Municipalidad Provincial de Barranca

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ORDENANZA MUNICIPAL

Nº 006-2024-AL/CPB

EL ALCALDE DEL HONORABLE CONCEJO PROVINCIAL DE BARRANCA.

VISTO: En Sesión Ordinaria del Concejo Municipal, de fecha **14 de Febrero del 2024,** en la Estación del Día, el **Dictamen Nº 001-2024-SGC-MPB,** de la Comisión de Seguridad Ciudadana, **Memorándum Nº 0129-2024-MPB/GM,** de la Gerencia Municipal, **Informe Legal Nº 031-2024-MPB-OAJ,** de la Oficina de Asesoría Jurídica, **Informe Nº 00019-2024-GDH-MPB,** de la Gerencia de Desarrollo Humano, **Informe Nº 017-2024-SGDRYT-GDH-MPB,** de la Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo, **Memorándum Nº 0178-2023-GDH-MPB,** de la Gerencia de Desarrollo Humano, **Informe Nº 539-2023-MPB/OAJ-MPB,** de la Oficina de Asesoría Jurídica, **Informe Nº 1342-2023-VNDV/GSP-MPB,** de la Sub Gerencia de Servicios Públicos, **Informe Nº 2251-2023-RACP/SGCPM-MPB,** de la Sub Gerencia de Comercialización y Policía Municipal, **Memorándum Nº 0964-2023-VNDV/GSP-MPB,** de la Gerencia de Servicios Públicos, **Informe Nº 0378-2023-UPOM-MPB,** de la Unidad de Planeamiento, Organización y Métodos, **Memorándum Múltiple Nº 036-2023-OSG/TJVM-MPB,** de la Oficina de Secretaria General, **Informe Nº 0605-2023-VNDV/GSP-MPB,** de la Gerencia de Servicios Público, **Informe Nº 2303-2023-JCCV/SGSMA-MPB,** de la Sub Gerencia de Salud y Medio Ambiente, **Memorándum Nº 0814-2023-VNDV/GSP-MPB,** de la Gerencia de Servicios Públicos, **Informe Nº 0380-2023-MPB/OAJ,** de la Oficina de Asesoría Jurídica, **Memorándum Nº 1403-2023-OPP-MPB,** de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, **Informe Nº 0342-2023-UPOM-MPB,** de la Unidad de Planeamiento, Organización y Métodos, **Memorándum Nº 1367-2023-OPP-MPB,** de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, **Informe Nº 1603-2023/UP-MPB,** emitido por la Unidad de Presupuesto, **Informe Nº 01300-2023-GDH-MPB,** de la Gerencia de Desarrollo Humano, **Memorándum Nº 01252-2023-OSG/TJVM-MPB,** de la Oficina de Secretaria General, **Informe Nº 760-2023-GDH-MPB,** de la Gerencia de Desarrollo Humano, **Informe Nº 078-2023/SG-DEMUNA,** de la Sub Gerencia de DEMUNA; copia del **Memorándum Múltiple Nº 031-2023-GDH-MPB,** emitido por la Gerencia de Desarrollo Humano; copia del **Informe Nº 0492-2023-SGPSB-GDH-MPB,** de la Sub Gerencia de Programas Sociales y Bienestar, **Memorándum Nº 01131-2023-OSG/TJVM-MPB,** de la Oficina de Secretaria General y el **Oficio Nº 012-2023-MRMY-SR/RP-CPB,** suscrito por el Regidor Provincial Señor Michael Richard Montes Valenzuela, respecto al proyecto de ***ORDENANZA MUNICIPAL QUE PROMUEVE LA GENERACIÓN DE ENTORNOS SALUDABLES PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN LA PROVINCIA DE BARRANCA,*** y;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 192° y 194° de la Constitución Política del Perú, en concordancia con el artículo II del Título Preliminar de la Ley Nº 27972, Ley Orgánica de Municipalidades modificada por Ley Nº 27680, Ley de Reforma Constitucional establece que los Gobiernos Locales, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, precisándose que le compete a las municipalidades la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico, y en tal sentido gozan de facultades normativas y reglamentarias, ejerciendo la jurisdicción en el ámbito de su circunspección territorial;

Que, el numeral 1.1 del artículo 1° de la Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado, declara al Estado en proceso de modernización en sus diferentes instancias, dependencias, entidades, organizaciones y procedimientos, con la finalidad de mejorar la gestión pública y construir un Estado democrático, descentralizado y al servicio del ciudadano.

