

PROYECTO DE ORDENANZA

Presentado: Concejales Cecilia Ghione y Andrea Ochat (FPCyS-PS. Adhieren Concejales Leandro Lamberti, Carlos Gómez (FPCyS)

VISTO:

La necesidad de concientizar a la ciudadanía sobre el consumo responsable de alimentos y la importancia de que no se conviertan en desperdicios, y;

CONSIDERANDO:

Que la cantidad de alimentos desperdiciados aún aptos para consumo humano asciende al 15% en América Latina y 30 % a nivel mundial, de los cuales un 28% es desperdiciado en la etapa de consumo;

Que el desperdicio de alimentos, es un gran problema en la actualidad, pero también una oportunidad para generar conciencia social y ecológica sobre el consumo sustentable y el cuidado del medio ambiente;

Que es necesario introducir un cambio de hábito respecto de la compra, consumo y utilización de alimentos y sus desperdicios, así como promover el uso de productos que aseguren su posterior reutilización y/o reciclado;

Que en la actualidad varios países del mundo como Francia, Estados Unidos, México, Ecuador, Italia, Japón, Australia, entre otros, llevan adelante acciones para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos con resultados altamente positivos;

Que una de esas acciones consiste en que bares y restaurantes entreguen a sus comensales las sobras de sus alimentos;

Que consecuentemente con esta práctica varias ciudades de nuestro país se han sumado a esta iniciativa, tales como la ciudad de Buenos Aires y Rosario;

Que la Ordenanza N° 2437/2014 adhiere a la Ley Provincial 13055 de Residuos Sólidos Urbanos y Basura Cero, reconociendo la importancia de reducción progresiva de la disposición final de los residuos sólidos urbanos, con plazos y metas concretas, por medio de la adopción de un conjunto de medidas orientadas a la reducción en la generación de residuos, la separación selectiva, la recuperación y el reciclado;

Que conjuntamente con la concientización de la ciudadanía se requiere profundizar el compromiso del empresario y comercio gastronómico con la sociedad y con la problemática respecto a los desperdicios de alimentos propiciando prácticas vinculadas a la protección del me-

dio ambiente, la conciencia sobre la escasez de alimentos y la inclusión social;

Por todo lo expuesto, las Concejales Cecilia Ghione y Andrea Ochat (FPCyS-PS), con la adhesión de los Concejales Leandro Lamberti y Carlos Gómez (FPCyS), elevan a consideración del Concejo Municipal el siguiente:

PROYECTO DE ORDENANZA

Art. 1º) Dispónese que los establecimientos gastronómicos donde se sirvan o expendan comidas para ser consumidas en el local y que cuenten con la correspondiente habilitación, tales como bares, restaurantes, confiterías, pizzerías, etc., deberán poner a disposición de cada cliente/a los alimentos que no hayan sido consumidos por éste/a en el local, con el fin de fomentar un consumo responsable y disminuir los comestibles desperdiciados en la ciudad.-

Art. 2º) Establécese, para los establecimientos descritos en el artículo precedente, la obligatoriedad de incorporar en las cartas de menú y en todo otro medio de comunicación dispuesto en el local, leyendas explícitas en un lugar destacado y visible, con letra clara, que pongan en conocimiento al/a la cliente/a de esta opción, dando aviso que, según la presente Ordenanza, se sugiere la práctica de retirar los alimentos no consumidos para que los mismos no sean desechados.-

Art. 3º) Determínase que los recipientes que utilice el establecimiento para entregar los alimentos al/a la cliente/a que los solicite, serán envases reciclables, reciclados y/o reutilizables, aptos para uso alimentario que permitan mantenerlos protegidos y en condiciones higiénicas.-

Art. 4º) La inobservancia o incumplimiento de lo establecido en la presente Ordenanza será pasible de sanciones según se establezca en la reglamentación, las que deberán involucrar prácticas cuyo objetivo será el de contribuir a la concientización medioambiental, el cuidado de los alimentos y su consumo responsable.-

Art. 5º) De forma.-

Sunchales, 6 de setiembre de 2016.-