

# ***Honorable Concejo Municipal De la Sección Capital Sucre***

*Sucre Capital de la República de Bolivia*

## **REGLAMENTO TECNICO SANITARIO DE COMEDORES COLECTIVOS Y MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHOLICAS**



**Resolución: N° 011/02  
Fecha: 28 de Febrero de 2002**

**Sucre – Bolivia**

**REGLAMENTO TECNICO SANITARIO DE COMEDORES  
COLECTIVOS Y MANIPULADORES  
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHOLICAS**

**TITULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPITULO I  
DEL OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN**

**ARTICULO 1. (Objeto)** El presente Reglamento define y regula el funcionamiento de los lugares donde se, elabora, produce y comercializa el expendio de alimentos y bebidas analcohólicas, en el marco establecido por la Ley 1333 del Medio Ambiente, su Decreto Reglamentario, la Ley de Municipalidades, el Código de Salud y el Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas.

**ARTICULO 2. (Obligatoriedad)** El cumplimiento del presente reglamento tiene carácter obligatorio para todas las personas jurídicas, naturales o agentes económicos que, producto de sus actividades ofrecen alimentos y bebidas analcoholicas para el consumo humano.

**CAPITULO II  
DE LA COMPETENCIA MUNICIPAL**

**ARTICULO 3. (Competencia Municipal)** El Gobierno Municipal de la Sección Capital Sucre, es la entidad de derecho público con atribuciones que la ley le otorga para que mediante Ordenanzas, Reglamentos, Resoluciones establezca derechos y obligaciones de los ciudadanos para el bien común y velar por la calidad de vida de la ciudadanía.

**ARTICULO 4. (Instancias)** La Alcaldía Municipal, por medio de la Jefatura de Medio Ambiente, Intendencia, los mercados mediante su Administración, Direcciones de Salud, Ingresos y Policía Municipal, son las instancias administrativas encargadas de cumplir y ejecutar las normas contenidas en el presente Reglamento.

## CAPITULO III

### DENOMINACION Y CATEGORIZACION

**ARTICULO 5. (Denominación)** A los efectos de esta Reglamentación se denominan comedores colectivos a los siguientes establecimientos:

- a) Restaurantes
- b) Hoteles
- c) Cafeterías
- d) Confiterías
- e) Broasterías
- f) Snacks y locales de elaboración y venta de comida rápida
- g) Pensiones familiares y estudiantiles
- h) Pollerías
- i) Bares que sirvan aperitivos o raciones, salteñerías y heladerías.
- j) Comedores de empresas, organismos, etc.
- k) En general cuanta empresa, de carácter público o privado, sea o no su actividad temporal, se dediquen a la elaboración, preparación o servicio de comidas y bebidas analcohólicas.

**ARTICULO 6. (Categorización)** La categorización de los establecimientos, esta realizada en función del monto de inversión en infraestructura e instalaciones, capacidad de atención a los clientes y cantidad de personal. Se establecen las siguientes categorías:

**Categoría A:** Restaurantes, Churrasquerías, Hoteles, Comedores de hospitales, de mercados, cuarteles, empresas, guarderías, entidades, etc.

**Categoría B:** Broasterías, Hamburgueserías, Snacks y locales de elaboración y venta de comida rápida.

**Categoría C:** Confiterías, Pastelerías, salteñerías

**Categoría D:** Pensiones familiares y estudiantiles

**Categoría E:** Bares que sirven aperitivos o raciones de comidas o bebidas analcohólicas.

## **TITULO II**

### **DE LAS CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN**

#### **CAPITULO I**

#### **DE LAS INSTALACIONES Y CONDICIONES DE OPERACIÓN RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

**ARTÍCULO 7. (Condiciones generales)** Los establecimientos dedicados a la preparación, elaboración y servicio de comida deberán encontrarse, en todo momento, en perfecto estado de limpieza, debiendo disponer, de las siguientes zonas:

**a) Zona de preparación de alimentos o cocina.**

- Dicha zona se destinará de forma exclusiva a la preparación o elaboración de los alimentos.
- Los suelos estarán contruidos con materiales no absorbentes y antideslizantes, preferentemente cerámica esmaltada o materiales similares de construcción, estos, serán de fácil limpieza y tendrán una inclinación del 2 por 100 hacia los sumideros.
- Las paredes y techos tendrán superficies de azulejos o cerámica esmaltada no absorbentes, de color claro y de fácil limpieza, usar suelos y paredes de cerámica o azulejos en cocina y baños.
- Existirán zonas de manipulación diferenciadas para preparar productos crudos, elaborados o semielaborados.
- Existirán lavamanos dotados de agua y estarán dotados de jabón líquido y toallas de un solo uso.
- La iluminación será suficiente y protegida.
- Las aberturas y ventanas estarán dotadas de rejillas de malla adecuadas para evitar el paso de insectos.
- La ventilación natural y/o forzada será la apropiada a la capacidad del local, existirán extractores de humo con la potencia apropiada a la capacidad del local y para impedir la acumulación de humos o vapores. En el área de patrimonio histórico de protección intensiva no se permitirá la instalación de extractores de humo y grasa por tuberías sobre la fachada principal hacia la vía pública, debiendo sustituirse por extractores eléctricos.

- El mobiliario y maquinaria serán de materiales inocuos, anticorrosivos y de fácil limpieza (nunca de madera).
- Existirán cubos de basura (no contenedores) que serán de fácil limpieza, estando provistos de bolsas de material impermeable, se deben utilizar cubos de basura con tapa.

Aquellos establecimientos que, teniendo la consideración de comedor colectivo, no tengan una zona exclusiva dedicada a la cocina (trabajen con una plancha o pequeña cocina), deberán, en la medida de lo posible, independizar la zona.

#### **b) Depósito.**

- El depósito tendrá las paredes, suelos y techos de materiales no absorbentes, lisos y de fácil limpieza y desinfección. Los puntos de luz estarán protegidos y la ventilación será natural, adecuada y suficiente para evitar la acumulación de humos, olores, etc.
- Las estanterías, bandejas, ganchos, etc., para contener los productos serán de materiales de fácil limpieza y su estado de conservación será apropiado (no roturas, grietas, óxidos, etc.) y de color claro.
- Las cámaras frigoríficas dispondrán de termómetro de la capacidad apropiada.

#### **c) Comedor.**

- Las zonas destinadas a consumo de alimentos en el comedor estarán en perfecto estado de limpieza, debiendo existir papeleras en número suficiente, para que puedan ser utilizadas por el público.
- La mantelería debe estar en perfecto estado de limpieza.
- Los suelos serán lisos y de fácil limpieza, mientras que paredes y techos no tendrán la obligación de ser lisos, pudiéndose optar por aquel tipo de decoración que se estime conveniente, aún cuando deberán estar siempre en perfectas condiciones de limpieza.
- Los alimentos perecederos deberán estar protegidos por vitrinas, escaparates, etcétera, refrigerados
- En cuanto a la cristalería, cubertería, vajilla, etcétera, se encontrarán en perfecto estado de limpieza para el uso del público.

#### **d) Servicios higiénicos y vestuario.**

- Los servicios higiénicos deben estar separados del comedor, y contar con un mínimo recinto donde esté colocado el lavado.
- Estarán dotados de jabón líquido, sistema de secado de un solo uso (papel desechable) y de papelería.
- Las paredes, techos y suelo serán de materiales de fácil limpieza y de colores claros y desinfección y tendrán ventilación natural o forzada.
- Dichos servicios deberán estar separados por sexos y podrán utilizarse por el público y por los manipuladores, siempre que éstos no excedan de siete, en cuyo caso deben ser exclusivos.

**e) Vestuarios**

- Los vestuarios estarán aislados de la zona de elaboración, al menos, por una puerta, donde el personal pueda dejar su ropa de calle en casilleros.

**f) Almacén de residuos sólidos (basuras)**

- El almacén de residuos sólidos estará aislado de la zona de manipulación por una puerta y presentará salida independiente.
- Las paredes, suelos y techos serán de materiales de fácil limpieza, y de colores claros.
- En él se ubicarán los contenedores, que serán de color claro, con cierre hermético y de capacidad suficiente.