Que, el Artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, señala que las ordenanzas de las municipalidades provinciales, en la materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa; en concordancia con lo prescrito en el numeral 3) y 8) del artículo 9° de la misma Ley.

Que, el artículo 73° en concordancia con el artículo 80° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que, en materia de saneamiento, salubridad y salud, las municipalidades provinciales tienen funciones específicas como compartidas, a fin de preservar la salud de la población; específicamente, en el sub numeral 3.2 numeral 3 del artículo 80° de la misma Ley a la letra señala: *"3.2. Regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales."*

Que, la Ley N° 30021, ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes; tiene por objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles.

Que, el **Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable,** aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; en su artículo 3° incluyen las siguientes definiciones:

3.1 Alimentación Saludable.- Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que toda persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

3.2 Alimentos y bebidas no-alcohólicas en su estado natural, mínimamente procesados o con procesamiento primario (en adelante "Alimentos Naturales").- Todo alimento o conjunto de alimentos obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria donde se encuentran en estado natural, no sometidos a transformación. Esta fase incluye dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado, o descongelado.

3.3 Alimentos y bebidas no alcohólicas procesados (en adelante "Alimentos Procesados"). - Estos corresponden a los alimentos elaborados industrialmente (alimentos fabricados). Los alimentos procesados se refieren a todos los alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano.

3.4 Azúcares.- Sacarosa, fructosa o glucosa obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro y sus mezclas, entre otros, en forma de producto sólido cristalizado o jarabe utilizado como ingrediente en los productos alimenticios.

3.5 Grasas saturadas.- Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.

3.6 Ácidos grasos trans (AGT).- Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.

3.7 Sodio.- Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa. Asimismo, encontramos otras sales de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros. Un gramo de "sal de mesa" contiene 400 mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 gr de sal de mesa).

3.8 Quiosco escolar saludable.- Es el servicio que se realiza en un espacio dentro del local escolar donde se expenden alimentos y bebidas para su consumo dentro de la institución educativa. Los quioscos escolares brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud.

3.9 Comedor escolar saludable.- Es el ambiente dentro del local escolar a cargo de la institución educativa, donde las y los estudiantes y la comunidad educativa en general puede ingerir sus alimentos en un ambiente apropiado, que incluye mesas y sillas. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud. En los comedores escolares se

implementan las normas de una alimentación saludable y de inocuidad de alimentos, formulados por el Ministerio de Salud.

3.10 Cafetería escolar saludable.- Es el servicio que se realiza en un espacio dentro del local escolar a cargo de la institución educativa, donde se expenden alimentos que son consumidos en un ambiente apropiado, que incluye mesas y sillas. También está autorizado a expender cualquiera de los alimentos permitidos en los quioscos escolares. Las cafeterías escolares brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables y preparaciones culinarias elaborados con ellos y se implementan las normas de una alimentación saludable y de inocuidad de alimentos, formulados por el Ministerio de Salud.

Que, la **NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"**, aprobado por Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA; en sus disposiciones generales incluyen las siguientes definiciones:

- **Contaminante:** cualquier Agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de estos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismo mediante agentes químico y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daños a la salud del consumidor.
- **Enfermedad Transmitida por Alimento (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población, las alergias por insensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETAS.
- **Inocuidad de los Alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material objetable.
- **Manipulador de Alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no represente riesgo de contaminar los alimentos.
- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de buenas prácticas de

manufactura o manipulación (BPM) y de procedimientos de higiene y Saneamiento (PHS).

- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, destinada a asegurar la calidad sanitaria o inocuidad de los alimentos. El programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.

- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección. Aplicados en infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básico (agua, desagüe y residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

- **Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, sociedad de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra identidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucros suministra directa o indirectamente, en algunas de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

- **Servicios Afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de repostería, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen servicios de restaurantes y hoteles, clubes y similares.

- **Vigilancia Sanitaria de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria

Que, en tal sentido, con la Ordenanza Municipal propuesta preliminar por el Regidor Provincial, amparada por los diferentes informes técnicos, legal del visto, y los aportes de los representantes del Hospital Barranca Cajatambo y SBS; de la UGEL N° 16, del Consejo Regional V-Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú, es de enorme importancia para promover una alimentación saludable mediante la regulación sobre la promoción de alimentos y bebidas saludables en espacios frecuentados por niños, niñas y adolescentes, como escuelas, parques y establecimientos comerciales.

Que, estando a lo expuesto y en uso de las facultades conferidas por el inciso 8) del artículo 9° y el artículo 40° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal con el voto **UNANIME** y con la dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta aprobó la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE PROMUEVE LA GENERACIÓN DE ENTORNOS SALUDABLES PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN LA PROVINCIA DE BARRANCA.

CAPÍTULO I

OBJETO, FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1°. OBJETO Y FINALIDAD.

Promover la salud de las personas a través del desarrollo, la construcción social e implementación de entornos saludables que incentiven las buenas prácticas y hábitos de alimentación saludable y la actividad física, así como la restricción de aquellas que se le contrapongan.

ARTÍCULO 2°. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La presente ordenanza es de aplicación en la Provincia de Barranca, conforme a las competencias establecidas en la ley.

CAPÍTULO II

PROMOCIÓN DE CENTROS EDUCATIVOS SALUDABLES

ARTÍCULO 3°.- Establézcase el programa **"BARRANCA APRENDE SALUDABLE"** que promueva la buena salud en favor de los escolares, docentes y padres de familia con el fin de capacitarlos y sensibilizarlos sobre el cuidado integral de la salud y en especial la importancia de practicar hábitos de alimentación saludable y actividad física. Para ello se implementará una estrategia educativa comunicacional, participativa y orientativa. Este programa se ejecutará con participación y en coordinación con las autoridades del sector salud, a través del Hospital Barranca Cajatambo y SBS; el sector educación, a través de la UGEL N° 16, el Consejo Regional V-Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú, para brindar el acompañamiento técnico en educación alimentaria y nutricional, y la Municipalidad Provincial de Barranca, a través de la Gerencia de Desarrollo Humano o el que haga sus veces. Los roles de cada institución se establecerán en el reglamento de la presente ordenanza, conforme sus competencias.

ARTÍCULO 4°.- La Municipalidad Provincial de Barranca, el Hospital Barranca Cajatambo y SBS, y el(la) representante del Consejo Regional V-Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), asimismo, establecerán una vigilancia sanitaria en los quioscos, cafeterías y comedores escolares en coordinación directa con las autoridades de la Instituciones Educativas Públicas y Privadas a nivel provincial, a fin de garantizar el cumplimiento de la Ley N° 30021 y su Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que establece la obligación de que en dichos espacios se expendan exclusivamente alimentos saludables, en concordancia con el Documento Técnico "Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica" aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, así como, de la Norma Técnica "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables de educación básica" aprobada por Resolución Vice Ministerial 076-2019-MINEDU. En este especto, los incentivos

o sanciones se establecerán en el reglamento correspondiente, en el marco de sus competencias y funciones de cada institución interviniente.

ARTÍCULO 5°.- Establézcase como zona rígida para el comercio ambulatorio de alimentos no saludables como golosinas, bebidas azucaradas, productos ultra procesados y similares, en el perímetro de 200 metros alrededor de las Instituciones Educativas de la Provincia. En este aspecto, las personas que se dedican al comercio ambulatorio dentro del espacio físico permitido, deberán alinearse a los lineamientos de la presente ordenanza; de lo contrario se harán merecedores a la incautación de sus mercaderías, a cargo de la Gerencia de Servicios Públicos, a través de la Sub Gerencia de Comercialización y Policía Municipal, conforme sus atribuciones.

