

**UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS**  
**FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS POLITICAS**  
**CARRERA DERECHO**



**MONOGRAFIA**

(Para optar al Título Académico de Licenciatura en Derecho)  
**MODIFICACION DEL CAPITULO III DEL REGLAMENTO**

**MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE  
ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA O.M. 178/2006-  
363/2006 DE ACUERDO A LA REALIDAD SOCIAL, ECONOMICA Y  
TERRITORIAL DEL MACRODISTRITO 4 SAN ANTONIO A PARTIR DE  
LA GESTION 2009**

**INSTITUCIÓN: GOBIERNO MUNICIPAL DE LA PAZ**

**POSTULANTE: Pamela Susan Torrez Canazas**

**TUTOR:**

**ACADEMICO: Dr. Iván Campero Villalba**

**LA PAZ - BOLIVIA**

**2009**



*“MODIFICACION DEL CAPITULO III DEL REGLAMENTO MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA O.M. 178/2006-363/2006 DE ACUERDO A LA REALIDAD SOCIAL, ECONOMICA Y TERRITORIAL DEL MACRODISTRITO 4 SAN ANTONIO A PARTIR DE LA GESTION 2009”*

---

---

---

***DEDICATORIA:** Dedico este trabajo a mis padres Fidel y Ayde por haberme dado la vida y haber sembrado en mi principios morales, responsabilidad, humildad y sobre todo el valor de la dignidad. A si mismo a mis hermanos, abuelos primos, sobrinos, tíos y amigos cercanos que directa e indirectamente me brindaron su apoyo tolerancia y comprensión.*

---

---

---

---

*AGRADECIMIENTOS:*

*A Dios por darme Fortaleza cuando me sentí derrotada,, a todos los funcionarios de la Sub Alcaldía de San Antonio por toda la colaboración prestada. Asimismo deseo expresar un especial y sincero agradecimiento a un gran amigo al Tte. Fredy Pelaez Aguilar por todo el apoyo moral que me brindo.*

---

---

## **PROLOGO**

La monografía presentada esta basada en la descripción de los datos obtenidos en la realización del Trabajo Dirigido en la Sub Alcaldía de San Antonio en la Unidad de Asesoría Legal, en la cual observe las falencias que existían en todo el Gobierno Municipal de La Paz a través de la Sub Alcaldía D-4 falencia que interfiere a que muchos de los habitantes de este macro distrito puedan realizar sus actividades económicas de manera transparente. Concretamente esta monografía toca el fondo de la Clandestinidad de los Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas, mucho se habla de las infracciones que cometen los propietarios de: restaurantes,, snack de comida rápida, recreos, bares, cantinas, entre otros, pero si vemos de cerca el porque muchos de estos negocios trabajan sin contar con su respectiva Licencia de Funcionamiento, veremos que es ante la dificultad de poder cumplir con los Requisitos de Infraestructura exigidos en la norma.

Al respecto debo mencionar que si bien todos estos requisitos precautelan la seguridad no solo de los consumidores sino también de los servidores, no debemos olvidar las diferencias que existen entre una y otra zona en la ciudad de La Paz, por lo que al momento de exigir el cumplimiento de una norma debemos ver si podrán ser cumplidas por la generalidad de los habitantes y que en caso contrario deberíamos contar con especificaciones que no coarten nuestros derechos y deberes.

Es por eso que el presente tema se refiere a la necesidad de modificar el Capítulo III del Reglamento Municipal de La Paz para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas de la O.M. 178/2006-363/2006 de acuerdo a la realidad Social, Económica y Territorial del Macrodistrito 4 San Antonio.

## INDICE

PERFIL DE MONOGRAFIA.....1

### 1.-TEMA

**“MODIFICACION DEL CAPITULO III DEL REGLAMENTO MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA O.M. 178/2006-363/2006 DE ACUERDO A LA REALIDAD SOCIAL, ECONOMICA Y TERRITORIAL DEL MACRODISTRITO 4 SAN ANTONIO A PARTIR DE LA GESTION 2009”**

**2.- JUSTIFICACIÓN DEL TEMA .....1 - 2**

### **3.- DELIMITACIÓN DEL TEMA DE MONOGRAFIA**

.....3

a) Delimitación Temática:.....3

b) Delimitación Espacial.....3

c) Delimitación Temporal .....3

**4.- MARCO REFERENCIAL.....3**

a) Teórico .....3

b) Histórico .....	4
c) Conceptual .....	4
• Establecimiento	
• Licencia de Funcionamiento.....	4
• Expendio	
• Salubridad	
• Alto nivel de bienestar	
• Restaurante	
• Restaurante sin venta de licor	
• Restaurante con venta de licor.....	5
• Bar, cantina o taberna	
• Horarios	
• Bar y Restaurante.....	6

## **5.-MARCO JURIDICO**

- La Constitución Política del Estado
- . Ley N° 2028 de Municipalidades de 28 de octubre de 1999.
- Ley 1551 de Participación Popular de 20 de Abril de 1994.
- Ley USPA.
- Ordenanza Municipal 178/2006 de 26 de mayo de 2006.
- Ordenanza Municipal 363/2006 de 25 de agosto de 2006.
- Ley General del Trabajo del 8 de diciembre de 1942 .....6

**6.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

.....6-7

**7.- DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS**

Objetivo General

b) Objetivos Específicos.