**g) Armario de productos y materiales de limpieza.**

- Se dispondrá de un ambiente o lugar adecuado para el lavado y desinfección de los materiales usados en la limpieza y un armario para el almacenamiento de todos los productos utilizados en la limpieza y desinfección de los ambientes de elaboración.

**ARTÍCULO 8. (Personal)** El personal que preste servicios en un comedor colectivo deberá:

- a) Portar el correspondiente carnet sanitario, emitido por autoridad competente al tenor del Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Previsión Social y Salud Pública. El detentador de la razón social del comedor colectivo está obligado a exigir el citado carnet.

- b) Portar el certificado de Aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación de Alimentos emitido por entidad acreditada y autorizada por la HAM, de acuerdo a las previsiones del presente reglamento.
- c) Utilizar ropa de uso exclusivo de trabajo, incluyendo prenda de cabeza y calzado adecuado a su función, todo en perfecto estado de limpieza
- d) Observar normas de cuidado de las manos, hábitos del manipulador, estado de salud, vestimenta de trabajo y otros previstos por el Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas del MPS y SP.

**ARTÍCULO 9. (Materias primas y comidas)** Las materias primas y comidas se sujetarán en su tratamiento a las siguientes condiciones:

**a) Recepción de materias primas.**

- La temperatura a la llegada del producto será:
  - Productos perecederos refrigerados entre 0 y 5 °C con un margen de + 2.
  - Productos congelados – 18 °C
- Los productos estarán perfectamente identificados con sus etiquetas, sellos, documentación de origen, etcétera.

**b) Almacenamiento y conservación.**

- Las materias primas y los envases que contengan los productos no pueden estar en contacto con el suelo. Para su almacenamiento, deberá contarse con estantes que estén sobre 45 cm del suelo, separados de la pared y contar con la protección contra insectos.
- Se evitará el contacto entre los productos, destinándose zonas separadas (productos elaborados, carnes, verduras, etcétera, para cada tipo de alimento o bebida no analcohólica).
- Se llevará un control periódico de los productos para que sean utilizados dentro del período de caducidad o consumo preferente.
- La conservación de los alimentos perecederos, es decir, los que necesitan conservarse en frío, se efectuará en cámaras o vitrinas frigoríficas a la siguiente temperatura:
  - Productos refrigerados entre 0 y 5 °C con un margen de + 2.
  - Productos congelados a – 18 °C.

**c) Manipulación y preparación.**

Para evitar contaminaciones cruzadas:

- No se utilizará el mismo espacio para preparar productos crudos, elaborados o semielaborados. En caso de uso de zonas comunes, se limpiará previamente antes de cada fase de preparación. Igualmente sucede con los utensilios empleados.
- Las verduras y hortalizas se desinfectarán sumergiéndolas durante cinco minutos en agua, en la que se añade unas gotas de desinfectante de uso alimentario.
- La mayonesa debe ser industrial.
- En todo producto cocinado debe alcanzarse 65 °C en el centro de la pieza.

**d) Exposición y mantenimiento.**

- La exposición de los alimentos se hará en vitrinas refrigeradas en caso de ser necesario.
- Los alimentos elaborados, para su consumo en el mismo día, debe mantenerse a 70 °C hasta su consumo en caliente y de 0 °C a 7 °C en frío.

**ARTÍCULO 10. (Desinfección de locales y utensilios)** Los comedores colectivos deberán:

- a) En el menaje, los utensilios de comedor y cocina, las superficies de trabajo, serán cuidadosamente limpiados y desinfectados después de cada jornada de trabajo.
- b) En la desinfección y limpieza de útiles se realizará en lava vajillas o un sistema que alcance a 82 °C.
- c) No se debe barrer el suelo de la cocina en seco o colocar sobre él cartones u otro material no autorizado.
- d) Proceder a la desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad adecuada, a través de empresas autorizadas que deben utilizar productos registrados y autorizados. Por lo menos una vez al año.

## CAPITULO II

### ASPECTOS DE INFRAESTRUCTURA RELACIONADOS CON PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL

**ARTICULO 11. (Requerimientos técnicos)** La infraestructura y requerimientos técnicos, deben contemplar necesariamente los requisitos de construcción exigidos por normas.

