo del niño.

POR TANTO: En la aplicación del artículo 10 del Decreto Legislativo No. 54-2010.

ACUERDA:

1.- Aprobar el:

REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY DEL VASO DE LECHE PARA EL FORTALECIMIENTO A LA MERIENDA ESCOLAR.

CAPITULO I

OBJETIVO

Artículo 1.- El presente Reglamento tiene como objetivo principal establecer normas complementarias sobre organización y administración de recursos en cumplimiento a lo establecido en la LEY DEL VASO DE LECHE PARA EL FORTALECIMIENTO A LA MERIENDA ESCOLAR.

CAPITULO II

DE LA COMISIÓN COORDINADORA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY DEL VASO DE LECHE PARA EL FORTALECIMIENTO A LA MERIENDA ESCOLAR

Artículo 2.- Para la implementación de la Ley del Vaso de Leche para el Fortalecimiento a la Merienda Escolar, la comisión coordinadora estará conformada por:

1. El titular o su representante de la Secretaría de Estado en el Despacho de Desarrollo Social, quien presidirá la misma;
2. El titular o su representante de la Secretaría de Estado en el Despacho de Agricultura y Ganadería (SAG), quién actuará como Secretario Ejecutivo;
3. El titular o su representante de la secretaría de Estado en el Despacho de Industria y Comercio,
4. El titular o su representante de la Secretaria de Estado en el Despacho de Educación,
5. El titular o su representante de la Secretaria de Estado en el Despacho de Salud,
6. Un representante del Despacho de la Primera Dama,
7. Un representante de la Asociación de Ganaderos y Agricultores de Honduras,
8. Un representante de los Productores de leche, en calidad de observador, y,
9. Un representante de la Sociedad Civil, en calidad de Observador.

Esta comisión coordinadora establecerá las bases de participación en la licitación para la compra de leche para la merienda escolar.

Cada institución u organismo integrante de esta Comisión designará ante la Secretaria de Desarrollo Social al enlace técnico responsable de aplicar la Ley y el presente Reglamento en cada una de las dependencias que la conforman.

CAPITULO III

DEFINICIONES

Artículo 3.- Para efectos del presente Reglamento y del proceso de licitación se establecerá las siguientes definiciones:

1. **CREL:** Centro Recolector de Leche, es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de la leche.
2. **DERIVADO DE LA LECHE:** producto secundario o incidental de la leche, útil y comercializable, derivado de un proceso de manufactura o reacción química que

no es el producto primario o el servicio que se produce, ej.: Queso, quesillo, crema, requesón, entre otros.

