



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

**REGLAMENTO DE CONTROL, ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN
Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN,
GALLETERÍA Y PASTELERÍA**

**CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1.- Objeto

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el control sanitario e higiene que deben cumplir los establecimientos donde se elaboran y/o expenden productos de panificación, galletería y pastelería e instituir las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías para ser considerados aptos para el consumo humano.

Artículo 2.- Marco Normativo.

- a) Constitución Política del Estado.
- b) Ley N° 482 del 9 de enero de 2014 de Gobiernos Autónomos Municipales
- c) Ley N° 1333 de 27 de abril de 1992 de Medio Ambiente y sus Reglamentos RASIM
- d) Ley N° 453 de 4 de diciembre del 2013 de los Derechos de las Usuarias y los Usuarios de las Consumidoras y los Consumidores.
- e) Ley Municipal Autónoma N° 081/16, Ley de Defensa de los Consumidores y Usuarios del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.
- f) Decreto Supremo N° 26510 de 21 de febrero de 2002.
- g) Ley N° 775 de 08 de enero de 2016 "Ley de Promoción de Alimentación Saludable"
- h) Ordenanza Municipal N° 0130/05.

Artículo 3.- Ámbito de Aplicación.

Las disposiciones del presente Reglamento se aplicara en toda la Jurisdicción del Municipio de Sucre y comprende a todos los establecimientos donde se fabrican, elaboran, distribuyan,



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

transportan y expendan productos de panificación, galletería y pastelería en el marco de lo establecido en la Ley Municipal Autonómica N° 081/16, de Defensa de los Consumidores y Usuarios y sus Reglamentos.

Artículo 4.- Definiciones.

Para fines del presente Reglamento se aplican las siguientes definiciones:

Alimento: Es toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural que se destina al consumo humano para su nutrición.

Alimento contaminado: Todo producto que contenga gérmenes patógenos, sustancias tóxicas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre.

Contaminación cruzada: Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.

Limpieza: Remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable.

Aditivo alimentario: Cualquier sustancia que no se consume habitualmente como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento.

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico- químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado y que ha sido manipulado con higiene para ser considerado apto para el consumo humano.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Coadyuvante de elaboración: Sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

Fábrica de productos de panificación, galletería y pastelería: Establecimiento donde se transforman industrialmente materias primas para la obtención de productos de panificación, galletería y pastelería.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Panadería: Establecimiento donde se elaboran productos de panificación, galletería y/o pastelería, de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas.

Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Productos de panificación: Comprenden todo tipo de panes con y sin fermentación, horneados, tales como panes de batalla, panes de molde, panes integrales, panes especiales, entre otros.

Productos de galletería: Comprende todo tipo de galletas, con y sin relleno.

Productos de pastelería: Comprende productos tales como, pasteles dulces y salados, rellenos y sin rellenos, tortas, empanadas, tartas y similares.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de productos de panadería y pastelería en protección de la salud de los consumidores.

Artículo 5.- Tipos de Establecimientos

Para los efectos del presente Reglamento, se considerará establecimiento, habitación o lugar usado con el propósito de elaborar, preparar u hornear pan, galletas, pasteles, repostería u otros productos de esta clase a base de harina aunque se consuman dentro del local, como hoteles, restaurantes, pensiones, hospitales, etc.

CAPITULO II
DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

Artículo 6.- Licencia de Funcionamiento

Para que una panadería y otros establecimientos similares a este rubro comiencen a comercializar sus productos a los consumidores y/o consumidoras en la Jurisdicción del Municipio de Sucre, deberán obtener la correspondiente Licencia de Funcionamiento del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

Artículo 7.- Requisitos para obtener la Licencia de Funcionamiento

La solicitud dirigida a la Intendencia Municipal y a la Dirección de Ingresos Municipales deberá estar acompañada de los siguientes requisitos:

- a) 2 Folders municipales + nepacos
- b) 1 Caratula y un timbre
- c) 2 Fotocopias de C.I. del propietario
- d) 2 Fotocopias del Carnet de Manipulador del propietario o responsable de manipulación (SEDES)



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- e) 2 Fotocopias de agua y luz (actuales) del establecimiento
- f) 2 Fotografías del frontis, ambientes a ocupar, cocina, baño, almacén, etc.
- g) 2 Fotografías 3x3 fondo rojo del propietario
- h) 2 Fotocopias de la hoja de Inspección Técnica Ambiental

Artículo 8.- Plazo para obtener la Licencia de Funcionamiento

Una vez presentada los requisitos a la Intendencia Municipal esta pasara a la Dirección de Ingresos Municipales del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre; en un plazo no mayor a 30 días se emitirá la Licencia de Funcionamiento.

