GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE COBIJA
DIRECCION JURIDICA
COBIJA - PANDO

DECRETO MUNICIPAL Nº021/2021
Cobija, 14 de diciembre de 2021

REGLAMENTO A LA LEY AUTONÓMICA MUNICIPAL Nº06/2021 DE FECHA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021 LEY DE COMERCIALIZACIÓN Y ABASTECIMIENTO DE CARNE DE RES

CONSIDERANDO I:

Que, mediante **Ley Autonómica Municipal Nº001/2021**, de 05 de mayo de 2021, el Concejo Municipal de Cobija, como Órgano Legislativo, Deliberativo y Fiscalizador, en uso de sus legítimas atribuciones conferidas por la Constitución Política del Estado, la Ley de Autonomías y Descentralización, la Ley de Gobiernos Autónomos Municipales y su propio Reglamento Interno, reconocen *a la ciudadana Lic. Ana Lucia Reis Melena, como Alcaldesa del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija.*

Constitución Política del Estado, establece en su ***Artículo 232.*** La Administración Pública se rige por los principios de legitimidad, legalidad, imparcialidad, publicidad, compromiso e interés social, ética, transparencia, igualdad, competencia, eficiencia, calidad, calidez, honestidad, responsabilidad y resultados.
Artículo 302. I. Son competencias exclusivas de los gobiernos municipales autónomos, en su jurisdicción: numeral 35. Convenios y/o contratos con personas naturales o colectivas, públicas y privadas para el desarrollo y cumplimiento de sus atribuciones, competencias y fines.

Ley Nº 482 de Gobiernos Autónomos Municipales, de fecha 09 de enero de 2014, establece en su artículo 13 que , entre otra, son facultades de las Alcaldesas o Alcaldes de los Gobiernos Autónomos Municipales, dictar Decretos Municipales, firmadas conjuntamente con las Secretarias o los Secretarios Municipales, para la reglamentación de competencias concurrentes legisladas por la Asamblea Legislativa Plurinacional y otros. De la misma forma en su artículo 26, numeral 4, indica que la Alcaldesa o el Alcalde Municipal, tiene la atribución de dictar Decretos Municipales, conjuntamente con las y los Secretarios Municipales.

Que, la **Ley Municipal Autonómica Nº06/2021** Ley de Comercialización y Abastecimiento de fecha 16 de noviembre de 2021, establece en su Disposiciones Transitorias Primera.- El Ejecutivo Municipal en un plazo de 15 días hábiles computables a partir de la promulgación de la presente Ley Municipal Autonómica, elaborara la reglamentación respectiva con las partes interesadas.

Que, de acuerdo a CITE: DPE/Nº72/2021 de fecha 07 de diciembre de 2021, emitido por el Ing. Jhonson de Promoción Económica del GAMC, remite reglamento para su revisión de manejo transporte y control de precios de los productos de la carne.

Que, de acuerdo a informe técnico INF. INT. U.D.U. Nº038/2021 de fecha 13 de diciembre de 2021, emitido por el Jefe de la Unidad de Desarrollo Organizacional en la que concluye, no se tiene mayores observaciones al proyecto de referencia.
Se recomienda a la Dirección Jurídica del GAMC, la elaboración de Decreto Municipal para la remisión a la MAE, para su aprobación y vigencia respectiva.

POR TANTO:

La Alcaldesa del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija, en sus facultades conferidas por la Constitución Política del Estado, Ley Nº 482 de Gobiernos Autónomos Municipales y demás disposiciones legales:

DECRETA:

ARTÍCULO 1.- Queda APROBADA el **REGLAMENTO A LA LEY AUTONÓMICA MUNICIPAL Nº06/2021 DE FECHA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021 LEY DE COMERCIALIZACIÓN Y ABASTECIMIENTO DE CARNE DE RES,** la misma que contiene IX Capítulos y 30 Artículos, Disposición Transitoria y Disposición Final (Anexo - fs.7)

ARTÍCULO 2.- El Órgano Ejecutivo del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija a través de la Dirección de Medio Ambiente, Dirección de Ingresos Municipales, Dirección Municipal de Seguridad Ciudadana del GAMC, activarán los mecanismos de control para el cumplimiento del presente reglamento.