.....7

**8.- METODOS Y TECNICAS DE INVESTIGACION**

a) Inductivo

b) Deductivo

c) Descriptivo

h) Técnica del trabajo de campo

i) Encuesta:

J) Análisis:

..... 8

**9.-CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

..... 9

**10 BIBLIOGRAFIA**

.....9-10

**11.- FACTORES DE VIAVILIDAD Y FACTIBILIDAD**

a) Viabilidad.-

b) Factibilidad.-

.....11

**12.- ESQUEMA PROVISIONAL**

**INTRODUCCION**

## **CAPITULO I**

- Antecedentes Históricos

## **CAPITULO II**

- Análisis Doctrinal y Conceptual

## **CAPITULO III**

- Aspectos Legales.

## **CAPITULO IV**

- Datos de la Investigación.

## **CAPITULO V**

- Propuesta Modificatoria

## **CONCLUSIONES**

..... 11

## **DESARROLLO DE LA MONOGRAFIA**

### **INTRODUCCIÓN**

..... 12 - 13

## **CAPITULO I**

### **ANTECEDENTES HISTÓRICOS**

- Política Municipal de Control

..... 14 - 17

## **CAPITULO II**

### **ANALISIS DOCTRINAL**

- **Clandestinidad Aprobada?**

- **Algunos Operativos realizados en el Distrito 4**

- Snack “Cano”
- Restaurante “Las Delicias”
- Hay 33 clausuras definitivas
- Pero fueron cerrados definitivamente estos locales?

- Procedimiento que se sigue para la obtención de Licencia de Funcionamiento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas
    - En que consiste
    - Instancia responsable
    - Tiempo de duración
    - Antes de empezar su tramite, usted necesita saber que...
    - Requisitos
    - Cuando se trate de persona jurídica
    - Procedimiento
    - Pasos
  - Niveles de Comparación
  - Actividad Económica
- .....17 - 33

**CAPITULO III**

ASPECTOS LEGALES

- La Constitución Política del estado
  - Ley de Municipalidades
  - Anteproyecto de Ley de las Micro y Pequeñas Empresas
  - Ordenanza Municipal No.178/2006-363/2006
- .....34 - 35

**CAPITULO IV**

DATOS DE LA INVESTIGACION

..... 36 -37

**PARTE V**

PROPUESTA DE MODIFICACION

**CAPITULO III**

**“CONDICIONES TECNICAS DE INFRAESTRUCTURA Y DE SEGURIDAD DEL INMUEBLE “**

**CLASIFICACION POR MACRODISTRITOS**

**CAPITULO III**

**CONDICIONES TECNICAS DE INFRAESTRUCTURA Y DE SEGURIDAD DEL INMUEBLE (MACRODISTRITO IV SAN ANTONIO)**

..... 38 - 42

**TEXTO MODIFICADO**

**CAPÍTULO III  
CONDICIONES TÉCNICAS, DE INFRAESTRUCTURA Y DE SEGURIDAD DEL  
INMUEBLE**

..... 43 – 50

**CONCLUSIONES**

.....51

**ANEXOS**

Anexo 1 52

Anexo 2 53

Anexo 3 54-55

Anexo 4 56

**BIBLIOGRAFIA**

.....57 -59

## **PERFIL DE MONOGRAFIA**

### **1.-TEMA**

**“MODIFICACION DEL CAPITULO III DEL REGLAMENTO MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA O.M. 178/2006-363/2006 DE ACUERDO A LA REALIDAD SOCIAL, ECONOMICA Y TERRITORIAL DEL MACRODISTRITO 4 SAN ANTONIO A PARTIR DE LA GESTION 2009”**

### **2.- JUSTIFICACIÓN DEL TEMA**

En la actualidad la necesidad de contar con recursos económicos en cada familia ha generado la proliferación de establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas en el macrodistrito 4 San Antonio, dichos establecimientos no cumplen con los requisitos exigidos por el Reglamento Municipal para establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas, razón por la cual muchos de estos establecimientos realizan sus actividades de forma clandestina sin contar con la respectiva “Licencia de Funcionamiento”.