3. **ENVASE:** cualquier recipiente que contenga alimentos como producto único que lo cubre total o parcialmente y que incluye embalaje y envolturas.
4. **ETIQUETA:** rótulo, membrete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica ya sea que esté inscrita, impresa, marcada o grabada en relieve en cualquier empaque.
5. **HIGIENE:** conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, manipulación, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.
6. **INOCUO:** producto que se encuentra libre de agentes químicos, físicos y microbiológicos que puedan afectar la salud y causar enfermedad.
7. **INSPECCION:** conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física que el inspector oficial utiliza para examinar y reconocer con la vista, olfato, tacto y gusto las condiciones y propiedades organolépticas de los alimentos.
8. **LECHE:** producto íntegro no alterado ni adulterado, del ordeño higiénico regular, completo e ininterrumpido de vacas sanas, que no ha sufrido ningún tratamiento a excepción del filtrado y enfriamiento, que no contiene calostro y está exento de color, sabor, olor y consistencia anormal.
9. **LECHE PASTEURIZADA:** leche que ha sido sometida uniformemente en su totalidad a una temperatura conveniente durante el tiempo necesario para destruir la totalidad de los gérmenes patógenos y la mayor parte de la flora banal, sin que sus componentes sufran alteraciones sensibles en su valor biológico ni en sus propiedades organolépticas o físico-químicas.
10. **LECHE ULTRA PASTEURIZADA (UHT):** procedimiento al que se somete uniformemente la totalidad de la leche o productos lácteos a una temperatura entre ciento treinta y ciento cuarenta y cinco grados centígrados (130 y 145 °C) durante dos o cuatro segundos. (2 o 4 segundos).
11. **LECHE ENRIQUECIDA:** leche a la que se le añade algún producto de valor nutritivo como vitaminas, calcio, fósforo, omega-3, etc.
12. **LECHE FORTIFICADA:** leche que ha sido enriquecida o fortificada con vitaminas y minerales.
13. **LECHE RECONSTITUIDA O REHIDRATADA:** producto que resulta de mezclar leche entera en polvo con agua potable o leche descremada en polvo con grasa de leche y agua, en tal proporción que semeje la composición normal de la leche.
14. **LICITACIÓN PÚBLICA:** acto de subastar o someter a concurso público los contratos de obras o servicios, compras, adquisiciones etc. del gobierno, con el propósito de obtener la mejor oferta en calidad y precio de los contratistas o proveedores. Las licitaciones públicas pueden ser nacionales o internacionales.
15. **LICITACIÓN PRIVADA:** procedimiento de concurso mediante el cual participan no menos de tres oferentes, debidamente calificados e invitados por el órgano adquirente.
16. **MERIENDA ESCOLAR:** ración de alimentos que se brinda a los niños/as en los centros educativos para cubrir un porcentaje de los requerimientos nutricionales diarios.
17. **MINERALES:** elementos químicos simples cuya presencia e intervención es imprescindible para la actividad de las células. Su contribución a la conservación de la salud es esencial.
18. **OFERTANTE:** toda persona natural o jurídica que cumpliendo los requisitos legales y reglamentos, participe en un procedimiento de selección de contratistas promovido por autoridad competente.

19. **PASTEURIZACION:** proceso que consiste en calentar cada partícula de la leche o productos lácteos a una temperatura y durante un periodo de tiempo suficiente para garantizar la destrucción de los organismos patógenos que pueda contener.
20. **PASTEURIZACION POR EL METODO LENTO (LTLT):** consiste en un calentamiento de la leche a sesenta y tres grados centígrados (63 °C) de temperatura y mantenida por un periodo de 30 minutos.
21. **PASTEURIZACION POR EL METODO RAPIDO (HTST):** calentamiento uniforme de la leche y el flujo continuo entre setenta y dos y setenta y ocho grados centígrados (72 y 78 °C) durante quince y dieciséis segundos (15 y 16 segundos).
22. **PES** Programa Escuelas Saludables.
23. **PLANTA PROCESADORA:** establecimiento en el cual se realiza en el cual se realiza cualquiera de las siguientes operaciones: Preparación, transformación, envasado, almacenamiento, manipulación y venta o suministro de materias primas o alimentos de origen animal.
24. **PROCESADOR ARTESANAL:** aquella persona que no procesa la leche y sus derivados mediante el sistema de pasteurización.
25. **QUESO MADURADO:** producto de pasta dura o semi-dura con o sin corteza sometido a un proceso de maduración mediante la adición de microorganismos bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para provocar en ellos cambios bioquímicos y físicos propios del producto, lo que permite prolongar su vida de anaquel, los cuales pueden requerir o no condiciones de refrigeración.
26. **QUESILLO:** queso que se prepara normalmente con leche cruda entera o parcialmente descremada, se prefiere un alto grado de acidez en éste, lo que se logra mediante la fermentación natural de la misma o adición de suero ácido, este producto se caracteriza por tener una cuajada elástica, de consistencia blanda y suave obtenida mediante la cocción y estiramiento de la cuajada fundida.
27. **ENVASE UHT:** empaque de cartón revestido con foil de aluminio; estos materiales están dispuestos en 5 láminas superpuestas: 3 de polietileno, 1 de aluminio y 1 de papel kraft de alta calidad.
28. **REGLAMENTO PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS:** es el instrumento legal implementado por la Secretaria de Agricultura y Ganadería de Honduras a través de Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), que regula las normas higiénico sanitarias para garantizar la inocuidad y calidad de los productos lácteos.
29. **VITAMINAS:** sustancias orgánicas o sintetizadas necesarias para la vida. que están presentes en pequeñas cantidades en los alimentos, éstas regulan la utilización de los carbohidratos, proteínas, grasas y minerales, su ausencia, así como el exceso de alguna de ellas en la dieta pueden causar trastornos metabólicos que conduzcan a la muerte.

