

# GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE "EL TORNO"

4ta. Sección Municipal - Provincia Andrés Báñez

DECRETO MUNICIPAL - GAM-ET N° 105  
De, 19 de agosto de 2021

Ing. Hediberto Cuellar Cuva  
ALCALDE MUNICIPAL DEL GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL  
EL TORNO CUARTA SECCION - PROVINCIA ANDRES IBAÑEZ  
DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ

## REGLAMENTO DE LA LEY MUNICIPAL N° 384 DE CONTROL DE COMERCIALIZACION Y ABASTECIMIENTO MINORISTA DE CARNES, DESPOJOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS

### CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1. (OBJETO)** El presente Reglamento Municipal tiene por objeto reglamentar la Ley Municipal N° 384 de 10 de agosto de 2021 Ley "de Control de Comercialización y Abastecimiento Minorista de Carnes, Despojos Comestibles y Derivados Cárnicos", estableciendo los mecanismos jurídicos, administrativos, técnicos y operativos relacionados con la aplicación de la referida Ley.

**Artículo 2. (ALCANCE)** El presente Reglamento Municipal se aplica a todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con el Comercio minorista de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos.

**Artículo 3. (MARCO NORMATIVO)** El presente Reglamento se encuentra enmarcado de acuerdo al siguiente marco jurídico:

- a) Constitución Política del Estado
- b) Carta Orgánica Municipal de El Torno
- c) Ley 031 Marco de Autonomías y Descentralización "Andrés Báñez"
- d) Ley 1333 de Medio Ambiente
- e) Ley 1178 de Administración y Control Gubernamental
- f) Ley 453 de los Derechos de las usuarias y usuarios de las consumidoras y consumidores
- g) Ley Municipal N° 384 de Control de Comercialización y Abastecimiento Minorista de Carnes Despojos Comestibles y Derivados Cárnicos.

**Artículo 4. (DEFINICIONES)** Para los efectos de aplicación de la presente norma a continuación se definen algunos términos:

- a) **Establecimiento.-** Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos, con la finalidad de obtener carnes para consumo humano, así como el almacenamiento y transporte de la misma.
- b) **Almacén frigorífico.-** Es el recinto donde se recibe la carne en canal o deshuesada para su posterior proceso o distribución.
- c) **Carne Fresca.-** Es la carne que no ha sido tratada de otra forma que no sea empaquetada al vacío o en atmósfera controlada para asegurar su conservación, incluso si ha sido sujeta a refrigeración continua siendo considerada fresca para los propósitos de la presente norma.

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

# GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE "EL TORNO"

4ta. Sección Municipal - Provincia Andrés Báñez



- d) **Condenado.**- Con relación a la canal o carne, significa que éstas han sido inspeccionadas y dictaminadas como no aptas para el consumo humano y que por lo tanto requieren destrucción.
- e) **Contaminación.**- Presencia de cualquier material objetable, incluye sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea segura para el consumo humano.
- f) **Desinfección.**- Reducción, sin menoscabo de la calidad de la carne, mediante el uso de agentes físicos y/o químicos permitidos, del número de microorganismos a un nivel que no de lugar a la contaminación de la carne.
- g) **Enfermedad o Defecto.**- Significa un cambio patológico y otra anomalía.
- h) **Frigorífico.**- Es el matadero que además cuenta con cámaras de frío para la conservación de la carne, pudiendo o no contar con túneles y cámaras de congelamiento.
- i) **Ropa de trabajo o de protección.** - Es la indumentaria especial utilizada para prevenir la contaminación de la carne y utilizadas por las personas del matadero, comerciantes mayoristas y minoristas en general; la cual incluye gorros o cofias, guantes, delantales y calzados apropiados de acuerdo al establecimiento de comercio.
- j) **Inocuidad.**- Es la característica sanitaria que asegura que un producto o servicio no causa daño a la salud de las usuarias y los usuarios, las consumidoras y los consumidores.
- k) **Seguro y Sano.** - Se refiere a la carne que ha sido dictaminada como apta para el consumo humano, en base a los siguientes criterios:
- Que no va a causar ninguna infección o intoxicación si se ha manipulado y preparado adecuadamente
  - Está libre de contaminación visible
  - Está libre de defectos que puedan ser objetados por los consumidores
  - Que ha sido producido bajo un adecuado control higiénico y
  - Que no ha sido tratada con sustancias ilegales o especificadas como tal por la legislación vigente.
- l) **Comerciante Minorista.**- Integra todas aquellas tiendas y pequeños comercios familiares que operan en la economía, se encuentran en contacto directo con el cliente o consumidor final comprando sus productos al comercio mayorista.
- m) **Comerciante Mayorista.**- Se caracteriza por adquirir productos a fabricantes, distribuirlos a otros mayoristas, distribuidores, minoristas e incluso a fabricantes, pero no a los consumidores finales.