Empero, ante las medidas que se toman en cuenta para precautelar el bienestar social de los habitantes del macrodistrito 4 San Antonio es que la Sub Alcaldía San Antonio realiza operativos de inspección a los establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas, en base al Ordenamiento Legal que rige esta actividad mas no se toma en cuenta la realidad social, económica y territorial de este distrito.

Que si bien la norma es de carácter general para todos los habitantes, no se puede generalizar el contexto social , económico y territorial de todos los macro distritos que conforman la urbe paceña, para tal efecto la norma

requiere ser específica en lo se refiere a las condiciones que se requieren para la obtención de Licencia de Funcionamiento, es por eso que se plantea la modificación del capítulo III del Reglamento Municipal para Establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas.

Revisado el reglamento que norma y regula la apertura, funcionamiento, control y fiscalización de los Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas se denota la existencia de una desigualdad al ejercicio de la actividad económica en el distrito 4 San Antonio ya que se exigen los mismos requisitos entre uno y otro distrito sin tomar en cuenta la generación económica, social ni territorial que diferencia a unos y otros macro distritos. No podemos comparar una actividad comercial de venta de comida rápida del centro de la ciudad con otra similar en la Av. Josefa Mujia de la Zona de Alto San Antonio para empezar los costos beneficios serán inferiores en unos y superiores en los otros, los consumidores también serán diferentes mientras en uno de los locales asistan mas oficinistas, profesionales entre otros, en el local ubicado en San Antonio asistirán vecinos o gente de paso que solo satisfaga su necesidad de alimentarse. Otra diferencia será la ubicación territorial mientras un local del centro de la ciudad cuenta con mas espacio mejores áreas de equipamiento y buena infraestructura, el local que se ubica en la periferia solo se encontrara en una inmueble ajustado a la necesidad de implementar un negocio casero.

Por lo que se ve la necesidad de modificar el Reglamento Municipal para establecimiento de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas, ya que se denota que este limita el derecho al trabajo en los ciudadanos, mas esta regulación no difiere en lo que se refiere a las normas de salubridad en la que todas sin exclusión de ninguna categorización deben cumplirla.

### **3.- DELIMITACIÓN DEL TEMA DE MONOGRAFÍA**

#### **a) Delimitación Temática**

La delimitación temática esta circunscrita en los Establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas regulados a partir de la O.M 178/2006 -363/2006 y su reglamento, en el Macrodistrito 4 San Antonio del Municipio de La Paz.

#### **b) Delimitación Espacial**

La delimitación espacial es el Macrodistrito 4 San Antonio que comprende los distritos 14, 15, 16 Y 17 del Municipio de La Paz.

#### **c) Delimitación Temporal**

La delimitación temporal estará circunscrita a partir de la gestión 2009 para su aplicación pero estará sustentada con datos y referencias de la gestión 2008.

### **4.- MARCO REFERENCIAL**

#### **a) Teórico**

Para el desarrollo del presente trabajo de análisis tendremos como teoría al funcionalismo analizando el lugar que ocupan las instituciones en la sociedad. Una sociedad genera instituciones para manifestar sus comportamientos estandarizados o para satisfacer sus necesidades. Las instituciones liberan a los individuos de la necesidad de reinventar el mundo y de orientarse diariamente en el. Crean “programas “ para el manejo de la interacción social y para que “ejecuten” un rol social determinado. Proporcionando modelos probados para orientar la conducta. Cuando un

individuo pone en práctica un modo de comportamiento Prescrito entonces cumple con las expectativas.

### **b) Histórico**

En el Marco histórico, se realizara una investigación sobre las primeras Normativas que regularon el funcionamiento de los establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas y a partir de que fecha entraron en vigencia en el Macrodistrito 4 San Antonio. A si mismo se hará referencia a los orígenes de la actividad comercial y la regulación del uso de suelos de acuerdo a l ordenamiento territorial con el que el Gobierno municipal planifica el desarrollo de la ciudad de manera descentralizada.

### **c) Conceptual**

En el marco conceptual creo necesario clarificar los siguientes conceptos:

- **Establecimiento:** : Conjunto de elementos tangibles e intangibles destinados al ejerció de la actividad económica de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas para consumo humano. Conjunto comprendido por le bien inmueble en el cual se ejerce la actividad económica sea este propio o ajeno.
- **Licencia de Funcionamiento:** Es el documento oficial que otorga el Gobierno Municipal de La Paz en uso de sus facultades y atribuciones, por el cual autoriza el funcionamiento de un Establecimiento de Expendio de Alimentos y/o bebidas alcohólicas.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Reglamento Municipal para establecimiento de expendio de alimentos y/o bebidas alcoholicas, 25 de agosto de 2006, Honorable Concejo Municipal de La Paz

