



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

**REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO DE ELABORACIÓN, MANIPULACIÓN, TRANSPORTE  
Y VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS  
DE CONSUMO HUMANO DEL G.A.M.S.**

**TÍTULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO I  
ASPECTOS GENERALES**

**Artículo 1. (Objeto)**

El presente Reglamento tiene por objeto regular la Ley Municipal Autónoma 081/16 de fecha 8 de marzo de 2016, en lo referente a los procedimientos técnico sanitario ambiental del funcionamiento de los establecimientos de elaboración, manipulación, transporte y venta de alimentos y bebidas analcohólicas en el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

**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° 031 del 19 de julio de 2010 de Autonomías y Descentralización Andrés Ibáñez
- d) Ley N° 1333 del 27 de abril de 1992 de Medio Ambiente
- e) Ley N° 453 del 4 de diciembre de 2013 de los Derechos de las Usuarías y los Usuarios de las Consumidoras y los Consumidores.
- f) Decreto Supremo N° 26510 del 21 de febrero de 2002. Relativas a la protección de la salud humana y los derechos de los consumidores en el mercado nacional.
- g) Ley N° 775 de 08 de enero de 2016 "Ley de Promoción de Alimentación Saludable"
- h) Ley Municipal Autónoma N° 081/16, Ley de Defensa de los Consumidores y Usuarios del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.
- i) Ordenanza Municipal N° 0130/05. Uso de Suelos.

**Artículo 3. (Ámbito de Aplicación)**

Están sujetos a las disposiciones de este Reglamento, todas las personas naturales o jurídicas que producto de sus actividades elaboran, manipulan, transportan y/o comercializan alimentos y bebidas analcohólicas para el consumo humano.

**CAPÍTULO II  
DENOMINACIÓN Y CATEGORIZACIÓN**

**Artículo 4. (Denominación)**



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

A los efectos de esta Reglamentación se denominan comedores colectivos a los siguientes establecimientos:

- a) Empresas de elaboración de alimentos y bebidas analcohólicas, cualquiera sea su denominación y otras similares
- b) Restaurantes
- c) Hoteles
- d) Cafeterías
- e) Confiterías
- f) Broasterías
- g) Snacks y locales de elaboración y venta de comida rápida
- h) Pensiones familiares y estudiantiles
- i) Establecimientos que sirvan aperitivos o raciones, salteñerías, heladerías y otros de similar naturaleza
- j) Comedores de empresas, instituciones, etc.
- k) En general cuanto establecimiento de carácter público o privado, se dediquen a la elaboración, manipulación, preparación, comercialización o servicio de comidas y bebidas analcohólicas, sea esta actividad temporal o permanente.
- l) Churrasquerías, Chicharronerías y otros similares en lo referente a los alimentos y bebidas analcohólicas.

**Artículo 5. (Categorización)**

La categorización de los establecimientos, está realizada en función del monto de inversión en la infraestructura e instalaciones, considerando la ubicación y la superficie, capacidad de atención a los clientes y cantidad de personal. Se establecen las siguientes categorías:

- ✓ Categoría A: Empresas, restaurantes, hoteles, comedores de: hospitales, mercados, cuarteles, empresas, guarderías, instituciones, etc.
- ✓ Categoría B: Broasterías, hamburgueserías, snacks y locales de elaboración y venta de comida rápida.
- ✓ Categoría C: Cafeterías, confiterías, pastelerías, salteñerías y heladerías
- ✓ Categoría D: Pensiones familiares y estudiantiles
- ✓ Categoría E: Comedores de empresas, instituciones, establecimientos que sirven aperitivos o raciones de comidas o bebidas analcohólicas, churrasquerías, Chicharronerías y otros similares.

**TÍTULO II**

**DE LAS CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN**

**CAPÍTULO I**

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



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

**Artículo 6. (Condiciones generales)**

Los establecimientos dedicados a la elaboración, manipulación, transporte y venta de alimentos y bebidas analcohólicas, 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 elaboración y manipulación de los alimentos y bebidas ANALCOHÓLICAS.