**ARTICULO 12. (Sistemas de evacuación)** Todos los lugares donde se expendan alimentos, necesariamente deberán estar conectados a la Red de Alcantarillado y los que no cuenten con este servicio, deben construir cámaras sépticas. En todos los casos, los sistemas de evacuación, condiciones de seguridad, efectuarán una cuidadosa revisión y control del cableado eléctrico y conexiones de gas natural y contarán con agua potable corriente.

Las aguas servidas (cocina) y aguas residuales (baño), deben estar separadas y conectadas a la red individualmente. Los puntos de desagüe deberán tener rejillas.

**ARTICULO 13. (Condiciones de atención)** Las áreas de atención al público deben tener:

- a) La ventilación adecuada, iluminación, posibilidad de circulación y mobiliario adecuados.
- b) Las sillas deben observar una distancia de 1 metro entre silla y silla.
- c) Se debe contar con basureros para reciclaje internos y externos.

**ARTÍCULO 14.- (Area de no fumadores)** En los lugares como restaurantes de comida rápida o cafés, o lugares donde esta permitido fumar, se deberá contar con el área respectiva de fumadores y área de no fumadores

## CAPITULO III

### CONTAMINACION ATMOSFERICA

**ARTÍCULO 15. (Sistemas de extracción de aire)** La ventilación natural y /o forzada será apropiada a la capacidad del local, existirán extractores de humo con la potencia apropiada a la capacidad del local y para impedir la acumulación de humos y vapores del producto.

**ARTICULO 16. (Contaminación atmosférica)** A efectos de no tener problemas de contaminación atmosférica en los lugares donde se realiza la

elaboración de los productos deberá tenerse la ventilación adecuada desde donde se tiene la materia prima hasta la distribución del producto. La ventilación no podrá ser ubicada hacia la calle o avenida.

**ARTICULO 17. ( Basura y desperdicios )** El sector de basura y desperdicios, al margen de tener basureros respectivos en las áreas de producción bien tapados, debe contar con micro contenedores, fuera de los ambientes para almacenar estos desechos en concordancia al Reglamento de Desechos Sólidos.

**ARTICULO 18. ( Emisión de Sonido )** Los locales señalados en el presente Reglamento, no podrán colocar alto parlantes o bocinas que provoquen molestias al vecindario. El volumen de cualquier música, en el interior, será ambiental y no podrá exceder su propio recinto. Los muros y cielo raso deben protegerse con aislantes acústicos .

**Artículo 19. (Extinguidores)** Todo local dedicado a esta actividad deberá contar con los extinguidores de incendios correspondiente.

**Artículo 20. (Material informativo)** El gobierno municipal, deberá elaborar material informativo y educativo para motivar y sensibilizar a la población a un cambio de actitud en el uso de basureros.

## **CAPITULO IV**

### **DE LOS BAÑOS**

**ARTICULO 21. (Definición)** Se entiende por baño, el ambiente cerrado provisto de inodoros, lavamanos y en su caso urinarios, que deben estar debidamente diferenciado por sexo.

**ARTICULO 22. (Su ubicación)** Los baños no deben tener relación directa con los otros ambientes públicos, deberán estar cuando menos a 5 metros de los principales ambiente y ser de fácil acceso para los usuarios. No se dará carácter de baño público, sino para uso exclusivo de la clientela del local.

**ARTICULO 23. (Condiciones)** Los establecimientos deberán contar con un inodoro por cada 20 sillas y un lava manos como mínimo,.

**ARTICULO 24. (Materiales de construcción)**

- a) **Pisos.-** Deben ser impermeables, revestidos de mosaico o cerámica y con pendiente de 2 % a la rejilla del piso.

- b) **Paredes.**- Deben estar revestidas con azulejos de colores claros u otro material que cumpla con el requisito de la impermeabilidad y de fácil lavado, alcanzando una altura mínima de 1,80 mt. Desde el nivel del suelo.
- c) **Cielos falsos.**- Superficies lisas pintadas al óleo, látex, lavables y libres de humedad. No deben presentar goteras ni desprendimiento de pintura.
- d) **Los artefactos sanitarios** deben ser de línea blanca.