- **Expendio:** (De *expendere*). En comercio, venta al por menor Tienda donde se venden comestibles al por menor, a veces subvencionados.
- **Salubridad:** (Del lat. *salubris*). Bueno para la salud. Actualmente la salud se considera un derecho de todo ciudadano, que el Estado puede y debe garantizar. Ante la situación de depresión económica, pero interesados en aplicar una nueva política sanitaria para el logro de la meta de Salud Para Todos, muchos países realizan reajustes de sus políticas sanitarias y buscan afanosamente mecanismos que les permitan incorporar la nueva concepción de salud pública, disminuir los costos de salud y enfrentar la transición epidemiológica.
- **Alto nivel de bienestar:** Un método integrado de funcionamiento orientado hacia maximizar el potencial de que el individuo es capaz.
  - **Restaurante:** Todo establecimiento gastronómico de expendio de alimentos y bebidas de acuerdo a un menú de comida nacional y/o internacional.
  - **Restaurante sin venta de licor:** Todo establecimiento gastronómico dedicado únicamente al expendio de comidas sin la autorización para el expendio de bebidas alcohólicas.
  - **Restaurante con venta de licor:** Todo establecimiento gastronómico donde el expendio de bebidas alcohólicas es una actividad secundaria y no la principal.
  - **Bar, cantina o taberna:** Todo negocio cuya actividad comercial principal es el expendio de bebidas alcohólicas para su consumo al detalle y dentro del establecimiento.
  - **Horario:** Horas designadas para la apertura y el cierre de los negocios o puestos expendedores de licor.

- **Bar y Restaurante:** Establecimiento gastronómico en el que su actividad principal no es la venta de licores y se encuentran claramente dividido uno del otro conforme con establecido por la normativa vigente.

#### **d) Jurídico**

- .La Constitución Política del Estado
- . Ley N° 2028 de Municipalidades de 28 de octubre de 1999.
- Ley 1551 de Participación Popular de 20 de Abril de 1994.
- Ley USPA.
- Ordenanza Municipal 178/2006 de 26 de mayo de 2006.
- Ordenanza Municipal 363/2006 de 25 de agosto de 2006.
- Ley General del Trabajo del 8 de diciembre de 1942

### **5.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Ante la desigualdad e inequidad que existe al momento de iniciar el trámite de obtención de licencia de Funcionamiento surge la necesidad de adecuar la normativa que regula el funcionamiento de establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas a la realidad social, económica y territorial del macrodistrito 4 San Antonio del Municipio de La Paz.

Por lo que surge la pregunta: ¿existen los mismos niveles de vida en el Macrodistrito 4 comparado entre uno u otro distrito que equipara el municipio de La Paz? Se deberá indicar si el funcionamiento de los establecimientos se ubica por zonas urbanizadas o en vías a la urbanización.

### **6.- DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS**

### **a) Objetivo General**

Modificar el Reglamento Municipal para Establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas del Texto ordenado OM. GMLP N° 178/2006-GMLP N° 36372006 de acuerdo a la realidad social, económica y territorial del Macrodistrito 4 San Antonio en relación a los otros distritos al momento de exigir iguales requisitos..

### **b) Objetivos Específicos**

- Fortalecer la actividad económica del Macrodistrito 4 San Antonio.
- Señalar las expectativas de los administrados que requieren obtener una Licencia de Funcionamiento.
- Reducir la clandestinidad de establecimientos que expenden alimentos y/bebidas alcohólicas.
- Permitir un mejor control por parte los funcionarios de la alcaldía en coordinación con la Policía Nacional a fin de evitar denuncias por abuso de autoridad.

## **7.- METODOS Y TECNICAS DE INVESTIGACION**

La investigación se iniciara como descriptiva para luego proseguir con el método Inductivo y deductivo, a si mismo se apoyara en la técnica del trabajo de campo y la encuesta.

### **▪ INDUCTIVO**

Este método centra su orientación al logro de conocimientos de lo general particular, el explicar de los hechos a las causas que lo originaron.

### **▪ DEDUCTIVO**

Este método centra su orientación al logro de conocimientos de lo particular a lo general, el explicar de los hechos a las causas que lo originaron.

▪ **DESCRIPTIVO**

Este método revela que existen “piezas y trozos” de teoría con apoyo empírico moderado, esto es, estudios descriptivos que han detectado y definido ciertas variables.

▪ **TÉCNICA DEL TRABAJO DE CAMPO**

▪ Las técnicas de campo consisten en la recolección, lectura de Documento Y análisis del mismo

▪ **ENCUESTA**

▪ **ANÁLISIS**

Constituye en la disgregación tanto material o mental respecto a un objeto o cosa investigada para dar con la estructura básica de los elementos, relaciones, propiedades que la sustentan como condiciones que intervienen en su desarrollo, en un determinado tiempo y espacio histórico.

