



## LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO HA SANCIONADO LA SIGUIENTE

### ORDENANZA (N° 10.441)

#### Concejo Municipal

Vuestra Comisión de Salud y Acción Social ha considerado el proyecto de Ordenanza presentado por el Concejal Marcelo Megna, que expresa:

"Visto: La importancia de tener una alimentación saludable, buenos hábitos alimenticios y entender la problemática actual respecto a la alimentación para prevenir enfermedades desde edades tempranas, y

Considerando: Que la Organización Mundial de la Salud (OMS) define a la obesidad como una enfermedad crónica comparable con las epidemias infecciosas del pasado, tanto por la velocidad de su expansión como por sus consecuencias negativas sobre la salud, siendo además el sexto factor principal de riesgo de muerte en el mundo por las enfermedades.

Que tiene consecuencias aparejadas: cada año fallecen alrededor de 3,4 millones de personas adultas como consecuencia de las mismas (diabetes, cardiopatías y ciertos tipos de cánceres).

Que en Argentina el 20 % de la población es obesa y más de la mitad (53,4) tiene exceso de peso en algún grado. Particularmente en niños, 3 de cada 10 padecen obesidad o sobrepeso. Se estima, de acuerdo con el Centro de Estudios Sobre la Nutrición Infantil (CESNI) que el mal alcanzaría a 2.500.000 de niños y adolescentes. Según la Secretaria de Gobierno de Salud de la Nación el 41,1 por ciento de los niños, niñas y adolescentes tienen sobrepeso y/u obesidad. El dato corresponde a menores de entre 5 y 17 años, y concluyen que el sobrepeso y la obesidad son el principal problema de malnutrición, sin diferencias por nivel socioeconómico.

Que teniendo en cuenta que los hábitos alimenticios se inician en los primeros años de vida y se desarrollan desde los once (11) años, con tendencia a consolidarse a lo largo de la vida, es vital como estado influir en el estilo alimentario de la población y promover la práctica de una alimentación sana, a fin de invertir la tendencia a la obesidad.

Que resulta entonces impostergable tomar acciones y políticas destinadas a la concientización masiva y prevención de esta problemática. Es por ello necesario un abordaje desde múltiples espacios a través de los cuales se incentive a los niños, niñas y adolescentes a una alimentación saludable, y se los instruya en cuán perjudicial resulta para la salud la ingesta excesiva de alimentos hipercalóricos, los denominados "chatarra" y la vida sedentaria.



Que en nuestra ciudad existe la ordenanza N° 10.034, que trata sobre la obligatoriedad de ofrecer al menos un menú saludable y nutritivo para aquellas personas que lo solicitaren en establecimientos educativos públicos y privados; y la ordenanza N° 9.843 que intenta promocionar los "MENUS INFANTILES SALUDABLES" en establecimientos gastronómicos.

Que la posibilidad de contratar menús saludables para eventos en donde niños, niñas y adolescentes concurren, intenta incentivar en ellos buenos hábitos alimenticios que permitan mejorar la calidad de vida de los habitantes de la ciudad de Rosario".

Es por lo expuesto que la Comisión ha presentado para su aprobación el siguiente proyecto de:

## **ORDENANZA**

**Artículo 1°.-** Modifíquese el Artículo 3° de la Ordenanza N° 9.908/2018, inciso A.-"Requisitos Específicos" - punto 5.- "Servicios de Lunch o Restaurante. Aspectos Bromatológicos" el cual quedará redactado de la siguiente manera:

**"5.- Servicio de Lunch o Restaurant. Aspectos Bromatológicos.**

Cuando en los establecimientos objeto de la presente se incluya en la oferta el servicio de lunch o restaurante, dentro de los menús ofrecidos se deberá brindar opciones de menús saludables que contengan alimentos, productos alimentarios, y/ o bebidas nutritivamente adecuadas a la edad de crecimiento y desarrollo de niños, niñas y adolescentes, e incorporar el expendio de alimentos aptos para el consumo de dietas especiales (celíacos, diabéticos, intolerancias, alergias, etc.), si así fuera requerido por el contratante, guardando una proporción razonable de precio/ servicio.

Se entenderá por menú saludable a cualquier combinación de alimentos reducidos en azúcares simples, calorías totales, grasas totales, grasas saturadas y sodio, compuesto en su mayoría por alimentos promovidos.

Asimismo, se define Alimentos promovidos como aquellos que por su aporte en vitaminas, minerales y fibras contribuyen a mejorar la calidad global de la alimentación y/o prevenir enfermedades crónicas. Se espera que el menú saludable cuente con todos o algunos de los siguientes alimentos promovidos:

- Agua potable.
- Jugos naturales exprimidos en el transcurso de la jornada sin el agregado de azúcar y respetando estrictas condiciones de higiene y conservación.
- Frutas frescas, previamente levadas con agua potable.
- Frutas secas (maní, nueces, almendras, avellanas) sin agregado de azúcar ni sal.
- Frutas desecadas o deshidratadas (pasas de uva, pasas de ciruela, orejones).
- Cereales: copos de maíz, copos de arroz, almohaditas, cuadraditos de avena, tutucas, pochoclos. Todos sin azúcar ni sal agregada.
- Bizcochuelos y vainillas, pan fresco, tostadas caseras o envasadas.
- Mix de cereales: granola lista para consumir o envasada (copos de maíz, avena con semillas y frutas secas o desecadas).
- Barras de cereal libres de grasas trans y con un contenido máximo de azúcares de 10 gramos por porción y 2,5 gramos de grasas saturadas.