### TITULO III

#### **DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHOLICAS EN COMEDORES COLECTIVOS Y EN OTRAS ACTIVIDADES**

#### **CAPITULO I**

#### **DE LA DELIMITACION Y DEFINICION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHOLICAS**

**ARTÍCULO 25. (Manipuladores de alimentos)** Se considera Manipulador de Alimentos y de Bebidas Analcohólicas a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo o indirecto con los alimentos y bebidas analcohólicas, destinados al consumo humano durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio

**ARTÍCULO 26. (Manipulador de alto riesgo)** Atendiendo a los riesgos para la salud de la población, se considerarán manipuladores de alto riesgo:

- a) Al personal que trabajan en actividades relacionadas con comedores colectivos: Cocineros, ayudantes de cocina, camareros.
- b) Personal que trabaja en fábricas de elaboración o envasados de productos alimenticios o bebidas analcohólicas, en tanto en cuanto estos productos no sean sometidos a un tratamiento posterior que garantice su inocuidad.
- c) Personal que trabajan en establecimientos de pastelería, repostería, bollería y similares, así como en la elaboración de helados.
- d) Personal que trabaja en mataderos y que mantengan contacto con los animales o productos derivados de éstos (matarifes, estibadores, cargadores, charcuteros).

- e) Personal que trabajan en industrias relacionadas con los comestibles y derivados: supermercados y auto servicios.
- f) Personal que elabora chicha, refrescos y gaseosas.
- g) Personal que elabora empanadas.
- h) Personal relacionado con productos lácteos y derivados

**ARTÍCULO 27. (Otras entidades)** Sin perjuicio de que cuenten con entidad propia e independencia o formen parte de Empresas, Centros, Instituciones u Organismos constituyendo actividad accesoria a éstos tendrán la consideración de comedores colectivos:

- a) Aquellos establecimientos públicos o privados cuya actividad sea la de elaborar o facilitar comida que en los mismos o en otros se consuma.
- b) Los establecimientos sometidos a la competencia de la Administración turística, tales como restaurantes, cafeterías, cafés, bares, tabernas, pensiones y otros que sirvan comidas sin distinguir cantidad o género.
- c) Los establecimientos de temporada, ya estén situados en lugares públicos o privados o aquellos que se instalen con motivo de concentraciones de población por cualquier causa.

## **CAPITULO II**

### **DE LA CAPACITACION Y FORMACION**

**ARTÍCULO 28. (Obligatoriedad de control y capacitación)** Además de las disposiciones del Código de Salud y el Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas y de producción industrial, todos los empleados o personal destinado a la manipulación de alimentos y bebidas analcohólicas previstos en los artículos 6, 7 y 8 del presente reglamento, tienen la obligación de presentar el Carnet Sanitario emitido por el Ministerio del ramo y la certificación de capacitación correspondiente al tipo de actividad de la empresa emitido por entidad acreditada y autorizada por la HAM.

**ARTÍCULO 29. (De la formación permanente)** La entidad de capacitación acreditada por la HAM ofertará cursos de capacitación especializada mediante convocatoria pública y notificación directa a las empresas o proporcionará permanentemente información para mantener el nivel de educación de los manipuladores de alimentos y potenciará la formación por medio de la realización de cursillos de actualización procurando la colaboración de las Asociaciones Empresariales, Sindicatos y cualquier otro organismo interesado.

Para el efecto levantará el padrón de control correspondiente o emitirá informes destinados a los empleadores y usuarios.

El Certificado de Aprobación del Curso de Manipulación de Alimentos y/o bebidas analcohólicas, tendrá una vigencia de dos años. Para la renovación del certificado, el manipulador deberá aprobar otro curso de actualización en manipulación de alimentos.

Si el manipulador de alimentos o bebidas analcohólicas cambiare de rubro de actividad, estará obligado a aprobar otro curso de educación sanitaria cuyo contenido estará referido a la actividad laboral específica que desarrolle en ese momento, mediante módulos específicos.