CAPITULO IV

DE LAS FUNCIONES DE LAS INSTITUCIONES QUE APLICARAN EL PRESENTE REGLAMENTO

DE LA SECRETARIA DE ESTADO EN EL DESPACHO DE DESARROLLO SOCIAL

Artículo 4.- La Secretaría de Estado en el Despacho de Desarrollo Social ejercerá la Presidencia de la Comisión Coordinadora establecida en el Artículo 2 del Decreto 54-2010, y en el ejercicio de sus funciones, velará por el cumplimiento del mismo con el fin de fortalecer la merienda escolar.

Artículo 5.- Corresponderá a la Secretaría de Desarrollo Social a través del Programa Escuelas Saludables, la identificación y focalización de los beneficiarios que recibirán el Vaso de Leche, estableciendo criterios técnicos y científicos para la priorización de necesidades, niveles escolares y de acuerdo a la disponibilidad de recursos y las seis (6) regiones y sub regiones establecidas en el Plan de País.

Artículo 6.- La Secretaría en el Despacho de Desarrollo Social determinará las fechas de entrega en base a criterios científicos y técnicos de acuerdo a la calendarización que sea establecida en las bases de licitación. De igual manera, determinará la rotulación institucional y los requerimientos de agregados al producto, en coparticipación con la Secretaría de Salud.

Artículo 7.- La Secretaría de Desarrollo Social implementará un sistema de monitoreo y evaluación de la corresponsabilidad institucional, la obtención de los resultados y cumplimiento de los objetivos del Decreto No. 54-2010 y el presente Reglamento.

Artículo 8.- La Dirección General de Seguridad Alimentaria y Nutricional con Bienestar Integral, adscrita a la Secretaría de Desarrollo Social, en coordinación con el Programa Escuelas Saludables, diseñará la metodología de seguimiento y evaluación que se expresa en el artículo precedente.

Artículo 9.- La Secretaría de Desarrollo Social a través del Programa Escuelas Saludables y la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación supervisarán periódicamente las diferentes etapas del proceso de distribución con el fin de que este se realice de la forma más eficaz posible, fomentando la participación de las Asociaciones de Padres de Familia para asegurar la auditoría social en el proceso.

Artículo 10.- Para asegurar el cumplimiento de los objetivos del Decreto 54-2010 y garantizar la calidad del producto brindado a los niños y niñas, la Secretaría de Desarrollo Social, en conjunto con la Comisión Coordinadora pondrá a disposición de los participantes en la licitación todas aquellas normas, documentos y especificaciones técnicas necesarias.

DE LA SECRETARIA DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERIA

Artículo 11.- Corresponde a la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería (SAG) a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) y La Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA), y en el marco de sus respectivas competencias, velar por el cumplimiento en lo establecido en el presente Reglamento y en el Reglamento para la Inspección y Certificación Sanitaria de la Leche y los Productos Lácteos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos lácteos que fortalecerán la merienda escolar.

Artículo 12.- La Secretaría de Agricultura y Ganadería a través de su dependencia SENASA mantendrá por cada región de acuerdo a lo establecido al Plan de Nación, un Registro actualizado de las empresas procesadoras de leche y sus derivados debidamente certificadas, tanto artesanales como industriales.