ARTÍCULO 3.- Todas las Secretarias dependientes del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija, la Unidad de Comunicación y la Unidad de Sistemas del GAMC, quedan como responsables de la difusión y socialización de la Ley Municipal Autonómica Nº 06/2021, el Reglamento y el presente Decreto Municipal.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.- Quedan abrogadas y derogadas todas las disposiciones contrarias al presente Decreto Municipal.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA.- El presente Decreto Municipal entrará en vigencia una vez publicado en la Gaceta Municipal del Órgano Ejecutivo del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija.

Es dada en reunión de gabinete Despacho Municipal del Órgano Ejecutivo del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija, en la ciudad de Cobija a los catorce días del mes de diciembre de 2021.

Publíquese, cúmplase y archívese

Ana Lucia Reis Melena
ALCALDESA
GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE COBIJA

GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE COBIJA
DIRECCION JURIDICA
COBIJA - PANDO

Lic. Gary Acarapi Fernández
SECRETARIO MUNICIPAL ADMINISTRATIVA FINANCIERA DEL GAMC

Lic. Romy Nati Rojas Lima
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESARROLLO HUMANO DEL GAMC

Ing. Jesús Ernesto Sapiencia Kerdy
SECRETARIO MUNICIPAL DE OBRAS PÚBLICAS E INFRAESTRUCTURA DEL GAMC

Sr. Tetzu Mukay Ruiz
SECRETARIO MUNICIPAL DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOTENIBLE DEL GAMC

Andrez Valenzuela Becerra
SECRETARIO MUNICIPAL DE PLANIFICACIÓN URBANA DEL GAMC

DECRETO MUNICIPAL N°021/2021

de fecha, 14 de diciembre de 2021

APRUEBA EL

REGLAMENTO A LA LEY AUTONÓMICA MUNICIPAL N°06/2021 DE FECHA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021 LEY DE COMERCIALIZACIÓN Y ABASTECIMIENTO DE CARNE DE RES.

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. (Objetivo).- El presente Reglamento tiene por objetivo reglamentar la Ley Autonómica Municipal N° 06/2021, de 10 de noviembre del 2021, Ley de Comercialización y Abastecimiento de Carne de Res, para que regular y establecer el control y de operaciones de faeneo, Inspecciones, Transporte y Comercialización general de los productos cárnicos en beneficio de los consumidores.

Artículo 2. (Marco Normativo).-

a) Constitución Política del Estado.
b) Ley N° 482 del 9 de enero de 2014 (Ley de Gobiernos Autónomos Municipales)
c) Ley N° 031 de 19 de julio del 2010 (Ley de Autonomías y Descentralización Andrés Ibáñez)
d) Ley N" 1333 de 27 de abril de 1992 (Ley Medio Ambiente)
e) Ley N° 453 de 4 de diciembre del 2013 (Ley Derechos de las Usuarias y los Usuarios de las Consumidoras y los Consumidores)
f) Ley Autonómica Municipal N°06/2021

Artículo 3. (Alcance).- El cumplimiento del presente reglamento tiene carácter obligatorio para todas las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que desarrollen sus actividades de todo proceso de manejo, transporte y comercialización de productos cárnicos estableciendo derechos y obligaciones dentro de la jurisdicción del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija.

CAPITULO II
DE LAS DEFINICJONES

Artículo 4. (Definiciones).-

Animales de Abasto. - Todo aquel animal que de acuerdo a su función zootécnica produce un bien o derivados destinados a la alimentación humana tales como ganado vacuno, porcino, ovino, caprino, camélido y aves, etc.

Carne. - Los tejidos musculares conjuntivos y elásticos, grasas, vasos linfáticos que constituyen la masa muscular que recubren el esqueleto del animal.

Carcaza. - Esta referida al cuerpo del animal ya muerto, desprovisto de su piel y de sus vísceras.

Matadero. - es el establecimiento en el lugar destinado específicamente al faeneo de animales para el consumo humano.