**Artículo 5. (SIGLA).** A efecto de aplicación del presente Reglamento, se establecen las siguientes siglas:

1. GAMET. Gobierno Autónomo Municipal de El Torno.
2. SENASAG. Servicio Nacional de Sanidad Animal e Inocuidad Alimentaria.

**Artículo 6. (PREVISIÓN)** Los aspectos no previstos en el presente Reglamento Municipal, se resolverá aplicando supletoriamente lo establecido en la normativa legal vigente y demás disposiciones municipales.

**Artículo 7. (PROTECCIÓN)** Los comercializadores de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, en Mercados Municipales, de Convenio, Mercados Privados y Friales están obligados a suministrar productos o servicios en condiciones de inocuidad, calidad y seguridad, siendo responsables en el ámbito penal, civil y administrativo sancionatorio, del riesgo o daño causados a la salud e integridad física de las usuarias y los usuarios, las consumidoras y los consumidores.

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

CAPÍTULO II  
REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA

**Artículo 8. (INFRAESTRUCTURA DE PUESTO EN MERCADOS MUNICIPALES, DE CONVENIO Y PRIVADO).**

I. La infraestructura de puestos en Mercados Municipales, de Convenio y Mercados Privados para el comercio minorista de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, deberá cumplir con los siguientes requisitos técnicos exigidos en el presente reglamento, ante la Dirección de Planificación Territorial, del Órgano Ejecutivo del GAMET, los cuales se detallan a continuación:

1. Iluminación eléctrica.
2. Instalación de tomacorriente de energía Eléctrica.
3. Instalación de Agua potable de uso personalizado con lavamanos disponible.
4. Paredes revestidos para fácil lavado, sin grietas.
5. Pisos con cerámica de fácil lavado, con drenaje adecuado y sin grietas.
6. Mesones de acero inoxidable o revestidos con cerámica de color claro para el manipuleo del producto y atención del cliente.
7. Ganchos de material inoxidable.
8. Espacio para refrigeradores, otros equipos básicos y para área de trabajo.
9. Los refrigeradores deberán ser de uso exclusivo para el almacenamiento de los productos autorizados.
10. Disponer de una malla o tela para cubrir las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos que se exponen en ganchos y mesones.

II. Los puestos para el comercio minorista de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos en Mercados Municipales, de Convenio y Mercados Privados deberá ubicarse en bloque y fila de puestos para la venta de productos específicos como ser:

1. **Carnes:** Carnes de especie Bovina, Porcina, Ovina, Avícola y Piscícola.
2. **Despojos comestibles:** Partes comestibles de animales para carnes como cabeza, o carne de cabeza, corazón, hígado, estomago, tripas, patas, pulmones y otros.
3. **Derivados cárnicos:** Productos que en alimentación se denomina embutidos preparados total o parcialmente con carnes, despojos, grasas, y otros, que proceden de animales de abasto y que pueden ser completados con aditivos autorizados y condimentos.

**Artículo 9. (ASIGNACIÓN DE PUESTOS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES).** I. Los puestos para el comercio minorista de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, en los Mercados Municipales serán otorgados previo cumplimiento de requisitos para el registro de cesionarios y cesión de espacio público (puestos), establecidos en la Ley Municipal N° 244 y su Decreto Municipal Reglamentario N° 73.

II. Además deberán contar con el Certificado de asistencia y aprobación de un curso gratuito de capacitación para el manipuleo de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, dictado por la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET.