Artículo 13.- La Secretaría de Agricultura y Ganadería a través de la dependencia que corresponda, monitoreará periódicamente las instalaciones donde se lleva a cabo el proceso de recolección y elaboración del producto y además cuando la Secretaria de Desarrollo Social lo solicite.

DE LA SECRETARIA DE ESTADO EN EL DESPACHO DE SALUD

Artículo 14.- La Secretaria de Estado en el Despacho de Salud será la responsable de extender las Licencias Sanitarias a los establecimientos de los ofertantes y los Registros Sanitarios a los productos ofertados para el fortalecimiento de la merienda escolar, previo análisis físico-químico microbiológico realizado.

Artículo 15.- La Secretaria de Estado en el Despacho de Salud conjuntamente con la Secretaría de Estado en el Despacho de Desarrollo Social, definirá la rotulación institucional y los requerimientos de agregados al producto que será distribuido a niños y niñas, en cumplimiento al Decreto 54-2010.

Artículo 16.- Una vez adjudicada la licitación pública o privada, La Secretaria de Estado en el Despacho de Salud deberá velar porque el producto ofertado cumpla con los estándares de calidad requeridos, como ser valor nutricional y que esté libre de impurezas y microorganismos.

Artículo 17.- La Secretaria de Estado en el Despacho de Salud en aplicación al Reglamento monitoreará periódicamente las instalaciones donde se lleva a cabo el proceso de elaboración, envasado y transporte del producto y cuando lo estime conveniente la Secretaria de Desarrollo Social.

DE LA SECRETARIA DE ESTADO EN EL DESPACHO DE EDUCACION

Artículo 18.- La Secretaria de Estado en el Despacho de Educación a través de sus Direcciones Departamentales, Direcciones Distritales y las Asociaciones de padres de familia en conjunto con la Secretaria de Desarrollo Social coordinaran la supervisión de la entrega de la leche y sus derivados (queso y quesillo) en los centros educativos.

Artículo 19.- La Secretaria de Estado en el Despacho de Educación a través de los Directores Distritales de Educación se encargara de realizar el llamado a los Directores de Centros Educativos de su municipio para que estos procedan a retirar las cantidades de leche o sus derivados correspondientes a su centro escolar para su distribución final.

Artículo 20.- Los ofertantes que resulten ganadores de las respectivas licitaciones públicas o privadas distribuirán los productos hasta las Bodegas Distritales de Educación.

En caso de que la Dirección Distrital de Educación no cuente con las bodegas adecuadas para el almacenamiento del producto, el Director Distrital tendrá la responsabilidad de buscar una bodega que reúna las condiciones requeridas, apoyándose en las autoridades locales, no pudiendo hacer uso para tal fin de viviendas particulares y establecimientos comerciales.

Artículo 21.- La Secretaria de Estado en el Despacho de Educación a través de los Directores Departamentales deberá entregar la liquidación una vez recibida de los Directores Distritales al Programa Escuelas Saludables adscrito a La Secretaria de Desarrollo Social.

DE LA SECRETARIA DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Artículo 22.- La Secretaria de Estado en Los Despachos de Industria y Comercio en el ámbito de sus atribuciones deberá apoyar a las demás secretarías para el fiel cumplimiento de lo establecido en el Decreto Ley No. 54-2010, su reglamento y las normas técnicas que corren agregadas a éste.

DE LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS Y AGRICULTORES DE HONDURAS

Artículo 23.- La Asociación de Ganaderos y Agricultores de Honduras establecerá una caracterización y georeferenciación de los centros recolectores de leche y plantas de procesamiento artesanal que estén aptos para iniciar el proceso de industrialización; y a su vez hacerlo del conocimiento a la Secretaria de Desarrollo Social.

Artículo 24.- La Asociación de Ganaderos y Agricultores de Honduras deberá acompañar a SENASA en el proceso de registro y certificación de los CRELes y plantas artesanales.