Sangría. - Representa una fase en el faeneo de los animales, durante la cual se extrae la sangre de los mismos.

Residuo. - Termino que se refiere a un animal, cascara, o as partes de esta no aptas para el consumo humano, pero pueden ser destinado a la elaboración de sus productos.
Almacenamiento. - acción de retener temporalmente los residuos, mientras son entregados a la empresa de recojo
Botadero.- Sitio de acumulación de residuos sólidos, que no cumple con las disposiciones vigentes de seguridad y salud.
Contaminación por desechos sólidos. - Degradación de la calidad ambiental como resultado directo del manejo de los residuos.
Contenedor. - Recipiente donde se depositan los residuos temporalmente.
Disposición Final. - Acción de depositar los residuos en un lugar establecido
Fauna nociva. - Animales considerados por su población como plaga y potenciales poseedores de enfermedades infecto contagiosas.

CAPÍTULO III
PROCEDIMIENTOS PARA LA FISCALIZACION

Artículo 5. (Unidades competentes).- Dirección de Medio Ambiente, Intendencia Municipal y otros podrán efectuar inspecciones, fiscalizar a las empresas o instancias donde se realizan procesos de manejo, transporte y comercialización de productos cárnicos, para verificar el cumplimiento de las normas en vigencia.

Artículo 6. (Requisitos de la persona que realice las inspecciones).- Todos los funcionarios de la Dirección de Medio Ambiente, la Intendencia Municipal y otros que realicen las inspecciones correspondientes, deberán contar una credencial para su identificación. Así mismo los mataderos y/o o agentes económicos deberán facilitar las rareas de inspección y proporcionar la información necesaria.

Artículo 7. (Elaboración de actas durante la inspección).- En todo acto de inspección, se levantará un acta, donde se informará sobre los hechos y/o omisiones la cual deberá contener:

- Lugar y fecha de inspección
- Nombre de la institución, participantes
- Acciones de verificación del presente reglamento
- Observaciones y sugerencias
- Conclusiones y recomendaciones del inspector
- Observaciones de la institución
- Firma de los participantes
- Sanción

CAPITULO IV
DEL MANEJO, GESTION DE LOS MATADEROS Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 8. (De los mataderos).- Los mataderos por su razón social se clasifican en particulares o municipales, debiendo ambos estar sujetos al presente reglamento.

Artículo 9. (Ubicación y características de los mataderos).- Los mataderos deben estar ubicados en una zona rural de la ciudad, a efectos de que no puedan ocasionar daños y contaminaciones ambientales dentro del área urbana.
Para su funcionamiento deberán contar con los siguientes servicios básicos:

- Agua potable en la cantidad suficiente para garantizar un adecuado faeneo y garantizar la
- higiene correspondiente.
- Los desagües, deben tener acceso a un sistema de colectores. que garanticen el flujo de aguas servidas (pendiente, canaletas, rejillas de grasa).
- Energía suficiente para el uso del equipo mecánico y la iluminación respectiva haciendo que esta última no altere los colores y cuya intensidad no deberá ser menor a 540 lux en los puntos de inspección, 220 lux en las áreas de trabajo y 110 lux en áreas secundarias.
- Los mataderos deberán ser provistos de una ventilación adecuada, si fuese el caso artificial, para permitir un ambiente fresco, evitar calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de un área sucia a un área limpia.
- Los ángulos que forman las paredes entre sí y con respecto al piso deben ser de forma cóncava, para evitar el acúmulo de agua y facilitar la limpieza.
- Vías de acceso cómodas y adecuadas para permitir el ingreso y salida de vehículos utilizados, además del espacio suficiente para parqueo de vehículos.

Artículo 10. (Requisitos para construcción).- Para la construcción de un matadero los interesados deberán solicitar la aprobación de planos por la Secretaría Municipal de Infraestructura adjuntando a los mismos, plan de operación, reglamentos internos y la Licencia Ambiental respectiva.
Su monitoreo e inspección será supervisada por la Dirección de Medio Ambiente en colaboración con la Intendencia Municipal del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija.