**Artículo 10. (INFRAESTRUCTURA DE FRIALES).**

- I. La infraestructura de friales para el comercio minorista de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, deberá cumplir con los siguientes requisitos técnicos exigidos en el presente reglamento, ante la Dirección Municipal de Planificación Territorial del Órgano Ejecutivo del GAMET, los cuales se detallan a continuación:

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

# GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE "EL TORNO"

4ta. Sección Municipal - Provincia Andrés Ibáñez

1. Iluminación eléctrica.
2. Instalación de tomacorriente de energía Eléctrica.
3. Instalación de Agua potable de uso personalizado con lavamanos disponible.
4. Paredes revestidos para fácil lavado, sin grietas.
5. Pisos con cerámica de fácil lavado, con drenaje adecuado y sin grietas.
6. Mesones de acero inoxidable o revestidos con cerámica de color claro para el manipuleo del producto y atención del cliente.
7. Ganchos de material inoxidable.
8. Espacio para refrigeradores, vitrina expositora, máquina cortadora o picadora, máquina moledora, balanzas y para área de trabajo.
9. Los refrigeradores deberán ser de uso exclusivo para el almacenamiento de los productos autorizados en el frial.
10. La infraestructura deberá ser de uso exclusivo, no podrá tener comunicación directa con vivienda, comercio u otros espacios privados.

II. En el marco de la definición de frial, que es el establecimiento que ofrece variedad de tipos de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, cortes y pedidos especiales. El frial para el comercio minorista de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos deberá disponer de infraestructura para la ubicación específica de estos productos,

III. El espacio físico deberá estar acondicionado de acuerdo al tipo de productos que se comercialice en el establecimiento, el área mínima exigida para los friales será de 20 m<sup>2</sup> de los cuales 12 m<sup>2</sup> serán para el área de trabajo, el mismo que deberá estar aprobado por la Dirección Municipal de Planificación Territorial del Órgano Ejecutivo del GAMET.

## CAPÍTULO III CONTROL SANITARIO

**Artículo 11. (EXAMEN MEDICO)** Todas las personas que manipulen o que entren en contacto con las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, deberán someterse a examen médico antes de cumplir con la actividad de comercialización. El examen médico debe repetirse periódicamente de manera semestral o cuando la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET así lo requiera en base a una denuncia.

**Artículo 12. (PERMISO SANITARIO)** Todo comerciante minorista y todo aquel que manipule las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, deberá portar y exponer obligatoriamente el Carnet Sanitario, que será tramitado ante el Hospital Municipal El Torno, el mismo que tendrá una vigencia de 6 meses.

**Artículo 13. (RESTRICCIÓN POR SALUD)** La Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET tomará las medidas pertinentes para asegurar de que ninguna persona que esté a cargo de la manipulación o comercialización de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, que se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse a través de los mismos o mientras presente heridas, llagas, diarrea, trabaje directa o indirectamente con las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, por ser portador de microorganismos patógenos.

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

## CAPÍTULO IV RESTRICCIONES Y SANCIONES

### Artículo 14. (RESTRICCIONES).

- I. Queda terminantemente restringida la venta o comercialización de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos clandestinos.
- II. No se autorizará ningún frial de venta de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos en los lugares adyacentes a ambos lados de la avenida República (Doble Vía El Torno), *en el área determinado como restringida de acuerdo a plano adjunto como anexo I del presente Reglamento*, por ser zonas residenciales, turísticas, de excesiva aglomeración de personas y alto tráfico vehicular.

**Artículo 15. (RESTRICCIÓN DE PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS)** La Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET debe controlar y restringir en todos los Mercados Municipales, de Convenio, Mercados Privados y Friales debidamente aprobados cualquier comportamiento o practica antihigiénica que pueda resultar en un factor potencial de contaminación para las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos. Se prohíbe fumar, escupir, mantener uñas sucias y largas y en general toda actividad reñida con la higiene y las buenas costumbres.