Artículo 25.- La Asociación de Ganaderos y Agricultores de Honduras deberá fortalecer las organizaciones gremiales, de tal forma que se garantice el flujo de producción requerida en cuanto a cantidad y calidad en forma sostenible.

Artículo 26.- La Asociación de Ganaderos y Agricultores de Honduras deberá velar por el fiel cumplimiento de la Ley, el presente reglamento y las normas técnicas que corren agregadas a éste, a fin de asegurar la calidad del producto.

CAPITULO V

DE LAS LICITACIONES

DE LA COMPRA MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA

Artículo 27.- Podrán participar en la Licitación Pública las empresas, asociaciones, cooperativas, productores organizados e independientes, procesadores artesanales y plantas industriales nacionales e internacionales con inversión en el país, legalmente constituido como persona jurídica, que produzcan y/o procesen la leche en la región o subregión de acuerdo a la distribución geográfica contemplada en el Plan de País. Estas deberán cumplir con las normativas y requisitos del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), además de licencia y registro sanitario extendido por la Secretaría de Estado en el Despacho de Salud.

Artículo 28.- La Licitación Pública se hará una vez al año, siguiendo los procedimientos y requisitos establecidos en la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento o los Convenios suscritos por el Estado de Honduras y Organismos Multilaterales o de la Cooperación Internacional.

Artículo 29.- Todos los oferentes adjudicados deberán garantizar mantener la cadena de frío, para evitar el deterioro del producto.

Artículo 30.- El oferente adjudicado deberá cumplir los requisitos establecidos en el Artículo 4 del Decreto 54-2010.

DE LA COMPRA MEDIANTE LICITACIÓN PRIVADA

Artículo 31.- De la partida aprobada se designará un porcentaje para la compra de los derivados de la leche a través de Licitación Privada, en aquellas regiones donde no exista capacidad instalada alguna, donde no haya centros de recolección de leche y en aras de garantizar la participación de pequeños productores de conformidad con el Artículo No. 8 del Decreto 54-2010.

Artículo 32.- La Licitación Privada se hará una vez al año, siguiendo los procedimientos y requisitos establecidos en la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y normativas que establezca la Comisión Coordinadora para su efecto.

Artículo 33.- El Procesador Artesanal que participe en la Licitación Privada, deberá comprar la leche a productores locales, de hatos estrictamente hondureños para el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento y de conformidad con los requisitos establecidos por SENASA.

Artículo 34.- Las plantas artesanales y que hayan sido adjudicadas podrán ofertar productos derivados de la leche como quesos madurados por un lapso de sesenta días (secos o

semisecos) o que sean sometidos a procesos de cocción (quesillo) en aras de garantizar la inocuidad del producto que ha sido ofertado.

CAPITULO VI

DE LOS OFERENTES ADJUDICADOS

Artículo 35.- Todas los Ofertantes Adjudicados deberán apegarse al cumplimiento de la ley, reglamentos y otras especificaciones definidas en las bases de licitación.

Artículo 36.- Los Ofertantes Adjudicados encargados de la distribución de los productos finales deberán realizar dichas entregas de acuerdo a las 6 regiones y sub regiones designadas en el Plan de País, para lo cual los oferentes que resulten ganadores de las respectivas licitaciones públicas o privadas deberán considerar toda la logística asociada a la distribución dentro de las mismas garantizando la calidad e inocuidad de los productos.

Artículo 37.- Los Ofertantes Adjudicados deberán contar con Registros actualizados de proveedores de leche fresca de vaca para justificar los inventarios de productos y subproductos procesados, lo que determinara que estos fueron elaborados estrictamente de leche 100% de hatos hondureños.

Artículo 38.- Los ofertantes adjudicados establecerán mecanismos efectivos para la recolección de los empaques utilizados, en coordinación con los centros educativos, en aplicación al Artículo 9 del Decreto No. 54-2010.