Los suelos estarán contruidos con materiales no absorbentes y sólidos, preferentemente cerámica esmaltada o materiales similares de construcción, estos, serán de fácil limpieza, desinfección y tendrán una inclinación hacia los sumideros.

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

Existirán zonas de manipulación diferenciadas para preparar productos crudos, elaborados o semielaborados, para evitar la contaminación cruzada.

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 y roedores.

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

Aquellos establecimientos que tienen la consideración de comedor colectivo y no tengan una zona exclusiva dedicada a la cocina (trabajen con una plancha o pequeña cocina), deberán independizar la zona.



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

Los alimentos perecederos deberán estar protegidos por vitrinas, escaparates, mismos que deberán estar refrigerados.

**b) Depósito.**

El depósito 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, etc.

Las estanterías, bandejas, ganchos, 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.

Los equipos de refrigeración (refrigeradores, frízer, congeladores, cámaras de refrigeración, etc.) dispondrán de termómetro de la capacidad apropiada.

En el almacenamiento de insumos se deberá contar con tarimas de una altura mínima de 50 centímetros del piso.

**c) Comedor.**

Las zonas destinadas a consumo de alimentos, el comedor estarán en perfecto estado de limpieza, debiendo existir servilletas en número suficiente, para que puedan ser utilizadas por el público.

La mantelería debe estar en perfecto estado de limpieza.

Los suelos serán lisos, de fácil limpieza y desinfección, mientras que paredes y techos no tendrán la obligación de ser lisos, pudiéndose optar por aquel tipo de decoración que se estime conveniente, aun cuando deberán 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 o bebida analcohólica.

En cuanto a la cristalería, cubertería, vajilla, etc., se encontrarán en perfecto estado de uso (no pueden estar rotos, rajados o readecuados) y de limpieza para el uso del público.

**d) Servicios higiénicos.**

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 otros accesorios de limpieza que el establecimiento vea conveniente.

Las paredes, techos y suelo serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, de colores claros y tendrán ventilación natural o forzada. Dichos servicios deberán estar separados por sexos (varones y mujeres), podrán utilizarse por el público y por los manipuladores, siempre que éstos últimos no



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

excedan de siete personas; en caso de que el personal de manipuladores sea mayor a 7 personas deben tener servicios higiénicos 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, desinfección y de colores claros.

En este lugar 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.

**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 todos los ambientes.

**Artículo 7. (Personal)**

El personal que preste servicios deberá:

- a) Portar el correspondiente carnet de manipulador, emitido por la autoridad competente de Salud Pública. El detentador de la razón social del establecimiento o comedor colectivo está obligado a exhibir el citado carnet.
- b) Portar el certificado de Aprobación del Curso de Capacitación en Manipulación de Alimentos emitido por entidad acreditada y autorizada por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, de acuerdo a las previsiones del presente reglamento.
- c) Utilizar ropa de uso exclusivo de trabajo (mandiles, gorros, guantes, barbijos), incluyendo calzado adecuado a su función, en perfecto estado de limpieza y de color claro.
- d) El aspecto personal debe denotar limpieza, el cabello debe estar completamente recogido o llevar el gorro.
- e) No pueden portar accesorios (aretes, anillo, reloj, piercing, u otro similar).

**Artículo 8. (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:



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

- ✓ 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, contar con el registro sanitario conforme normativa legal vigente.

**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 50 cm. del suelo, separados de la pared y contar con la protección contra insectos y roedores.

Se evitará el contacto entre los productos, destinándose zonas separadas (productos elaborados, carnes, verduras, etc., para cada tipo de alimento o bebida analcohólica).

Se llevará un control periódico de los productos para que sean utilizados dentro del periodo 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.

Todos los productos cocinados deben alcanzar a 65° C como mínimo, el centro del alimento; exceptuando aquellos que se ofrecen en otros términos.