## **TITULO IV**

### **DE LOS PROCEDIMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS**

#### **CAPITULO I**

##### **EXTENSION DEL PADRON MUNICIPAL LICENCIAS AMBIENTALES**

**ARTICULO 30. (Padrón de funcionamiento)** La Dirección de Ingresos en estricta coordinación con la Jefatura de Medio Ambiente podrá extender el Padrón de funcionamiento previo análisis técnico legal de las solicitudes realizadas y previa verificación de la autorización expedida por el Servicio Departamental de Salud. Ningún local que no cumpla con los requisitos mínimos exigidos por la HAM y el SEDES podrá sacar licencia de funcionamiento.

**ARTICULO 31. (Requisitos)** Los locales nuevos solicitantes, deberán presentar la Ficha Ambiental como requisito imprescindible y los antiguos a efectos de continuar con sus actividades y renovar sus padrones que tienen vigencia anual, deberán presentar el Manifiesto Ambiental de acuerdo a la Ley 1333 y sus reglamentos.

**ARTICULO 32. (Licencias)** Las licencias de funcionamiento de acuerdo a los establecido por la Ley 1333 y sus reglamentos serán otorgadas por: La Autoridad Ambiental Departamental en cuanto a la Declaratoria de Impacto Ambiental, el Certificado de dispensación de EEIA y la Declaratoria de Adecuación Ambiental, previa presentación de los contratos con la empresa de Aguas por el tratamiento respectivo.

**ARTICULO 33. (Inspecciones periódicas)** A efectos de comprobar el cumplimiento estricto de las normas ambientales, se realizarán inspecciones periódicas y se extenderán certificados de buen cumplimiento de las Normas Ambientales (Ficha y Manifiesto Ambiental) o de lo contrario se aplicarán las sanciones y multas específicas.

## **CAPITULO II**

### **DEL PROCEDIMIENTO**

**ARTICULO 34. (Solicitud )** Las solicitudes de Autorización de funcionamiento de los establecimientos referidos, serán dirigidos por escrito al Alcalde Municipal.

**ARTICULO 35. ( Memorial )** El memorial de solicitud deberá contener los siguientes requisitos :

- a) Las generales de ley del solicitante con su respectiva cédula de identidad y en caso de sociedad el poder notarial que acredite su presentación.
- b) Denominación o razón social.
- c) Especificación de la categoría
- d) Domicilio.

**ARTICULO 36. ( Documentación )** A solicitud de autorización de funcionamiento se acompañarán los siguientes documentos:

- a) Plano de ubicación del inmueble donde funcionará el local debidamente visado por la Oficialía Mayor Técnica.
- b) Fotocopia legalizada por Notario de Fe Pública del título de propiedad del inmueble o situación legal del locatario.
- c) En caso de que el solicitante no sea propietario del inmueble a ser utilizado, se deberá presentar autorización expresa del dueño del inmueble.
- d) Certificado del Departamento de Salud Ambiental de la Dirección Departamental de Salud.

**ARTICULO 37. ( Trámite )** Una vez recibida la petición para la apertura de algún establecimiento, el Alcalde derivará la misma simultáneamente a la Dirección de Ingresos para que se radique el expediente en esa instancia, a la Dirección de Patrimonio Histórico o Desarrollo Territorial para su informe correspondiente y a la Jefatura de Medio Ambiente para que en un plazo no mayor a las 72 horas eleven informe a la Dirección de Ingresos para su aprobación, complementación o rechazo.

**ARTICULO 38. ( Autorización )** Si los informes referidos en el artículo anterior fueran favorables, se otorgará la autorización de funcionamiento que será firmada por la Dirección de Ingresos y Jefe de Medio Ambiente. La misma es intransferible.

**ARTÍCULO 39. ( Observaciones )** En caso de que la solicitud sea rechazada mediante informe motivado, el interesado tendrá un plazo de ocho días para subsanar las observaciones. Vencido el término, este podrá presentar una nueva solicitud. Ante otra negativa, queda franqueado el recurso de apelación ante el H. Concejo Municipal, previsto en la Ley de Municipalidades.