CAPÍTULO III

OFERTA SALUDABLE EN LOS RESTAURANTES Y RUBROS AFINES

ARTÍCULO 6°.- Establézcase el programa **"BARRANCA COME SANO"**, el cual tendrá por finalidad promover restaurantes en general que oferten una alimentación saludable de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Peruana, al menos en un 20% de su oferta. Para el cumplimiento de esta disposición, la Municipalidad Provincial de Barranca, el Hospital Barranca Cajatambo y SBS, y el Consejo Regional V-Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), a través de sus órganos ejecutores, programarán y desarrollarán un periodo de sensibilización y capacitación a los emprendedores en el rubro de restaurantes en el ámbito geográfico de la provincia; ya que en el período de ejecución se realizarán visitas de verificación y de comprobarse que los restaurantes visitados están cumpliendo con los estándares recomendadas y la inocuidad de los alimentos, en las capacitaciones, serán objeto de incentivos y reconocimientos por parte de la Municipalidad en fechas especiales del calendario provincial. Caso contrario, se harán acreedores de las sanciones que se establezcan en el Reglamento.

ARTÍCULO 7°.- Encargarse a la Municipalidad Provincial de Barranca, al Hospital Barranca Cajatambo y SBS, y al Consejo Regional V-Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), que promuevan que los restaurantes incorporen de manera clara y destacada en sus cartas, el contenido calórico-proteico de cada una de sus presentaciones, a fin de favorecer una alimentación saludable, igualmente cumplan con mantener la inocuidad de los alimentos. Asimismo, estos establecimientos en sus espacios y fachadas adecuadas publiciten la relación de los alimentos saludables que ofertan a sus consumidores.

ARTÍCULO 8°.- Exhortar que la sal y otros condimentos que contengan sodio serán ofrecidos por los restaurantes exclusivamente a los comensales que lo soliciten de manera expresa y luego de su uso serán retirados de la mesa. La sal que se ofrezca será opcionalmente baja en sodio.

ARTÍCULO 9°.- Dispóngase, que un lugar visible y destacado del establecimiento (restaurantes), se deberá colocar un letrero con el mensaje: "Menos sal, Menos azúcar, Mas Vida", de acuerdo con las características que disponga el Reglamento de la presente Ordenanza. La verificación de su cumplimiento estará a cargo por la Municipalidad Provincial de Barranca, a través de la Sub Gerencia de Comercialización y Policía Municipal, conforme sus funciones establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Municipalidad Provincial de Barranca.

CAPÍTULO IV

PUNTOS SALUDABLES

ARTÍCULO 10°.- Establézcase el programa **"PUNTOS SALUDABLES"** de fomento a la producción y expendio de alimentos saludables en favor de quienes cumplan con las especificaciones establecidas en las Guías Alimentarias para la Población Peruana.

ARTÍCULO 11°.- Establézcase un Registro de Puntos Saludables (PS) a cargo de la Gerencia de Desarrollo Humano o el que haga sus veces, a través de la Unidad Orgánica correspondiente, en el que se podrán inscribir y obtener un número de registro las personas naturales y jurídicas que provean exclusivamente alimentos saludables de acuerdo con el artículo anterior.

ARTÍCULO 12°.- Autorizar a la Municipalidad Provincial de Barranca, facultará a quienes obtengan el registro indicado en el artículo anterior, a exhibir el distintivo correspondiente en su publicidad y a formar parte de un directorio y un aplicativo informático de fácil acceso para el público.

ARTÍCULO 13°.- Disponer, que para acceder a este registro de Punto Saludable, los proveedores deberán cumplir previamente con los requisitos y autorizaciones correspondientes para el ejercicio de su actividad.