**d) Exposición y mantenimiento.**

La exposición de los alimentos se hará en vitrinas, recipientes con tapas, refrigeradas en caso de ser necesario.

Los alimentos elaborados, para su consumo en el mismo día deben mantenerse a 70° C hasta su consumo en caliente y de 0° a 7° C en frío.



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

**Artículo 9. (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 utensilios se realizará en lava vajillas o un sistema de lavado 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 o cuando así lo exija la Intendencia u otra unidad competente del G.A.M.S.

**CAPÍTULO II**  
**ASPECTOS DE INFRAESTRUCTURA RELACIONADOS CON PREVENCIÓN**  
**DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL**

**Artículo 10. (Requerimientos técnicos)**

La infraestructura y requerimientos técnicos, deben contemplar necesariamente los requisitos de construcción exigidos por las normas de la rama.

**Artículo 11. (Sistemas de evacuación y seguridad)**

Todos los lugares donde se expendan alimentos, necesariamente deberán estar conectados a la Red de Alcantarillado y los que no cuenten con este servicio deberán adecuarse a lo requerido a la brevedad posible.

En todos los casos, los sistemas de servicios básicos, evacuación, condiciones de seguridad, efectuarán una cuidadosa revisión y control del cableado eléctrico y conexiones de gas natural domiciliario y gas licuado (garrafa), asimismo contarán con agua potable corriente.

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

Los establecimientos grandes con inversión económica considerable deben contar con cámaras de seguridad, en resguardo de la seguridad de los consumidores y usuarios.

**Artículo 12. (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.



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

- c) Se debe contar con basureros diferenciados internos y externos.

**Artículo 13. (Área de no fumadores)**

En los lugares como restaurantes de comida rápida, cafés o lugares donde está permitido fumar, se deberá contar con el área respectiva de fumadores y área de no fumadores.

**CAPÍTULO III**  
**CONTAMINACION ATMOSFERICA**

**Artículo 14. (Sistemas de extracción de aire)**

La ventilación natural y/o forzada será apropiada a la capacidad del establecimiento, existirán extractores y ventiladores de humo y aire con la potencia apropiada a la capacidad del establecimiento y para impedir la acumulación de humos y vapores del producto.

**Artículo 15. (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, donde se tiene la materia prima hasta la distribución del producto. La ventilación no podrá ser ubicada hacia la calle o avenida.

**Artículo 16. (Basura y desperdicios)**

El sector de basura y desperdicios, al margen de tener basureros diferenciados en las áreas de producción deben estar bien tapados, debe contar con micro contenedores, fuera de los ambientes para almacenar estos desechos en apego al Reglamento de Desechos Sólidos.

**Artículo 17. (Emisión de Sonido)**

Los establecimientos señalados en el presente Reglamento, no podrán colocar el volumen alto, los parlantes o bocinas no deben provocar molestias al vecindario, caso contrario serán objeto de sanción. 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. De acuerdo a Ordenanza Municipal N° 124/08.

**Artículo 18. (Extintores y Botiquín de primeros auxilios)**

Todo establecimiento dedicado a estas actividades deberá contar con los extintores de incendio correspondiente, en un lugar visible y con señalización.

Asimismo deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, mismo que debe estar bien equipado (vendas, gasas, agua oxigenada, alcohol, paracetamol, algodón, etc.).





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

**Artículo 19. (Material informativo)**

El Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, deberá elaborar material informativo y educativo para motivar y sensibilizar a los propietarios y/o personal que trabaja en estos establecimientos y a la población en general a un cambio de actitud en el uso de basureros diferenciados.

**CAPÍTULO IV  
DE LOS BAÑOS**

**Artículo 20. (Definición)**

Se entiende por baño, el ambiente cerrado provisto de inodoros, lavamanos y en su caso urinarios, que deben estar debidamente diferenciados por sexo (hombres y mujeres), además contar con la señalización.

**Artículo 21. (Su ubicación)**

Los baños no deben tener relación directa con los otros ambientes públicos, deberán estar ubicados por lo menos a 5 metros de los ambientes principales y ser de fácil acceso para los usuarios. No se dará carácter de baño público, sino para uso exclusivo de la clientela del establecimiento.