### Artículo 16. (SANCIONES)

- I. Se establece las siguientes sanciones de acuerdo a los diferentes tipos de comerciantes minoristas y/o mayoristas.
  - a) **Sanciones para Comerciante Minoristas.**
    1. Decomiso total del producto de comercio por parte de la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria, en caso de procedencia clandestina y clausura por 15 días.
    2. Decomiso total del producto de comercio, más una multa de 500 Bs, si el comerciante es sorprendido por la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria por segunda vez, comercializando productos clandestinos (reincidencia) y clausura definitiva o reversión del establecimiento.
    3. Como Gobierno Autónomo Municipal de El Torno, procederá a tomar acciones judiciales y administrativas ante las autoridades competentes en contra de todo comerciante que infrinja la presente normativa municipal, por los delitos de atentado contra la salud pública de la población.
  - b) **Sanciones para Comerciante Mayorista.**
    1. El comerciante mayorista será sujeto, al decomiso total de su producto de comercio cuando este tenga un origen clandestino.
    2. El comerciante mayorista será sujeto al decomiso total de su producto de comercio y una multa de 1000 Bs., en caso de reincidencia en comercializar productos de origen clandestino.
    3. El comerciante mayorista será sujeto a una multa de 700 Bs., cuando este proceda a practicar el doble estándar de comerciante, de mayorista y/o minorista, realizando la competencia desleal.

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

# GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE "EL TORNO"

4ta. Sección Municipal - Provincia Andrés Báñez

4. El comerciante mayorista o toda persona natural o jurídica que aperture mataderos clandestinos, será sujeto de denuncia ante las autoridades competentes para su respectivo procesamiento de acuerdo a las normas vigentes.

## CAPÍTULO V LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

### ARTÍCULO 17. (REQUISITOS PARA LA OTORGACIÓN DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO A PUESTO DE VENTA EN MERCADO DE CONVENIO, MERCADO PRIVADO Y FRIALES)

- I. Se establecen los siguientes requisitos para la otorgación de Licencia de Funcionamiento, para comerciantes minoristas de carne, despojos comestibles y derivados cárnicos:
  1. Carta dirigida al Alcalde Municipal, solicitando licencia de funcionamiento para una actividad económica.
  2. Referencia personal del solicitante
  3. Fotocopia de aviso de agua y luz
  4. Fotocopia de cedula de identidad
  5. Plano de ubicación o croquis de ubicación de la actividad económica y superficie de distribución de los ambientes, expresados en metros cuadrados.
  6. Comprobante de pago del Impuesto Municipal a la propiedad de bienes inmuebles IMPBI última gestión.
  7. NIT
  8. Dos fotografías fondo rojo 4x4
  9. Contrato de alquiler o recibo
  10. Ficha Técnica Ambiental
  11. Autorización de infraestructura ante la Dirección Municipal de Planificación Territorial del Órgano Ejecutivo del GAMET.
  12. Certificado de asistencia y aprobación de un curso gratuito de capacitación para el manipuleo de carne, despojos comestibles y derivados cárnicos, dictado por la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET.
  13. Fotocopias de Carnet Sanitario.
  14. Ficha técnica otorgado por la Unidad de Control de Calidad de Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del GAMET (Verificará el cumplimiento de requisitos).
  15. Costo de la licencia de funcionamiento de 65 bs
  16. Todo en un folder amarillo.

#### En caso de personas jurídicas que soliciten Licencia de Funcionamiento para friales, agregar

17. Original y fotocopia de la cédula de identidad del apoderado o representante legal.
  18. Fotocopia de testimonio de constitución de sociedad.
  19. Original y fotocopia del poder notariado del representante legal (actualizado).
- II. Se establecen los siguientes requisitos para la otorgación de Licencia de Funcionamiento, para para mataderos que se encuentren instalados en la jurisdicción Municipal de El Torno.
    1. Carta dirigida al Alcalde Municipal, solicitando licencia de funcionamiento para una actividad económica.
    2. Referencia personal del solicitante