## **8.- CRONOGRAMA ACTIVIDADES**

Con el fin de implementar en la gestión 2009 la modificación al Reglamento Municipal para establecimientos de alimentos y/o bebidas alcohólicas realice un cronograma da actividades en la gestión 2008 las cuales me permitirán ver aspectos a tomar en cuenta para la implementación de la modificación requerida.

JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO
-------	--------	------------	---------	-----------	-----------	-------

Evaluación Inicial del tema a investigar	Fijación del tema propuesto	Socialización del proyecto	Planteamiento del tema a los administrados	Presentación del tema en limpio a la institución	Presentación del trabajo final como propuesta	Propuesta dirigida al concejo municipal de La Paz
Recolección de datos	Obtención de datos precisos al tema	Justificación y análisis gramatical	Fundamentación de motivos	Consolidación de datos	Revisión de los fundamentos expuestos	Aprobación del Proyecto

## **9.- BIBLIOGRAFIA**

- Ricardo Flores  
Métodos y Técnicas de Investigación  
Camino a la Tesis  
Producciones Yugar  
Edición 2da  
1998  
Publicación La Paz, Bolivia.
- Vargas, Arturo  
Guía Teórico Práctico para la Elaboración de Perfil de Tesis.  
Editorial Talleres  
Facultad de Derecho UMSA  
Edición 2da  
2003  
Publicación La Paz, Bolivia.
- Ricardo Flores  
Métodos y Técnicas de Investigación Camino a la Tesis Producciones  
Yugar  
Edición 2da  
1998  
Publicación La Paz, Bolivia.
- Manuel Osorio  
Diccionario de Ciencias Jurídicas, Políticas y Sociales  
Editorial Heliasta  
Edición 26ª  
2003
- Rene Alejandro  
Apuntes de Derecho Civil

Civil I, Personas  
Editorial grimaldo  
Edición 2da  
1999

- . Código de Comercio  
Decreto Ley 14379  
de 25 de febrero de 1977  
U.P.S. editorial s.r.l.  
Primera Edición  
1994  
Publicación La Paz, Bolivia.

- Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006
- Reglamento Municipal para establecimiento de expendio de alimentos y/o bebidas alcoholicas, 25 de agosto de 2006, Honorable Concejo Municipal de La Paz
- Roberto Hernández Sampieri,  
Metodología de la Investigación,  
Segunda Edición, Ed. Mc Graw Hill

## **10.- FACTORES DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD**

a) **Viabilidad.**- La normativa Municipal que rige en la Ciudad de La Paz y la aceptación de las partes hacen viable la posibilidad de implementar el proyecto.

b) **Factibilidad.-** Es posible impulsar y promover este proyecto ya que, se toman en cuenta necesidades imperiosas y urgentes, de modificar el reglamento que rige para el funcionamiento de lo establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas con el fin de evitar la limitación del derecho al trabajo que todo ciudadano tiene.

### **11.- Esquema Provisional**

⇒ **INTRODUCCION**

⇒ **CAPITULO I**

- Antecedentes Históricos.

⇒ **CAPITULO II**

- Análisis Doctrinal y Conceptual.

⇒ **CAPITULO III**

- Aspectos Legales.

⇒ **CAPITULO IV**

- Datos de la Investigación.

⇒ **CAPITULO V**

- Propuesta Modificatoria al Reglamento.

**CONCLUSIONES.**

## **INTRODUCCIÓN**

La calidad de vida de la población con el paso del tiempo se ha ido deteriorando al mismo tiempo que los niveles de empleo han ido

disminuyendo; la estabilidad laboral es un estado del que goza la minoría, tal es así que en economías como la nuestra, junto con un sector asalariado moderno participa un vasto contingente de micro y pequeñas empresas (MYPE) que suelen ser de mayor cuantía que el sector anterior pero con bajos niveles de productividad y de calificación.

El expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas en establecimientos, surge como una alternativa rentable frente a las altas tasas de desempleo, alternativa a la que las personas se ven obligadas a recurrir ante la desesperante situación en la que no se puede llevar ningún ingreso económico a los hogares, y los gastos son constantes o están en aumento debido al alza del costo de vida.

Pero al hablar de Establecimientos de expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas, en el Macro distrito -4 San Antonio, hablamos de locales de 3ra categoría, si querríamos categorizarlos, ya que muchos de estos locales se encuentran instalados en viviendas familiares adaptadas al tipo de venta que se quiera generar. Estos establecimientos dedicados a la venta de comida y/o bebidas alcohólicas en muchos casos trabajan de manera clandestina al no contar con la respectiva Licencia de Funcionamiento que la Sub Alcaldía otorga, en muchos casos por no contar con la adecuada Infraestructura exigida en la Norma Reguladora de su Funcionamiento cual es, la O.M. 178/2006-363/2006. la misma que es general para toda el municipio de La Paz.