**Artículo 22. (Condiciones)**

Los establecimientos deberán contar con un inodoro por cada 20 sillas y un lava manos como mínimo.

**Artículo 23. (Materiales de construcción)**

- a) Pisos.- Deben ser impermeables, revestidos de cerámica, azulejo u otro material con el requisito de la impermeabilidad, de fácil lavado y desinfección, con pendiente de 2° grados 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, de fácil lavado y desinfección, 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 color claro.

**CAPÍTULO V  
DEL TRANSPORTE**



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

**Artículo 24. (Definición)**

El transporte de alimentos es una operación muy compleja, en la cual los productos frescos o procesados son movilizados ya sea en bruto o elaborados, para su consumo directo o para ser usados como materias primas o ingredientes en procesos de manufactura o preparación de alimentos y bebidas analcohólicas.

**Artículo 25. (Prácticas de manipulación)**

- a) Las cajas y/o contenedores destinados a albergar los productos alimenticios y bebidas analcohólicas se conservarán limpios y en buen estado de mantenimiento.
- b) Los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda contaminarlos y convertirlos en no aptos para el consumo humano, ser nocivos para la salud o ser contaminados de tal manera que no se aconseje su consumo en ese estado.
- c) Los productos se colocarán y protegerán de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- d) Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, existirá en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
- e) Los vehículos no podrán utilizarse para transportar más que productos alimenticios, cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- f) Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte.
- g) En los contenedores figurará una indicación, claramente visible, indeleble y en español, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación "exclusivamente para productos alimenticios"
- h) Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores serán capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.
- i) El transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos productos alimenticios, se realizará a las temperaturas máximas
- j) El diseño del medio de transporte de alimentos deberá realizarse de manera que se evite la contaminación cruzada como resultado de transportes simultáneos o consecutivos.
- k) El vehículo debe tener facilidad de limpieza y los revestimientos apropiados.
- l) El vehículo como medio de transporte de alimentos, productos alimenticios y bebidas analcohólicas siempre deberá estar limpio y desinfectado de ser necesario, además de estar adecuado conforme a la temperatura requerida.
- m) El chofer y el personal que manipula productos alimenticios y bebidas analcohólicas debe denotar un aspecto de limpieza.

**TÍTULO III**



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

**DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS  
EN COMEDORES COLECTIVOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS**

**CAPÍTULO I  
DE LA DELIMITACIÓN Y DEFINICIÓN DE MANIPULADORES DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS**

**Artículo 26. (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, aquel que tiene contacto durante su manipulación, preparación, elaboración, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de Alimentos y de Bebidas Analcohólicas.

**Artículo 27. (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 estos productos no sean sometidos a un tratamiento posterior que garantice su inocuidad.
- c) Personal que trabaja en establecimientos de pastelería, repostería, bollería y similares, así como en la elaboración de helados.
- d) Personal que adquiere los productos cárnicos y sus derivados.
- e) Personal que trabaja en industrias o empresas relacionadas con productos comestibles y derivados: supermercados y auto servicios.
- f) Personal que elabora refrescos, gaseosas y otros similares.
- g) Personal que elabora empanadas, salteñas y otros similares.
- h) Personal relacionado con productos lácteos y derivados.
- i) Personal relacionado al transporte, manipulación de alimentos y bebidas analcohólicas.

**Artículo 28. (Otras instituciones)**

Sin perjuicio de que cuenten con establecimiento propio e independiente 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 se consuma en los mismos o en otros lugares.
- 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.



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

- c) Los establecimientos de temporada, ya estén situados en lugares públicos o privados, aquellos que se instalen con motivo de concentraciones de población por cualquier causa.