CAPITULO III

CONDICIONES SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO

Artículo 9.- Condiciones Sanitarias del Establecimiento

Los establecimientos de elaboración, distribución y comercialización de productos de panificación, galletería y pastelería deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza, debiendo disponer de las siguientes zonas:

a) Zona de preparación o elaboración.

Dicha zona se destinará de forma exclusiva a la elaboración, preparación y manipulación de los alimentos de panificación, galletería y pastelería, deberá estar separada de los espacios destinados a servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos.

Los suelos estarán contruidos con materiales impermeables, no absorbentes y lavables. Preferentemente cerámica esmaltada o materiales similares de construcción, estos serán de fácil limpieza, desinfección y según el caso se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas del desagüe.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Las paredes y techos tendrán superficies de azulejos o cerámica esmaltada no absorbente, de color claro, de fácil limpieza y desinfección.

Existirán lavamanos dotados de agua y estarán dotados de jabón líquido y toallas de un solo uso.

La iluminación será suficiente y protegida.

Las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se habrá estarán dotadas de rejillas de malla adecuadas para evitar el paso de insectos y roedores.

La ventilación natural y/o forzada será la apropiada a la capacidad del local, 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 de preferencia de acero inoxidable (nunca de madera).

Existirán basureros con tapa diferenciados (no contenedores) que serán de fácil limpieza, estando provistos de bolsas de material impermeable.

Deberá disponer de abundante abastecimiento de agua potable para realizar sus actividades.

b) Área de recepción de materia prima

Esta área tendrá los suelos, paredes y techos de materiales no absorbentes, lisos, de fácil limpieza y desinfección; estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos.

c) Almacén para materia prima



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

El almacén tendrá los suelos, paredes 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, humedad, etc.

Las estanterías, bandejas, etc., para contener los productos serán de materiales de fácil limpieza y su estado de conservación será apropiado (no deben estar rotos, tener grietas, ni tener ningún tipo de oxidación, etc.) y deben ser de color claro.

En el almacenamiento de insumos se deberá contar con tarimas de una altura mínima de 50 centímetros del piso, dejando espacio suficiente en el contacto con las paredes y el techo para la circulación del aire.

Los insumos que precisen frío o alimentos perecederos para su conservación deberán contar con equipos de refrigeración o cámaras frigoríficas si corresponde.

d) Depósito para productos terminados.

El ambiente destinado para el depósito de producto terminado de panificación, estará en perfecto estado de limpieza.

Las estanterías, para contener los productos serán de materiales de fácil limpieza y su estado de conservación será apropiado (no deben estar rotos, sin grietas, ni tener ningún tipo de oxidación, etc.) y deben ser de color claro.

Los suelos, paredes y techos deberán ser de materiales no absorbentes, lisos y estar siempre en perfectas condiciones de limpieza y desinfección.

Los alimentos perecederos deberán estar protegidos por vitrinas, escaparates, mismos que deberán estar refrigerados o conservados de acuerdo al tipo de alimento.

e) Servicios higiénicos



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Las paredes, techos y suelos serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, de colores claros y tendrán ventilación natural o forzada.

Los servicios higiénicos deben estar separados del ambiente de elaboración, almacén 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 otros accesorios de limpieza que el establecimiento vea conveniente.

Estará dotado de ducha para la limpieza del personal que manipula.

f) Vestuarios

Estos establecimientos deben contar con vestuarios donde el personal pueda cambiarse la ropa de trabajo y dejar su ropa de uso diario en casilleros; el mismo debe estar aislado de la zona de elaboración.

g) Depósito de residuos sólidos (basuras)

El depósito 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, desinfección y de colores claros.

En él se ubicarán los contenedores diferenciados (orgánicos, reciclables, no aprovechables; especiales y peligrosos cuando estos sean generados), que serán del color que le corresponda, con cierre hermético y de capacidad suficiente.

h) Depósito de productos y materiales de limpieza.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Se dispondrá de un ambiente o lugar adecuado para el lavado, 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 todos los ambientes.