Es por ello que basados en la descripción del Macrodistrito – 4 San Antonio y ante la necesidad de fomentar al desarrollo económico con equidad se ve la necesidad de Modificar el Capítulo III del Reglamento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas de la O.M 178/2006-363/2006, con el fin de terminar con la clandestinidad de estos

establecimientos y así permitir mejorar las condiciones de empleo en este sector y lograr un trabajo digno.

Además, el presente trabajo pretende ser un instrumento que ayude a la comprensión de la dinámica del mercado de trabajo en el Macrodistrito 4 San Antonio como insumo de soporte a la competitividad , ya que hoy en día, la competitividad de los países y las regiones reposa en la calidad y en la distribución de los recursos humanos disponibles más que en su dotación de recursos naturales

## **CAPITULO I**

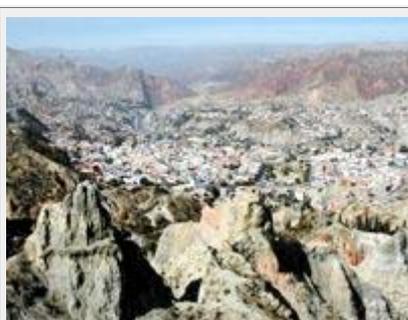
### **ANTECEDENTES HISTÓRICOS.**

Ubicado al Este de la ciudad de La Paz, el Macro Distrito IV San Antonio es el Cuarto distrito de acuerdo a la división geográfica y administrativa establecida por instrumentos normativos. Cuenta con

importantes zonas como Villa Copacabana, Villa San Antonio, Villa Armonía, Kupini, Callapa, Pampahasi y San Isidro entre otras.

Cuenta con una superficie de 2.258 Has., tiene una población de 115.659 habitantes, comprende los Distritos 14, 15, 16 y 17. La autoridad responsable de este macro distrito es el Sub Alcalde Jorge Salcedo Terceros. Sus límites son los siguientes: al sur con el Macrodistrito 5 Sur, al oeste con el Macrodistrito 7 Centro, y al Norte con el Macrodistrito 3 Periférica<sup>2</sup>.

El Macrodistrito 4 conocido por sus famosos miradores desde donde podemos observar toda la ciudad, cuenta con lugares turísticos como el parque mirador de Pampahasi, ubicado al este de la ciudad de La Paz desde donde podemos apreciar cada ámbito de la urbe; ni la fría brisa de invierno, menos la sensación áspera de la madera en las manos, cuentan ante el asombro que irradia el paisaje citadino.



*Barrios del Sur son divisados desde Alto San Isidro*

En uno de los extremos del mirador se encuentra la figura erguida de una cruz pétrea. A sus pies se realiza el ritual sagrado de curación

Los gestos y palabras de Francisco Estrada, junto al sahumero encendido, explica que trabaja en este sitio hace más de 20 años. “Soy curandero y consejero espiritista, mi labor consiste en ayudar a la gente curándole todo tipo de ajayu; además anulamos la maldición”, sostiene sin dejar de vigilar el brasero que levanta, ya con la lumbre inflamada.

---

<sup>2</sup> [www.concejomunicipal.bo](http://www.concejomunicipal.bo)

San Antonio un Macrodistrito pujante en vías de desarrollo, donde su mayor atributo turístico no son sus calles pero si sus miradores, y otro ejemplo es el parque Villa Litoral, mirador donde contrasta la seriedad de los yatis con la algarabía de los niños que impulsan sus cometas motivados por las corrientes de aire. Se impone, en primer plano, la aridez de los cerros de Llojeta y la aparición incipiente de los primeros barrios de la zona Sur, destacando al fondo las serranías rojizas de Aranjuez.



*El mirador de Killi Killi vigila la zona de Miraflores*

Mas si hablamos de los elevados índices de inseguridad ciudadana por las que atraviesa este macrodistrito, nos encontraremos con un elevado incremento de delincuencia y de los factores asociados a la inseguridad ciudadana por efecto del consumo de bebidas alcohólicas que da lugar a problemáticas diversas en el ámbito del hogar, y la convivencia vecinal, si bien un factor importante de inseguridad ciudadana es el expendio sin control de bebidas alcohólicas, también la venta sin un control estricto de alimentos en locales comerciales es otro punto extra para la inseguridad de la salud.