**CAPÍTULO II**  
**DE LA CAPACITACION Y FORMACION**

**Artículo 29. (Obligatoriedad de control y capacitación)**

Todos los empleados o personal destinado a la manipulación, elaboración, preparación de alimentos y bebidas analcohólicas previstos en el presente reglamento, tienen la obligación de presentar el Carnet de Manipulador emitido por la autoridad correspondiente y la Certificación de Capacitación respecto al tipo de actividad de la empresa emitido por entidad acreditada y autorizada por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

**Artículo 30. (De la formación permanente)**

La unidad del GAMS o la entidad de capacitación acreditada por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, ofertará cursos de capacitación especializada mediante convocatoria pública, notificación directa a los establecimientos (comedores populares, empresas y otros) o proporcionará permanentemente información para mantener el nivel de educación de los manipuladores de alimentos y bebidas analcohólicas, potenciando la formación por medio de la realización de cursos de actualización, procurando la colaboración de las Asociaciones Empresariales, Sindicatos y cualquier otro organismo interesado.

Para el efecto se levantará el padrón de control correspondiente o emitirá informes destinados a la base de datos del G.A.M.S. a través de la Intendencia Municipal u otra unidad.

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 en su 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.

**TÍTULO IV**  
**DE LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS**

**CAPÍTULO I**  
**PROCEDIMIENTO DE LA EXTENSIÓN DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO**

**Artículo 31. (Licencia de funcionamiento)**



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

Para que un lugar de elaboración, manipulación, preparación, transporte y comercialización de alimentos y bebidas analcohólicas se establezca y comience a vender sus artículos al público en la jurisdicción del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, deberá obtener la correspondiente Licencia de Funcionamiento del Municipio.

Previa, la otorgación del documento ambiental de actividad obra o proyecto (AOPs) de acuerdo a lo establecido a la Ley N° 1333 y su reglamento será concedido por la Autoridad Ambiental competente previa revisión y clasificación de documentos ambientales por la Dirección de Medio Ambiente del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

### **Artículo 32. (Obtención de la licencia de funcionamiento)**

La Dirección de Ingresos en estricta coordinación con la Dirección de Medio Ambiente y la Intendencia Municipal podrá extender la Licencia de Funcionamiento previo análisis técnico legal de las solicitudes realizadas, previo cumplimiento de los requisitos establecidos por cada una de las unidades citadas.

Ningún local que no cumpla con los requisitos mínimos exigidos por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre podrá sacar licencia de funcionamiento y tampoco podrá entrar en funcionamiento, bajo pena de sanción.

### **Artículo 33. (Solicitud)**

Las solicitudes de Licencia de Funcionamiento de los establecimientos referidos anteriormente, serán dirigidas por escrito a la Intendencia Municipal dependiente de la Secretaria General y de Gobernabilidad del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, cuando se traten de establecimientos que no expendan bebidas alcohólicas.

### **Artículo 34. (Requisitos ante la Intendencia Municipal)**

La solicitud dirigida a la Intendencia Municipal 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 o GAMS)
- e) 2 Fotocopias de pago 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
- i) 2 Cámaras de seguridad (si corresponde).

### **Artículo 35. (Trámite)**

Una vez recibida la petición para la apertura de algún establecimiento, la Intendencia Municipal verificara la documentación presentada de los requisitos, posteriormente se realizara la inspección del



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

establecimiento en relación a todos los ambientes a ser utilizados; de existir conformidad en cuanto a ambas instancias se procede con un Informe Técnico de Aprobación mismo que es refrendado por un Informe Jurídico; una vez cumplidos con todos los requisitos se remitirá la carpeta a la Dirección de Ingresos para su procesamiento conforme normativa legal vigente, y eleven informe para su aprobación, complementación o rechazo; en un plazo máximo de 10 días hábiles en caso de no existir observaciones.

La remisión de la documentación respecto a los requisitos se realizara en el plazo de las 24 horas.

La revisión de los requisitos se realizara en el plazo de 24 horas, ante el incumplimiento de algún requisito en la documentación se le otorga el plazo máximo de 5 días hábiles, en caso de no subsanarse se da por desistida la solicitud.