Artículo 11. (Inspecciones de mataderos).- El o los actuales mataderos en funcionamiento, serán objeto de una inspección por la Dirección Municipal de Medio Ambiente y las unidades respectivas del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

- Capacidad de matanza
- Higiene y Sanidad
- Aspecto Tecnológico
- Sistema de operación y funcionamiento

CAPITULO V
DE LOS COMERCIALIZADORES

Artículo 12. (Agentes económicos).- Los agentes económicos o micro empresas que deseen comercializar la diversidad de productos cárnicos (carnes blandas, rojas, etc.) en sus diferentes estados, deberán contar con la autorización respectiva de la Dirección Municipal de Medio Ambiente y la Intendencia Municipal.

Artículo 13. (De los establecimientos).- Estos establecimientos deberán contar con equipos que permitan una refrigeración de los productos y que su venta sea de forma limpia, higiénica y sobre todo garanticen la oferta de productos frescos y sanos.
Los administradores de los mercados son los responsables de que los productos se expendan de buena calidad y frescos, para lo cual se realizarán inspecciones en coordinación con las autoridades competentes del municipio.

CAPITULO VI
DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

Artículo 14. (Trasporte de Cárnicos).- Las personas naturales o agente económico que transponen productos cárnicos destinados a consumo humano, deberán realizar esta acción acondicionado los vehículos con el objeto de evitar que se malogren la calidad física química de la carne

Artículo 15. (Requisitos de trasporte para su destino final).- Para el transporte del matadero hacia su comercialización y consumo, los productos deben estar en perfectas condiciones de salud, debiendo los conductores contar con los respectivos certificados de sanidad expedidos por la autoridad municipal pal competente.
Así mismo deberá acompañarse un certificado emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de Cobija de origen, donde constara: lugar de embarque, hora de salida y llegada, cantidad y características de los productos cárnicos que serán destinados al consumo humano.
Los vehículos utilizados en el transpone deben ser desinfectados en el matadero otorgándose su constancia respectiva.

Artículo 16. (Características del trasporte).- Los vehículos destinados al transporte de la diversidad de productos cárnicos, deberán ser diseñados, construidos y equipados de modo que se impida la contaminación de los productos cárnicos, deben cumplir los siguientes requisitos:
a) Ser de uso exclusivo para el transporte de carne y/o derivados, permanentemente identificados con la leyenda "transporte exclusivo de carne", las letras del rótulo serán de un tamaño mínimo de 10 cm. de altura.
b) Deben contar con carrocería cerrada, las superficies internas deberán ser resistentes físicamente, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, con uniones cóncavas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, antitóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas.
Tendrán instalación de rieles colocados a una altura adecuada con ganchos para medias y/o cuartos de las reses, deberán estar suspendidas de tal forma que la carne no entre en contacto con las paredes y el piso.
d) las vísceras u otros subproductos comestibles deberán colocarse en recipientes con tapa, construidos de materiales sanitarios y/o construidos para ese fin, deberán estar rotulados con la leyenda “producto comestible”.

Artículo 17. (De la comercialización).- La comercialización de productos cárnicos al por mayor se realizará solo en los mataderos y cámaras frigoríficas legalmente establecidas. Al por menor en lugares de consumo como ser de mercados minoristas, de friales y otros.
Se prohíbe la comercialización de la diversidad de productos cárnicos en forma ambulante. Así mismos mercados minoristas, friales y otros centros, deben contar con locales amplios ventilados, revestidos de material impermeable, cámaras de refrigeración y/o conservadoras, equipos básicos, sierra eléctrica, mesas de corte balanzas, ropa blanca, etc.

Artículo 18. (De los precios).- Se realizará el control de precios a través de la Intendencia Municipal de acuerdo a la tabla aprobada por el Honorable Consejo Municipal de Cobija.

CAPITULO VII
DE LAS TASA DE COBRO

Artículo 19. (Costo del faeneo).- Los mataderos en función de costos y beneficios calculados, establecerán tasas para el faeneo de las diferentes especies de animales, las mismas que serán de conocimiento y consentimiento del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija.