Artículo 10. (Personal)

El personal que preste servicios durante toda la cadena de producción hasta la comercialización deberá:

- a) Portar el carnet de manipulador de alimentos, emitido por la autoridad competente de Salud Pública.
- b) Portar el certificado de Aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación de Alimentos emitido por entidad acreditada y/o autorizada por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, de acuerdo a las previsiones del presente reglamento.
- c) Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza mientras están en sus funciones, debiendo llevar ropa de uso exclusivo de trabajo (mandiles, gorros, guantes, barbijos), incluyendo calzado adecuado a su función, todo en perfecto estado de limpieza y de color claro o blanco, este personal no debe usar objetos de adornos cuando manipula alimentos y deberá mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- d) En las zonas en que se manipulen los productos deberá prohibirse todo acto de contaminación como ser: comer, fumar, masticar chicle, escupir o realizar otras prácticas antihigiénicas.

Artículo 11. (Condiciones sanitarias de los equipos y utensilios)

Los equipos y utensilios de elaboración, distribución y comercialización de productos de panificación, galletería y pastelería deberán estar en perfectas condiciones de higiene de manera que no constituya un riesgo para la salud humana.

- a) Los equipos, utensilios y otros materiales (hornos, bandejas, repasadores y otros similares) que se empleen en las panaderías deberán estar limpios y ordenados para



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- evitar contaminación cruzada, estar fabricados de materiales resistentes a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas que no sean absorbentes; que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- b) Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores, equipos y utensilios deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas para facilitar su higienización y desinfección, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.
 - c) Los envases que constituyan un riesgo para la contaminación cruzada del producto terminado, deberán ser almacenados apropiadamente para evitar su contaminación, en un lugar exclusivo para tal fin y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento.
 - d) El material de los envases no deben transferir olores ni contaminación al producto final, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria
 - e) Proceder a la desinfección, desinsectación y desratización una vez al año o cuando así lo exija las autoridades competentes del Gobierno Municipal de Sucre.

Artículo 12. (Materias primas y productos terminados)

Los proveedores y proveedoras que elaboren, distribuyan y expendan productos de panificación, galletería y pastelería son responsables de que la adquisición de materia prima y otros ingredientes cuenten con los requisitos mínimos de calidad sanitaria; asimismo deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) **Recepción de materias primas.**



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- El establecimiento donde se elaboran los productos de panificación, galletería y pastelería debe contar con especificaciones técnicas sanitarias y de calidad, para cada uno de los productos o grupos de productos.
- La temperatura a la llegada del producto será:
 - ✓ Productos perecederos refrigerados entre 0 y 5° C con un margen de +/- 2 °C.
 - ✓ Productos congelados – 18° C.
- Los productos estarán perfectamente identificados con sus respectivas etiquetas, documentación de origen que debe estar registrada en el establecimiento con fines de rastreabilidad, contar con el registro sanitario conforme normativa legal vigente.
- Contar con fecha de vencimiento vigente y legible.

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 tarimas, estantes que estén sobre 50 cm. del suelo, separados de la pared, techo, estar en buenas condiciones y limpios, contar con la protección contra insectos y roedores.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y rotulados.
- El almacén estará bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad que impidan la proliferación de mohos.
- Se evitará el contacto entre los insumos, destinándose zonas separadas para cada producto.
- Se llevará un control continuo de los productos para que sean utilizados dentro del período de caducidad o consumo preferente.
- Se debe mantener la cadena de frío para la conservación de los alimentos perecederos, es decir, se efectuará en cámaras o vitrinas frigoríficas a la siguiente temperatura:
 - ✓ Productos refrigerados entre 0 y 5° C con un margen de +/- 2 °C.
 - ✓ Productos congelados a – 18° C.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- La materia prima debe almacenarse en sus envases de origen; si están fraccionados, deben estar correctamente protegidos e identificados incluyendo la fecha de vencimiento.