Una vez cumplidos los requisitos se realizara la inspección de los ambientes a utilizar del establecimiento, en el plazo de 3 días hábiles, de evidenciarse que cumple con las exigencias señaladas en el presente Reglamento, se emitirá el Informe Técnico de Aprobación o Rechazo en plazo de 2 días.

En caso de que los ambientes del establecimiento no estén adecuados a las exigencias requeridas de este reglamento, se dará el plazo máximo de 15 días hábiles para su adecuación, en caso de no subsanarse las observaciones se da por desistida la solicitud.

Una vez cumplida la Inspección sin observación se remite el Informe Técnico de Aprobación, para la elaboración del Informe Jurídico en el plazo de 2 días hábiles, mismo que verificara que se encuentre enmarcado en la normativa legal vigente y recomendará la Aprobación del Trámite y su remisión a la Dirección de Ingresos.

### **Artículo 36. (Autorización)**

Una vez cumplidos todos los requisitos exigidos por las unidades señaladas del GAMS, la Dirección de Ingresos extenderá la Licencia de Funcionamiento.

### **Artículo 37. (Renovaciones)**

Para la Renovación de la Licencia de Funcionamiento y el Documento Ambiental deberá realizar una solicitud y proceder nuevamente lo establecido en los artículos 29, 30, 31, 32, 33 y 34 del presente reglamento.

### **Artículo 38. (Observaciones)**

En caso de que la solicitud sea rechazada mediante informe motivado o Resolución motivada, el interesado podrá acudir a las vías de impugnación pertinentes.

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



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

**CAPÍTULO I**  
**DE LAS INFRACCIONES**

**Artículo 39. (Infracciones Leves)**

Son consideradas infracciones leves, aquellas tratadas de acuerdo al presente Reglamento Municipal las siguientes:

- a) La apertura de un establecimiento, el inicio de sus actividades o el desarrollo de su funcionamiento sin la Licencia correspondiente.
- b) La negativa de presentación de documentos de identificación como el carnet del manipulador, certificado de capacitación y otros requeridos, de los propietarios, administradores, encargados y personal dependiente de los establecimientos públicos.
- c) No comunicar al G.A.M.S. la modificación de su actividad comercial.
- d) No portar indumentaria adecuada para su trabajo.
- e) Almacenar los insumos y otros alimentos en el piso.
- f) Incumplimiento a una notificación u omisión de la misma.

**Artículo 40. (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 prestación de servicios o actividades recreativas, quebrantando la prohibición o suspensión ordenada por la autoridad correspondiente.
- b) La negativa de acceso o la obstaculización del ejercicio de las inspecciones o controles reglamentarios.
- c) La reincidencia en las infracciones leves se constituyen en una infracción grave.
- d) Desarrollar actividades económicas incompatibles con la categoría autorizada para la actividad económica.
- e) La admisión en los establecimientos de consumidores en número superior a su capacidad.
- f) Funcionar sin los requerimientos básicos de las normas ambientales.
- g) Que los ambientes no cuenten con los requisitos de higiene señalados en el presente reglamento.
- h) Exponer los productos alimenticios y bebidas analcohólicas sin ningún tipo de protección, de la contaminación química, física y biológica.
- i) Aquellos productos alimenticios y bebidas analcohólicas que se encuentren almacenados en recipientes que no sean inocuos, dañinos o tóxicos para la salud humana.
- j) Violentar los precintos de clausura.
- k) No contar con los servicios básicos.

**Artículo 41. (Infracciones Muy Graves)**



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

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, siempre que afecte a la salud de los consumidores.
- b) La tenencia de todo tipo de productos alimenticios o bebidas analcohólicas 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.
- d) La provocación de los propietarios y consumidores que alteren o puedan alterar la seguridad ciudadana y de las autoridades competentes al realizar sus funciones.
- e) La elaboración, preparación de alimentos y/o bebidas analcohólicas con productos, sustancias orgánicas o sustancias químicas, no autorizados o que no sean idóneos para el consumo humano y sin registro sanitario si 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 G.A.M.S. con el objetivo de evadir el cumplimiento de la ley.
- h) Exponer productos alimenticios o bebidas analcohólicas en mal estado, 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.