- Ensalada de frutas sin agregado de azúcar ni bebidas azucaradas, elaboradas en el día.
- Leche, yogurt y postres de leche (parcialmente descremados o descremados) solos, con cereales o fruta, sin azúcares agregados y respetando siempre la cadena de frío.
- Gelatina con frutas. La gelatina no debe superar los 10 gramos de azúcares por porción.
- Semillas de girasol, calabaza, entre otros, sin sal agregada. Podrán estar combinadas con frutas secas o desecadas.

El menú saludable podrá contar todos o algunos de los siguientes alimentos aceptados o permitidos:

- **Sándwiches:** aquellos elaborados en el día con materias primas de moderado contenido de grasas. Panes integrales o blancos, quesos semigrasos o magros (port salut, port salut lighth, tybo, danbo, cremoso, untable descremado) carnes magras (peceto, colita de cuadril, nalga, bola de lomo, aves sin piel, cerdo magro u otras carnes magras, pescados envasados en agua o aceite escurridos), verduras bien lavadas y adecuadamente conservadas, huevo bien cocido, fiambres magros (jamón cocido, lomito). Sin el agregado de aderezos.

- Golosinas, de tipo saludable, entendiéndose por estas:

**1-** Galletitas: serán aceptadas aquellas cuyo aportes de calorías, grasas totales, grasas saturadas, sodio y azúcares estén por debajo y/o no superen los valores máximos recomendados por porción y que no se encuentren entre los alimentos excluidos.

**2-** Alfajores a base de galleta de arroz.

No podrá incluirse dentro del menú saludable ninguno de los siguientes alimentos no recomendados:

- **Bebidas deportivas:** habitualmente contienen carbohidratos, minerales, electrolitos, y en algunos casos vitaminas y otros nutrientes estimulantes

- **Bebidas energizantes:** contienen estimulantes como cafeína y guaraná entre otros, carbohidratos, aminoácidos, vitaminas y minerales.

No están indicadas ni tienen un rol especial en la alimentación de niños, niñas y adolescentes:

- **Bebidas gasificadas con agregado de azúcares, aguas saborizadas con agregado de azúcar y jugos con agregado de azúcar.**

- **Golosinas con azúcares, entendiéndose por estas:** chupetines, caramelos, pastillas, gomitas, chicles, alimentos cubiertos con caramelo o azúcar (garrapiñada, manzana caramelizada, gallinitas, entre otros), chocolates, alfajores que superen las calorías aceptadas para una porción, maní con chocolate. Estos productos favorecen el riesgo de caries y sobrepeso.

- **Snacks:** papas fritas, chizitos, palitos fritos, maníes salados, conitos, nachos, etc..

El establecimiento comercial deberá colocar un cartel visible con la correspondiente leyenda: "Por disposición de la Ord. N° 9.908/2018 en este establecimiento se puede solicitar la opción de menú saludable con alimentos, productos alimentarios, y/o bebidas nutritivamente adecuadas a la edad de crecimiento y desarrollo de niños, niñas y adolescentes, así como también el expendio de alimentos aptos para el consumo de dietas especiales (celíacos, diabetes, intolerancias, alergias, etc.), si así fuera requerido por el contratante".

Asimismo, deberán cumplimentar con los aspectos bromatológicos establecidos por la normativa vigente.



**Art. 2°.-** Incorpórese el Artículo 4° bis a la Ordenanza N° 9.908/2018 el cual quedará redactado de la siguiente manera:

**"Art. 4° bis.-** El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de las áreas correspondientes, deberá confeccionar recomendaciones nutricionales teniendo en cuenta al momento de la elaboración de los menús saludables".

**Art. 3°.-** Comuníquese a la Intendencia con sus considerandos, publíquese y agréguese al D.M

**Sala de Sesiones, 15 de Diciembre de 2022.-**

  
ALEJO MOLINA  
Secretario General Parlamentario  
Concejo Municipal de Rosario

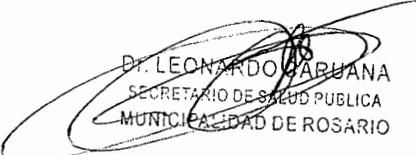


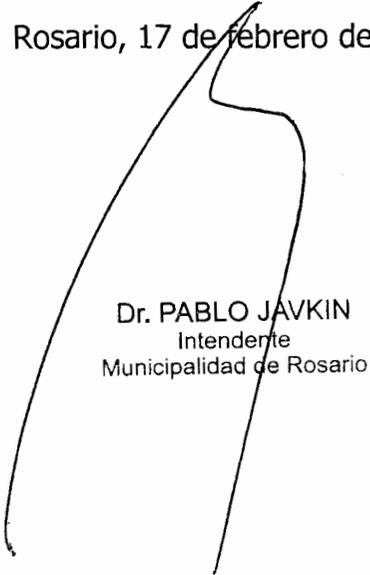
  
Mg. MARÍA EUGENIA SCHMUCK  
Presidenta  
Concejo Municipal de Rosario

**Expte. N°: 5406/2023 C**

CÚMPLASE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE EN EL BOLETÍN OFICIAL Y DÉSE a la Dirección General de Gobierno. (**Ordenanza N°: 10441**).

Rosario, 17 de febrero de 2023.

  
Dr. LEONARDO CARUANA  
SECRETARIO DE SALUD PUBLICA  
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO

  
Dr. PABLO JAVKIN  
Intendente  
Municipalidad de Rosario

DIRECCION  
GENERAL  
DE  
GOBIERNO  
ENTNO  
  
SALIO  
  
INTERVINO