## **TITULO V**

### **DE LAS INFRACCIONES, PROHIBICIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS**

#### **CAPITULO I**

#### **DE LAS INFRACCIONES Y PROHIBICIONES**

**Artículo 40. ( Infracciones )** Se establecen las siguientes infracciones:

- a) Establecer actividades sin poseer el Padrón Municipal correspondiente extendido por la H.A.M. en observancia del presente reglamento.
- b) Expende productos alimenticios o bebidas analcohólicas en mal estado, que sean dañinos a la salud humana o que no sean aptas para el consumo humano.
- c) No proceder con las normas de higiene.
- d) La elaboración de alimentos y comidas o bebidas analcohólicas con productos, substancias orgánicas o substancias químicas, no aptas para el consumo humano.
- e) La admisión en los establecimientos de consumidores en número superior al que corresponda.
- f) La prestación de servicios, la celebración de espectáculos o actividades recreativas, que quebrante la prohibición o suspensión ordenada por la autoridad competente.
- g) La negativa de acceso o la obstaculización del ejercicio de las inspecciones o controles reglamentarios.
- h) Funcionar sin los requerimientos básicos de las normas ambientales.
- i) La presentación de espectáculos o actividades encubiertas como recreativas, que atenten contra las buenas costumbres y la moral pública.

- j) La negativa a la presentación de los documentos que autorizan el desarrollo de las actividades reguladas por este Reglamento ante autoridad competente.
- k) La negativa ante autoridad competente a la presentación de documentos de identificación que acrediten la identidad de los propietarios, administradores, encargados y personal dependiente de los establecimientos definidos en este Reglamento.

**ARTICULO 41. (De la valoración de las infracciones)** Se establece la siguiente valoración de las infracciones:

- I. Las infracciones señaladas en el inciso a), b), c), d) y h) del artículo precedente se consideran muy grave por afectar la salud de la población.
- II. Las infracciones señaladas en los incisos f), g) e i) del artículo precedente se consideran graves.
- III. Las infracciones señaladas en los incisos e), j) y k), del artículo precedente se consideran leves.

**ARTICULO 42. (Prohibiciones)** No se concederá autorización de funcionamiento:

- a) A los servidores públicos tengan relación de dependencia o familiar con la autoridad que otorga los permisos .
- b) A los menores de edad.

## **CAPITULO II**

### **DE LAS SANCIONES**

**ARTÍCULO 43. (Infracciones graves y leves).**- Estas son:

- a) Multa económica de Bs. 3.000 a 5.000 y suspensión temporal de actividades por el término de 30 días para infracciones graves.
- b) Multa económica de Bs. 2.000 a 3.000 y suspensión temporal de actividades por el término de 15 días para infracciones leves.
- c) La reincidencia se considerará como infracción muy grave sujeta a las sanciones definitivas previstas en el Artículo siguiente.
- d) El Ejecutivo, Municipal podrá actualizar estos montos, mediante Resolución Administrativa.

**ARTÍCULO 44. (Infracciones muy graves)** Son de carácter definitivo y se aplican para todas aquellas infracciones muy graves de acuerdo con la valoración establecida en el presente Reglamento.

- a) La cancelación definitiva de la Licencia de Funcionamiento y del Padrón Municipal de Contribuyente.
- b) Inhabilitación definitiva de los titulares, administradores o encargados, para el ejercicio de las actividades citadas en el presente Reglamento.

**ARTÍCULO 45. (Otras sanciones)** El responsable del local que tolere y no denuncie a la Fuerza Pública las riñas, escándalos o atentados contra la moral o la higiene dentro del establecimiento, motivará la sanción con el cierre del local por 10 días en la primera infracción, luego por 15 en la segunda y finalmente clausura definitiva del local.

## **TITULO VI**

### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**ARTICULO 1º. (Derogatoria)** Quedan derogados los incisos l) y n) del artículo 30 del Reglamento de Venta, Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas y todas las disposiciones contrarias al presente Reglamento,

**ARTICULO 2º. ( Término )** Los establecimientos en actual funcionamiento que no cumplen los requisitos establecidos en el presente Reglamento, se les concede el término de 90 días a partir de su publicación para adecuarse a las condiciones y reglas establecidas en este Reglamento.

Sucre, 4 de febrero de 2002