### CAPÍTULO II DE LAS SANCIONES

#### Artículo 42. (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:

- 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 hasta 7 días.





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

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 hasta 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.- la clausura hasta 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 43. (De la actualización)**

El Ejecutivo Municipal, podrá proponer la actualización de los montos de las sanciones del presente reglamento, en base a informe técnico justificado.

**Artículo 44. (Prohibiciones)**

No se concederá Licencia de funcionamiento:

- a) A los establecimientos que no cumplan con los requisitos.
- b) Aquellos establecimientos que tengan dualidad de actividades y están no sean del mismo ramo o generen contaminación cruzada.
- c) Se prohíbe elaborar, preparar, fabricar, fraccionar, envasar, almacenar, transportar, distribuir, manipular, vender, expender, productos de uso y servicios en general, que no cumplan con los requisitos exigidos de inocuidad.
- d) La tenencia de productos con registro adulterado, en mal estado u otro similar.

**Artículo 45. (Plazo para el pago de la sanción)**

La sanción impuesta por la Intendencia Municipal u otra unidad competente 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 aplicara las medidas y procedimientos acorde a normativa municipal vigente.



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

**CAPÍTULO III**  
**DE LOS DECOMISOS Y LA DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS DECOMISADOS**

**Artículo 46. (Decomisos)**

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

Asimismo todos aquellos insumos, productos alimenticios y bebidas analcohólicas 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 y bebidas analcohólicas que infrinjan el presente reglamento.

**TÍTULO VI**  
**DE LOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**Artículo 47. (Procedimiento sancionatorio)**

La Resolución Administrativa emitida por la autoridad competente del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre podrá ser impugnada mediante los recursos administrativos previstos en la Ley N° 2341 de Municipalidades.

**Artículo 48. (De la tramitación)**

De acuerdo al presente reglamento, el G.A.M.S. realizara el cobro de las multas por la vía coactiva administrativa así como la imposición de clausuras temporales y definitivas a las personas naturales o jurídicas que incumplan con lo reglamentado en la elaboración, preparación, manipulación o comercialización de alimentos y/o bebidas analcohólicas.

**Artículo 49. (Del recurso de revocatoria)**

La Resolución Administrativa que sancione el incumplimiento del presente reglamento, emitida por la Dirección de Ingresos del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, podrá ser impugnada mediante recurso de revocatoria por quien demuestre interés legítimo o derecho subjetivo, a excepción de los casos señalados en el presente reglamento.

**Artículo 50. (Del recurso jerárquico)**



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

Resuelto el Recurso de Revocatoria, el interesado podrá interponer recurso jerárquico ante la autoridad que resolvió el Recurso de Revocatoria, el mismo que será remitido ante el superior jerárquico (Máxima Autoridad Ejecutiva del Gobierno Autónomo Municipal) para el conocimiento y resolución de dicho recurso.

**DISPOSICION TRANSITORIA**

**Disposición Transitoria Primera. (De la regularización)**

Los establecimientos de elaboración, preparación, manipulación o comercialización de alimentos y/o bebidas analcohólicas en todas sus categorías comprendidos en el artículo 5, que se encuentren en contravención del presente Reglamento, en cuanto a su clasificación, deficiencias de infraestructura, dispondrá de un plazo de noventa días para proceder a la regularización de sus establecimientos, término que correrá a partir de la notificación, la misma que procederá luego de la inspección oficial en cada caso.

Cumplido el término, en vigencia del presente reglamento, se aplicara las sanciones que corresponda.

**DISPOSICIONES FINAL**

**Disposición Final. (Derogatoria)**

Se derogan todas las disposiciones contrarias al presente "Reglamento Técnico Sanitario de Elaboración, Manipulación, Transporte y Venta de Alimentos y Bebidas Analcohólicas de Consumo Humano del G.A.M.S."