Artículo 13. Condiciones de 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, de igual forma con los utensilios empleados.

a) Proceso de elaboración

- **Pesaje:** Realizar en superficies lisas y con utensilios limpios, de uso exclusivo para tal fin, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación cruzada.
- **Amasado:** Realizar en superficie de material que no transmitan olores y contaminación a la masa de preferencia de acero inoxidable, quedando prohibido el uso de superficies de madera. Las mismas deberán estar en perfecto estado de conservación e higiene.
- **Sobado:** Debe hacerse en equipos en buen estado de conservación e higiene, que no tengan restos de masa de operaciones anteriores.
- **Reposo o descanso:** En cualquier momento del proceso en que la masa requiera reposo, debe estar protegida con materiales limpios y desinfectados, quedando prohibido que el material que se use para este fin sea de madera.
- **Fermentación:** Las cámaras de fermentación deben estar limpias, con iluminación y ventilación apropiadas, toda superficie internas y en contacto con la masa deben ser de material de fácil limpieza.
- **División, armado o corte:** En cualquier momento del proceso en que la masa deba ser cortada, los utensilios y equipos de corte deben ser de acero inoxidable estar en perfecto estado de higiene, para evitar la presencia de peligros físicos y otros contaminantes.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

➤ **Disposición:** El colocado de las piezas debe hacerse en bandejas de uso exclusivo y apropiado para la industria panificadora, que deben estar en perfecto estado de conservación e higiene.

➤ **Horneado:** Los hornos y equipos utilizados en la cocción, deben estar limpios, sin restos de cenizas.

Los elementos utilizados como combustibles, sean sólidos o fluidos, no deben originar ningún tipo de contaminación física o química a las masas en cocción que están en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión.

Los utensilios para retirar los productos cocidos de los hornos deben ser de material no tóxico, estar en buen estado de conservación y limpios.

➤ **Enfriado**

El área donde se realiza el enfriado del producto debe ser exclusivo para tal fin, separada de las anteriores, mantenerse limpio y en perfecto estado de conservación. Se debe evitar el riesgo de contaminación cruzada

La sala de enfriado debe contar con la debida iluminación y ventilación suficiente para el enfriado

Los coches, anaqueles o similares deben estar en buen estado de conservación e higiene. Por ningún motivo se debe ubicar las bandejas sobre el piso u otra área.

➤ **Armado, terminado y decorado**

En esta área es donde se tiene que tener mayor cuidado en la manipulación de los insumos que se utilizaran para el relleno y decoración para evitar contaminación cruzada, porque la mayoría son potencialmente peligrosos y requieren cadena de frío, solo se debe sacar de la cadena de frío la cantidad necesaria y se debe evitar la exposición a la intemperie al máximo por el peligro de contaminación.

➤ **Envasado**

Debe hacerse con el producto debidamente enfriado para evitar el desarrollo de microorganismos, en un ambiente protegido que minimice el riesgo de contaminación cruzada. En el caso que sea manual, la higiene del manipulador y el uso de guantes de



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

único uso es obligatorio. En caso de ser automático, asegurar que el equipo esté en perfectas condiciones de higiene, asimismo, los manipuladores que operan el equipo.

➤ **Almacenamiento de producto terminado**

Los productos de panadería, galletería y pastelería envasados en los casos que corresponda por normativa legal vigente para su comercialización de forma obligatoria deben contar con Registro sanitario y con fecha de vencimiento legible y vigente.

Aquellos que requiera cadena de frío deben mantenerse en condiciones de refrigeración o congelación según corresponda.

Los productos que requieran condiciones de conservación para un adecuado uso o consumo, éstas deberán ser indicadas en forma clara para el consumidor en el envase.

CAPITULO IV

**CONDICIONES PARA LA DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y
COMERCIALIZACION**

Artículo 14.- Distribución

El transporte para la distribución de los productos de panificación, galletería y pastelería hacia los establecimientos de expendio o de reparto a domicilio, debe hacerse en vehículos destinados exclusivamente para el transporte de productos y estar en perfecto estado de conservación e higiene.

Deberán estar protegidos de la contaminación con un material inocuo.

En el caso de los productos que requieren cadena de frío, el vehículo debe estar acondicionado a temperaturas de almacenamiento de producto terminado.

Artículo 15.- Transporte



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Se prohíbe que los productos de panificación, galletería y pastelería sean trasladados o puestos a la venta en los establecimientos, en materiales que puedan poner en peligro la salud de la población; los mismos deben estar aislados de polvo, insectos y el contacto directo con las manos.

Artículo 16.- Comercialización

Los establecimientos de exhibición y comercialización, equipos y utensilios deben mantenerse en buen estado de conservación y en perfectas condiciones de higiene.