Artículo 20. (Pago de impuestos).- El matadero en función de las leyes en actual vigencia, realizaran sus pagos de impuestos a las diferentes instancias del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija.

CAPITULO VIII
DE LA PROHIBICION Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Artículo 21. (De las prohibiciones en trasporte y traslado).-

- Traspone de productos cárnicos de mataderos a los centros abasto en piso de la movilidad carros frigoríficos.
- Que productos cárnicos sean trasportados en camiones, taxis y otros que no estén adecuados para el respetivo transporte.
- Transporte de cárnicos en bolsas de yute, plásticos y otros materiales no adecuados.
- Traspone de cárnicos con otros productos alimenticios para evitar una contaminación cruzada.

TRASLADO

- Traslado de productos cárnicos a los puestos de venta sin ninguna indumentaria adecuada de trabajo (botas, gorra, mandil, guantes, barbijo)
- Traslado de productos cárnicos fuera de los horarios establecidos en el presente reglamento
- Traslado de productos cárnicos del personal que no cuente con carnet de manipulador y que no esté capacitado en manipulación de cárnicos

Artículo 22. (De las clasificaciones de las infracciones).- Estos serán clasificados en infracciones leves y graves

Artículo 23. (Infracciones leves).-

- Cuando el personal que transporta y traslada productos cárnicos se encuentren sin indumentaria adecuada.
- Personas que sean encontradas trasportando productos cárnicos no autorizados
- Personas que eviten la inspección de los productos cárnicos transportados, trasladados y de los mataderos.

Artículo 24. (Infracciones graves).-

- Los mataderos o personas naturales que sean sorprendidas en el acto mismo de contravención a las normas del presente reglamento.
- En caso de ser encontrado trasladando productos cárnicos en vehículos no autorizados.
- Se encuentre productos cárnicos en mal estado en proceso de descomposición.
- Impedimento a las inspecciones rutinarias de las autoridades competentes.

Artículo 25. (De las sanciones leves).- Los infractores estipulados en las infracciones leves serán sancionados con una multa de Bs. 200

Artículo 26. (De las sanciones graves).- Los infractores estipulados en las infracciones graves serán sancionados con una multa de Bs. 500

Artículo 27. (Sanciones a propietarios de mataderos).- Los propietarios de mataderos que no cumplan con las disposiciones de la certificación del médico sanitario municipal sobre condena o decomiso de animales o carcasa, serán sancionados con una multa Bs. 1.000 sin perjuicio de la clausura del establecimiento.

Artículo 28. (Sanción a las empresas).- La empresa de transporte de carnes que no cumplan con la limpieza y desinfección de sus vehículos serán sancionados con una multa de Bs. 500

Artículo 29. (Sanción al no cumplimiento de tabla de precios).- Los lugares de expendio de carne que no cumplan con los precios estipulados en la tabla generada por el Honorable consejo Municipal de Cobija, serán sancionados con una multa de Bs. 500

Artículo 30. (Mataderos clandestinos).- Los mataderos, cámaras frigoríficas, empresas de expendio de productos cárnicos y mercados no autorizados por el Gobierno Autónomo Municipal de Cobija que faenen ganado o comercialicen con productos cárnicos no certificados por las autoridades compontes serán sancionados con una multa entre Bs. 1.000 y 3.000 de acuerdo a la infracción en caso de reincidencia se procederán a la clausura definitiva y denuncia a la fiscalía.

CAPITULO IX
DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Disposición Transitoria Única.- Los actuales mataderos que no reúnan las condiciones técnicas sanitarias y de operación estipuladas en el presente reglamento serán consideradas mataderos de

acondicionamiento, debiendo ajustarse a las normas en un plazo no mayor a 2 meses a partir de la fecha de notificación.

DISPOSICIONES FINALES

Disposición Final Única. (Revisión Modificación y Actualización de Reglamento).- El presente reglamento podrá ser revisado, modificado y actualizado con el sustento técnico correspondiente.

GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE COBIJA
DIRECCION JURIDICA
COBIJA - PANDO