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

# GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE "EL TORNO"

4ta. Sección Municipal - Provincia Andrés Báñez



3. Fotocopia de aviso de agua y luz
4. Fotocopia de cedula de identidad
5. Plano de ubicación o croquis de ubicación de la actividad económica y superficie de distribución de los ambientes, expresados en metros cuadrados.
6. Comprobante de pago del Impuesto Municipal a la propiedad de bienes inmuebles IMPBI última gestión.
7. NIT
8. Dos fotografías fondo rojo 4x4
9. Contrato de alquiler o recibo
10. Ficha Técnica Ambiental
11. Fotocopia legalizada del Registro Sanitario emitido por el SENASAG, que autoriza su funcionamiento y habilita al matadero para abastecer de carne bovina al Municipio de Santa Cruz de la Sierra.
12. Fotocopias de Carnet Sanitario.
13. Ficha técnica otorgado por la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET (Verificará el cumplimiento del requisitos).
14. Costo de la licencia de funcionamiento de 65 bs
15. Todo en un folder amarillo.

#### En caso de personas jurídicas, agregar

16. Original y fotocopia de la cédula de identidad del apoderado o representante legal.
17. Fotocopia de testimonio de constitución de sociedad.
18. Original y fotocopia del poder notariado del representante legal (actualizado).

**Artículo 18. (INSCRIPCIÓN DE MATADEROS).** Todo matadero que tenga interés de internar carne y derivados en el Municipio de El Torno, deberá inscribirse ante la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET, cumpliendo únicamente con los siguientes requisitos:

- a) Solicitud dirigida al Alcalde Municipal.
- b) Fotocopia legalizada del Registro Sanitario emitido por el SENASAG, que autoriza su funcionamiento y habilita al matadero para abastecer de carne.
- c) Licencia de funcionamiento otorgada por el Gobierno Municipal en cuya jurisdicción se encuentra instalado.

## CAPÍTULO VI TRANSPORTE DE LAS CARNES, DESPOJOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

**Artículo 19. (MEDIO DE TRANSPORTE)** Los vehículos utilizados para el transporte de las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, a los centros de abastecimiento deben mantenerse en buen estado, además debe limpiarse y desinfectarse de manera constante.

**Artículo 20. (AUTORIZACIÓN DE TRANSPORTE)** Los vehículos utilizados para el transporte de las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos, a los centros de abastecimiento, deberán contar con la autorización de SENASAG y registrarse ante la Unidad de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria de la Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del GAMET.

*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*

# GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE "EL TORNO"

4ta. Sección Municipal - Provincia Andrés Babiñez

## CAPÍTULO VII VIGENCIA Y DIFUSIÓN DEL REGLAMENTO

**Artículo 21. (VIGENCIA)** El presente Reglamento entrará en vigencia una vez sea aprobado por el Alcalde Municipal del Gobierno Autónomo Municipal de El Torno mediante Decreto Municipal y publicado en la Gaceta Municipal.

**Artículo 22. (DIFUSIÓN)** Una vez aprobado mediante Decreto Municipal y publicado en la Gaceta Municipal, para conocimiento de la población dentro de la jurisdicción del Municipio de El Torno, la Unidad de Comunicación del Órgano Ejecutivo Municipal, procederá a realizar la difusión respectiva del presente Reglamento.

### DISPOSICIONES FINALES

**DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.** - El informe y certificación del estado sanitario de las carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos decomisadas, se realizarán de acuerdo a la ficha técnica de estado sanitario de los mismos, que se encuentran anexados al presente Reglamento como Anexo II.

**DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.**- La Dirección Municipal de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente del Órgano Ejecutivo del GAMET, deberá establecer un programa de limpieza y sanitización de los Mercados Municipales, de Convenio y Privados cada tres meses y/o caso de necesidad emergente.

**DISPOSICIÓN FINAL TERCERA.**- El traslado a los Mercados Municipales y Mercados de Convenio, de los comerciantes de carnes, despojos comestibles y derivados cárnicos que se encuentran ubicados dentro del área restringida determinado en el Artículo 14 párrafo II del presente reglamento y de acuerdo a plano adjunto como anexo I, se realizará en un plazo no mayor a (21) días calendario a partir de la fecha de publicación del presente Reglamento.

Publíquese, cúmplase y archívese

  
Ing. Hediberto Cuellar Cuca  
ALCALDE  
GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE  
EL TORNO



*¡Trabajando con Transparencia, Igualdad y Justicia Social!*