Para la exhibición de los productos de panificación, galletería y pastelería deberán contar con vitrinas u otros materiales similares que permitan conservar los alimentos de acuerdo a sus características, evitando la contaminación de los mismos para garantizar la calidad y la inocuidad de los productos.

Los productos que requieran refrigeración deberán contar con equipos frigoríficos para evitar el deterioro de los alimentos.

Los consumidores por ningún concepto deben tener acceso a la sala o área de producción.

El encargado de venta en todo momento deberá supervisar las buenas prácticas de almacenamiento y de manipulación de los productos, quedando prohibido que el comprador manosee el producto para evitar la contaminación del mismo.

TITULO I
DE LAS INFRACCIONES

CAPITULO I
DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y PROHIBICIONES

Artículo 17. (Infracciones Leves). Son consideradas infracciones leves, los que a continuación se detallan:



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- a) No colocar la Licencia de Funcionamiento en lugar visible.
- b) Tener la Licencia de Funcionamiento Vencida u oculta.
- c) Negarse a presentar su Licencia de Funcionamiento a requerimiento de autoridad competente.
- d) La negativa de presentación de documentos de identificación y otros requeridos, de los propietarios, administradores, encargados y personal dependiente de los establecimientos públicos definidos por este Reglamento, ante autoridad competente.
- e) No comunicar al Gobierno Autónomo Municipal de Sucre la modificación de los datos consignados en el formulario RAE 01 de manera oportuna.
- f) No portar indumentaria adecuada para su trabajo.
- g) No portar el carnet de manipulador de productos emitido por la autoridad competente de salud pública.
- h) No cumplir con las condiciones de manipulación y preparación del producto.
- i) Incumplimiento a una notificación u omisión de la misma.

Artículo 18.- (Infracciones Graves). Constituyen infracciones graves, del presente Reglamento, teniendo en cuenta el riesgo producido o el perjuicio causado, siempre que no resulten en la comisión de delitos, las siguientes infracciones:

- a) La apertura de un establecimiento, el inicio de sus actividades o el desarrollo de su funcionamiento sin la Licencia correspondiente.
- b) La apertura de un establecimiento, quebrantando la prohibición (clausura) o suspensión ordenada por la autoridad competente.
- c) La negativa de acceso o la obstaculización del ejercicio de las inspecciones o controles reglamentarios.
- d) La reincidencia en las infracciones leves se constituyen en una infracción grave.
- e) Desarrollar actividades económicas incompatibles con la categoría autorizada para la actividad económica.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- f) Funcionar sin los requerimientos básicos de las normas ambientales.
- g) Que los ambientes no cuenten con las condiciones sanitarias e higiene señalados en el presente reglamento.
- h) Que los equipos y utensilios no cuenten con las condiciones sanitarias e higiene señalados en el presente reglamento.
- i) No cumplir con las condiciones para la distribución, transporte y comercialización, señaladas en el presente reglamento.
- j) Exponer los productos de panificación, galletería y pastelería sin ningún tipo de protección, de la contaminación química, física y biológica.
- k) Aquellos productos alimenticios que se encuentren almacenados en recipientes que sean inocuos, dañinos o tóxicos para la salud humana.
- l) Uso de insumos con fecha de vencimiento caducada, sin registro sanitario o sean adulterados.
- m) Violentar los precintos de clausura.
- n) No contar con los servicios básicos.

Artículo 19.- (Infracciones Muy Graves). Son consideradas infracciones muy graves, sin perjuicio que las mismas sean consideradas delitos y puestos a disposición los antecedentes ante el Ministerio Público, las siguientes infracciones:

- a) La reincidencia en la apertura de establecimientos sin licencia de funcionamiento expedida por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.
- b) La tenencia de todo tipo de productos alimenticios que afecten y/o dañen a la salud de los consumidores.
- c) La reincidencia a la negativa de acceder o la obstaculización del ejercicio de las inspecciones o controles reglamentarios.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- d) La provocación de reacciones de los propietarios y consumidores que alteren o puedan alterar la seguridad ciudadana y la de autoridades competentes al realizar sus funciones.
- e) La elaboración, preparación de alimentos con productos, sustancias orgánicas o sustancias químicas, no autorizados o que no sean aptos para el consumo humano y sin registro sanitario - sí corresponde.
- f) La reincidencia de las infracciones graves se considerara como infracción muy grave sujeta a las sanciones de acuerdo al presente Reglamento.
- g) El ofrecer dadas en especie o dinero a los servidores públicos del Municipio o la policía con el objetivo de evadir el cumplimiento de la ley.
- h) Exender productos alimenticios deteriorados, que no sean aptos para consumo o no estén autorizados por la autoridad competente y que sean dañinos a la salud humana.
- i) La presencia de insectos, roedores y otros animales en cualquier ambiente del establecimiento.
- j) Y otras establecidas en las leyes correspondientes.