ARTÍCULO 14°.- La Municipalidad Provincial de Barranca, el Hospital Barranca Cajatambo y SBS, y el Consejo Regional V Lima Provincias, establecerán diversos mecanismos de incentivo al consumo de alimentos saludables en los Puntos Saludables.

ARTÍCULO 15°.- Los requisitos y autorizaciones para acceder al registro de Punto Saludable, deberán ser propuestos por la Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo o el que haga sus veces a través de un Decreto de Alcaldía, en plazo no mayor de 15 días hábiles desde la aprobación de la presente ordenanza.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Facultar al Alcalde para que, mediante Decreto de Alcaldía, dicte las disposiciones reglamentarias y complementarias necesarias para lograr la adecuada aplicación de la presente ordenanza.

SEGUNDA.- Encargar a la Gerencia de Desarrollo Humano o el que haga sus veces, a través de la Sub Gerencia de Programas Sociales y Bienestar, Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo o el haga sus veces, la Sub Gerencia de Comercialización y Policía Municipal o el haga sus veces, un representante del Hospital Barranca Cajatambo y SBS, un representante de la UGEL N° 16, un representante de los restaurantes y un representante del Consejo Regional V-Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú, luego de la publicación de la presente Ordenanza conforme a Ley, en un plazo no mayor de 45 días calendario, propongan el proyecto del Reglamento de la presente Ordenanza.

TERCERA.- Conformar una Comisión Multisectorial presidido por el Regidor Provincial Señor Michael Richard Montes Valenzuela; integrado por: Gerencia de Desarrollo Humano o el

que haga sus veces, Gerencia de Servicios Públicos o el que haga sus veces, un representante del Hospital Barranca Cajatambo y SBS, un representante de la UGEL N° 16 de Barranca, y un representante del Consejo del Consejo Regional V Lima Provincias del Colegio de Nutricionistas del Perú, para dirigir, monitorear, convocar, para elaborar las actividades de programación, ejecución de las capacitaciones y talleres, control, y supervisión relativos a los programas: "BARRANCA APRENDE SALUDABLE" , "BARRANCA COME SANO", y "PUNTOS SALUDABLES", facultando a la Comisión Multisectorial, que puede invitar a los profesionales de educación, salud, nutrición, bromatología y otros, que sean necesarios para la operatividad de los mencionados programas.

CUARTA.- Disponer, que la Gerencia Municipal, Gerencia de Desarrollo Humano o el que haga sus veces, Gerencia de Servicios Públicos o el que haga sus veces, Sub Gerencia de Programas Sociales y Bienestar, Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo, Sub Gerencia de Comercialización y Policía Municipal, y demás Unidades de Organización, cumplan las disposiciones de la presente ordenanza y su Reglamento, conforme sus competencias y funciones, en estricta coordinación con las demás instituciones participantes en la presente ordenanza.

QUINTA.- Encargar a la Gerencia de Desarrollo Humano o el que haga sus veces, disponer a la Sub Gerencia de Programas Sociales y Bienestar, realice las gestiones y coordinaciones ante la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, para la asignación presupuestal necesaria e incorporación de los tres (3) Programas aprobados en la presente Ordenanza en el Plan Operativo Institucional (POI) correspondiente.

SEXTA.- Encargar a la Oficina de Secretaría General o la que haga sus veces la publicación de la presente ordenanza en el Diario regional de mayor circulación y a la Unidad de Imagen Institucional y Protocolo, la publicación de la presente ordenanza en el Portal Web de la Municipalidad el mismo día de su publicación.

SEPTIMA.- La presente ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de la publicación de su Reglamento aprobado por Decreto de Alcaldía, conforme a ley.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, Y CÚMPLASE

Dado en la Casa Municipal, a los Dieciséis días del mes de Febrero del año Dos Mil Veinticuatro.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA
ABG. TIRZO JESSE VALVERDE MATIAS
JEFE DE LA OFICINA DE SECRETARÍA GENERAL

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA
Luis Emilio Ueno Samanamud
ALCALDE PROVINCIAL