

**ORDENANZA MUNICIPAL 048/00**

Lic. Fidel Herrera Rellini  
**H. ALCALDE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE SUCRE**

Por cuanto el H. Concejo Municipal, ha dictado la siguiente Ordenanza:

**CONSIDERANDO:**

Que, comprendiendo la necesidad de controlar el aspecto de higiene y calidad de los alimentos que se expenden, la Comisión Social del H. Concejo Municipal está coordinando con otras oficinas, la forma de tener control en los distintos establecimientos.

Que, la Comisión de Asuntos Sociales y Culturales, según el informe N° 76/00 donde se explica que conjuntamente el PRAHS, Unidad Sanitaria, Espectáculos Públicos e Intendencia Municipal, quieren, en base a un planteamiento bien preparado proceder al control, inspecciones, sanciones y clausuras necesarias para precautelar la salud de los habitantes.

**POR TANTO:**

**EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE SUCRE, CAPITAL DE LA REPUBLICA DE BOLIVIA, Sección Capital de la Provincia Oropeza**, en uso específico de sus atribuciones,

**R E S U E L V E:**

**Art. 1º** Aprobar y autorizar a la Comisión de Asuntos Sociales y Culturales, continuar con desarrollo de los planes que conjuntamente el PRAHS, Unidad Sanitaria, Espectáculos Públicos e Intendencia Municipal, tienen planificado, en base a la documentación presentada y con los valores y sugerencias del Perfil del Proyecto del PRAHS.

**Art. 2º** La forma de calificación, puntaje de las observaciones, autorización de trabajo, estará regida en la siguiente forma:

- a) **CALIFICACION:** Las fichas han sido elaboradas por todas la instituciones que participan del Control de Calidad, bajo el sistema de asignación de puntaje, con un máximo de 100 puntos y un mínimo de 60 puntos, para que el "local" pueda seguir funcionando, pero corrigiendo las observaciones del control. Los que tengan menos de 60 puntos, deben cerrar sus locales hasta alcanzar el mínimo exigido.
- b) **PUNTAJE DE OBSERVACIONES:**  
**Muy Graves:** 50 puntos  
Que carezca de agua potable  
Falta de baños higiénicos para personal y clientes.

...///

**Graves:** 10 puntos cada una

- Que no cuenten con utensilios de higiene como ser: papel higiénico, jaboncillo y toalla.
- Que no tenga equipo de limpieza: basureros en la cocina y baño, detergentes, desinfectantes, escobas, cepillo, guantes de goma, paño para limpiar, esponjas, bolsas, recogedor de basura, cestos, trapeador, balde.
- Que, el inodoro no tenga tapa.
- Que, el área de la cocina se encuentre cercana a los servicios higiénicos.
- Que, haya suciedad en la cocina y baño.

NOTA.- Por cada observación grave se disminuye 10 puntos.

**LEVES:**

- Que, la Cocina o baño se encuentren desordenados y sucios.
- Que, el personal no se encuentre con uniforme (mandil, pañoleta o gorro).
- Que, las paredes del local estén manchadas, sucias o sin revoque o azulejo.
- Que, la vajilla que se usa para el visitante o cliente se encuentre desportillada, mal lavada o de aspecto indeseable.
- Que, los azucareros, alcuza, saleros y otros se encuentren sucios o grasosos o no existan.

- c) **AUTORIZACION DE TRABAJO.-** Los establecimientos de alimentación que cumplan con las normas exigidas, se les otorgarán certificados de control de calidad.

**Art. 3º** El H. Alcalde Municipal de la ciudad de Sucre, queda encargado de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, hágase saber y cúmplase.

Es dada en la Sala de Sesiones del H. Concejo Municipal de la ciudad de Sucre, a los treinta y un días del mes de julio del año dos mil.

Abog. Germán Gutiérrez Gantier  
**PRESIDENTE a.i. H. CONCEJO MUNICIPAL**

Prof. Mario Oña Tórrez  
**H. CONCEJAL SECRETARIO**

Se promulga la presente disposición en el Palacio Consistorial a los treinta y un días del mes de julio del año dos mil.

Lic. Fidel Herrera Ressini  
**H. ALCALDE MUNICIPAL DE LA CIUDAD SUCRE**