TITULO II
DE LAS SANCIONES

Artículo 20.- (Sanciones). Además de las sanciones establecidas en el presente Reglamento del GAMS por la vía que corresponda, podrá remitir e iniciar los procesos penales y civiles que se vea conveniente en arreglo a la norma vigente.

Para el cumplimiento de las sanciones en cuanto a las infracciones leves, serán precedidas previa notificación por única vez.

1.- (A LAS INFRACCIONES LEVES). Las infracciones leves serán sancionadas:



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- a) Multa económica de U.F.V. 200,00.-
- b) A la segunda infracción multa de U.F.V. 300,00.- y clausura temporal de su actividad por 7 días.

2.- (A LAS INFRACCIONES GRAVES). Se aplica para todas aquellas infracciones graves, de acuerdo con su valoración establecida en el presente reglamento, las siguientes sanciones:

- a) Multa económica de U.F.V. 500,00.- y la clausura temporal de actividades hasta 15 días calendario.
- b) A la segunda infracción multa de U.F.V. 600,00.- y clausura temporal de su actividad por 20 días calendario.

3.- (A LAS INFRACCIONES MUY GRAVES). Se aplica para todas aquellas infracciones muy graves, de acuerdo con su valoración establecida en el presente reglamento, las siguientes sanciones:

- a) Multa económica de U.F.V. 800,00.- y clausura temporal de su actividad por 30 días calendario.
- b) A la segunda infracción multa de U.F.V. 1.000,00.- ó la clausura definitiva, con posterior baja de licencia de funcionamiento.
- c) El incumplimiento a la clausura definitiva se entenderá como delito de desobediencia a la autoridad, por cuanto se remitirán antecedentes al Ministerio Público por la Intendencia Municipal del G.A.M.S.

Artículo 21.- (DE LA ACTUALIZACIÓN). El Ejecutivo Municipal, podrá proponer la actualización de los montos de las sanciones del presente reglamento.

Artículo 22. (Prohibiciones)



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

No se concederá Licencia de funcionamiento:

- a) A los establecimientos que no cumplan con los requisitos señalados.
- b) Aquellos establecimientos que tengan dualidad de actividades o generen contaminación cruzada.
- c) Se prohíbe elaboración, distribución y comercializar productos de panificación, galletería y pastelería que no cumplan con los requisitos exigidos.

TITULO III
RÉGIMEN SANCIONATORIO

Artículo 23. (Plazo para el pago de la sanción)

La sanción impuesta por la Intendencia Municipal y/o unidades competentes del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, deberá ser cancelada dentro del plazo máximo de cinco (5) días hábiles, computables a partir su notificación, caso contrario se aplicará las medidas y procedimientos acorde a normativa municipal vigente.

CAPÍTULO V
DE LOS DECOMISOS Y LA DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS DECOMISADOS

Artículo 24. (Decomisos)

Decomisar y destruir sin derecho a compensación alguna para los infractores, los insumos, los productos alimenticios contaminados química, física y/o biológicamente de consumo humano que generen o puedan generar condiciones patológicas en individuos o poblaciones humanas.

Decomiso de aquellos equipos, materiales de trabajo y otros similares que se encuentren con falta de higiene.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Asimismo todos aquellos insumos, productos alimenticios que se encuentren con fecha de vencimiento caducado, que no tengan registro sanitario o sean adulterados.

Este decomiso deberá ser realizado a través de un Acta de Decomiso en el que se detalle todos los insumos, productos alimenticios que infrinjan el presente reglamento.

CAPITULO VI
UNIDADES COMPETENTES

- Intendencia Municipal
- Dirección de Medio Ambiente
- Dirección de Ingresos
- Y otras afines.