Por lo que el Gobierno Municipal de La Paz vio la necesidad de implementar una política municipal de regulación de Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas que incluyen acciones de planificación urbana para la determinación de zonas aptas para su funcionamiento, acciones de educación e información ciudadana, políticas de seguridad ciudadana, así como de promoción de la inversión privada y el turismo.

### **Política Municipal de Control**

Las Ordenanzas Municipales para el Funcionamiento de Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas juntamente con sus Reglamentos han sido modificadas en varias gestiones municipales las mismas que se elaboraron velando los intereses de la ciudadanía en general.

Más si hablamos de la actual Ordenanza Municipal nos encontraremos con su antecesor la OM No. 237/2001 HAM-HCM 208/2001. La misma que fue modificada nuevamente ante la necesidad de promover la obtención y renovación de nuevas Licencias de Funcionamiento de Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas que contaban con licencias vigentes o se encontraban vencidas y que se habrían otorgado de acuerdo a las previsiones de la antigua normativa.

Es así que en la Gestión del Dr. Juan del Granado Cosío y mediante Informe Interno de la Presidencia del Honorable Concejo No. 10/2006 de fecha 27 de abril de 2006, recomiendan la aprobación de una Política Municipal de Regulación, así como la aprobación del Proyecto del Reglamento Municipal para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas con el objeto de normar y regular la apertura, funcionamiento, control y fiscalización de los Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas en resguardo de la salud pública, la seguridad ciudadana, la defensa del consumidor y el fomento de la inversión privada y el turismo.

Por lo que mediante Ordenanza Municipal No.178/2006 de fecha 26 de mayo de 2006 se aprobó el reglamento Municipal para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas, Ordenanza que fue modificada en su Reglamento mediante la Ordenanza Municipal 363/2006, conformando el Texto Ordenado de las Ordenanzas Municipales GMLP N° 178/2006 –GMLP N° 363/2006 “REGLAMENTO MUNICIPAL PARA

ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS”.

## **CAPITULO II .-**

### **ANALISIS DOCTRINAL**

**LAS CLAUSURAS Y/O RECHAZOS A SOLICITUDES DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO POR CONDICIONES TECNICAS DE INFRAESTRUCTURA DEL INMUEBLE EN EL QUE SE ENCUENTRA EL ESTABLECIMIENTO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS, ATENTAN AL DERECHO AL TRABAJO.**

La apertura de establecimientos que comercializan alimentos y/o bebidas alcoholicas ha ido en aumento en el Macrodistricho 4, emergente de la necesidad de contar con un medio de subsistencia, muchos ciudadanos optan por contar con un negocio propio que es ideal en tiempos en el que la crisis economica afecto el mercado de empleos en instituciones publicas y privadas, es asi que vemos con mayor frecuencia abrir un negocio de expendio de comidas y/o bebidas.

Al realizar un recorrido por toda la ciudad de La Paz vemos que existe una variedad de propuestas al momento de elegir un sitio donde servirse un alimento o una bebida, pero no advertimos cuantos de estos establecimientos trabajan de manera clandestina sin contar con una Autorización para su funcionamiento, a que se debe este fenómeno?.

Si bien el Gobierno Municipal cuenta con una normativa que regula el funcionamiento de estos establecimientos, generaliza a todos establecimientos al momento de exigir cumplan con los requisitos contenidos en el Capitulo III del Texto Ordenado del “Reglamento Municipal para establecimientos de

expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas” sin tomar en cuenta la realidad social, económica y territorial de cada Macrodistrito.

Si bien la Normativa Municipal sobre el Funcionamiento de Establecimientos para el Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcoholicas precautela la Seguridad Ciudadana, no vela por el interes que tiene un ciudadano de generar ingresos por medio de un negocio licito.

El Gobierno Municipal de La Paz olvido al momento de elaborar la norma que regula el Funcionamiento de estos Establecimientos adecuar el Capitulo III , a la Realidad Social, Economica y Territorial de cada Macrodistrito.

Un Ejemplo muy claro es la propaganda que existe de un negocio ubicado en la Zona Sur de la Ciudad de La Paz. (A CONTINUACION REPRODUCIDA)

*“Generalmente cuando vemos alguna noticia de Bolivia vemos solamente imágenes de caos, desorden, pobreza y conflicto en medio del altiplano y rodeado de casas precarias. Este post tiene la intención de mostrar la otra imagen hasta ahora oculta de una ciudad tan bonita como es La Paz y en especial de la Zona Sur. La Zona Sur cuenta con más de 250 mil habitantes y es considerada la zona residencial paceña. Es una zona bien protegida del frío altiplánico ya que se encuentra en una hoyada y está rodeada por un entorno de montañas de diversos colores. Cuenta con mayor vegetación y el clima es más agradable que el del centro de la ciudad ya que la altura está entre los 3200-2800 mts. a diferencia de los 3600-4000mts del centro paceño y del altiplano. En esta zona se encuentran los barrios más exclusivos, además de zonas comerciales, cafés, restaurantes, hoteles, discotecas, galerías de arte y mucho más. Te invito a conocer un nuevo lugar en la mejor zona de la ciudad de La Paz ven visítanos.”*