Artículo 39.- El pago del proceso del suministro de la leche se realizará de acuerdo a lo que se pacte en el contrato respectivo.

CAPITULO VII

DE LAS SANCIONES

Artículo 40.- Toda persona natural o jurídica, será responsable por violación a la Ley y al presente Reglamento sin perjuicio de las acciones penales, civiles y administrativas que correspondan.

CAPITULO VIII

DE LOS ENTES DE AUDITORIA SOCIAL

Artículo 41.- Los entes de auditoría Social serán Las Asociaciones de Padres de Familia quienes verificarán el proceso de entrega desde las direcciones Distritales hasta el consumidor final informando cualquier anomalía a la Secretaria de Desarrollo Social a través del Programa Escuelas Saludables o a la instancia que corresponda.

CAPITULO IX

DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 42.- Toda la leche provista para el fortalecimiento de la merienda escolar deberá ser fortificada, enriquecida con vitaminas y minerales.

Artículo 43.- Los laboratorios oficiales y acreditados serán los responsables de verificar la calidad e inocuidad de la leche y los productos lácteos ofertados para el fortalecimiento de la merienda escolar, siendo EL LABORATORIO NACIONAL DE ANALISIS DE RESIDUOS (LANAR) la institución de referencia de la SAG y el Laboratorio Nacional de Control de Alimentos de la Secretaría de Salud.

Artículo 44.- Todos los ofertantes adjudicados, obligatoriamente deberán permitir las auditorías microbiológicas por parte del LABORATORIO NACIONAL DE ANALISIS DE RESIDUOS (LANAR) y el Laboratorio Nacional de Control de Alimentos la Secretaría de Salud.

Artículo 45.- Los envases para leche pasteurizada y ultra pasteurizada, serán de material y forma tales que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento y transporte según la normativa establecida, de igual manera para los derivados de la leche (queso seco y/o quesillo).

Artículo 46.- La leche que se distribuirá en la merienda escolar será estrictamente pura de vaca, íntegra, no alterada, ni adulterada, pasteurizada o ultrapasteurizada, no rehidratada o reconstituida y de conformidad a los parámetros contenidos en los artículos 1 y 4 del Decreto No. 54-2010.

Artículo 47.- En aquellas regiones donde no exista capacidad instalada alguna, donde no haya centros recolectores de leche se comprará derivados de la leche que serán queso seco y/o quesillo, elaborados con leche entera sin perjuicio de lo establecido en el Artículo No. 34 del presente Reglamento.

Artículo 48.- De acuerdo a las 6 regiones y subregiones definidas en el Plan de Nación además de las condiciones logísticas, los ofertantes que resulten ganadores de las respectivas licitaciones públicas o privadas deberán determinar en forma conjunta con la Secretaría de Estado en el Despacho de Desarrollo Social a través del Programa Escuelas saludables (PES) y la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación, aquellos centros escolares a los cuales se les distribuirá leche pasteurizada, a cuales leche ultra pasteurizada y a cuales los derivados de la leche.

Artículo 49.- En el caso del producto leche pasteurizada se distribuirá en aquellos lugares donde se garantice la calidad e inocuidad del producto a través del mantenimiento de la cadena de frío, por el contrario, en los lugares donde esto no se garantice, se distribuirá la leche ultra pasteurizada (UHT) o derivados de la leche ya establecidos en este Reglamento.

Artículo 50.- Las Instituciones Gubernamentales y No Gubernamentales, involucradas en el desarrollo de este programa, deberán regirse a lo establecido en la Ley y al presente reglamento.

CAPITULO X

DE LAS DISPOSICIONES FINALES

Artículo 51.- Todo lo no previsto en el presente Reglamento se resolverá supletoriamente de acuerdo a lo establecido en la normativa legal vigente.

Artículo 52.- El presente Reglamento entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.