---

<sup>3</sup> [prensabolivia@interlatin.com](mailto:prensabolivia@interlatin.com)



Ahora al visitar y dar un paseo por el Macro distrito 4 San Antonio nos encontramos con zonas que ni siquiera cuentan con áreas de equipamiento, además se advierte que es un macro distrito en vías de desarrollo donde la mayoría de las áreas urbanizables son construcciones destinadas a la vivienda, y no así al comercio. Por lo que sus habitantes ante la necesidad de generar recursos económicos improvisan en sus inmuebles pequeños negocios de venta de comidas y/o alimentos.

En la foto podemos divisar la Zona de Villa Litoral, que cuenta con alrededor de mas de 20 lugares de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas, de las cuales solo tres de estos establecimientos cuenta con su Licencia de Funcionamiento, el resto dice que estaría en tramite o que habría su solicitud habría sido rechazada, a pesar de que se sirven alimentos higiénicamente elaborados, y el solo hecho de no contar con todas las condiciones técnicas y de infraestructura les imposibilita a contar con su Licencia de Funcionamiento.



Al conversar con el dueño de uno de los locales de Expendio de Alimentos, Snack “Paladar”, relata que la Guardia Municipal incumple con lo normado al realizar los operativos y que “no es llevarse todo al laboratorio municipal cuando eso no llega allí, eso es hecho para la olla común de los guardias municipales”<sup>4</sup>.

Por otra parte se converso con los encargados de realizar los operativos en la Sub Alcaldía de San Antonio los mismos que comentaron que la Guardia Municipal, durante sus operativos estarían acompañados de un miembro de la unidad de Fiscalización de la Sub Alcaldía, que se encarga de que se cumplan con los procedimientos en el decomiso o en la inspección de los efectivos ediles. “Uno o dos funcionarios del Laboratorio Municipal se encargan de recoger las muestras para su posterior análisis, en caso de encontrar alimentos de dudosa preparación”<sup>5</sup>. Y aseguró que los guardias también están capacitados para recoger muestras. Asimismo aclaro el porque, el Snack “Positos” habría sido observado aclarando que no cumple con lo dispuesto en

---

<sup>4</sup> Entrevista realizada al Sr. Ricardino Choquetarqui, propietario del Snak “Paladar”

<sup>5</sup> Entrevista realizada a la Sra. Yenny Morillas, encargada de la Actividad Comercial, Unidad de Fiscalizacion, Sub Alcaldia San Antonio

el Capítulo III, Art. 7 Condiciones Generales para la Categoría “A”. en sus numerales 7), 8) y 9).

Pero cuales son las exigencias dispuestas en este artículo:

Artículo 7 (Condiciones Generales y Específicas).- Todo inmueble en el que funcione un Establecimiento de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas de acuerdo a su categoría, deberá contar con las condiciones generales y, en su caso específico, establecido en el presente artículo.

En caso de que la superficie del inmueble sea mayor a 100 mts<sup>2</sup>. Deberá cumplir además las condiciones específicas.

“CATEGORIA A: EXPENDIO DE ALIEMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO

#### CONDICIONES GENERALES

1. Instalación de agua potable y alcantarillado;
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada;
3. Ambiente adecuadamente equipado como cocina para la preparación y cocción de alimentos;
4. Instalación segura de gas certificada de acuerdo a lo señalado en el Art. 15. numeral 8 del presente reglamento
5. Sistemas de conservación y refrigeración de alimentos;
6. Sistemas de ventilación natural y/o mecánica que garanticen la renovación permanente del aire, tanto en el conjunto del establecimiento como en los servicios sanitarios;
7. Ambiente adecuado e independiente destinado al depósito de alimentos;

8. Servicios Sanitarios debidamente señalizados (acorde a la capacidad y superficie declarada en el formulario de Empadronamiento y Solicitud de Licencias de Funcionamiento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas);
9. Extinguidor(es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100m<sup>2</sup> adicionales de superficie)
10. Salidas alternativas debidamente señalizadas.”<sup>6</sup>

## **CLANDESTINIDAD APROBADA?**

Porque los índices de clandestinidad son tan elevados?, No es un problema solo del macrodistrito que estudiamos, es un problema que afecta a toda la Ciudad de La Paz.

Si bien todos los requisitos que la norma exige en el Capítulo III del Reglamento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas son realmente necesarios, son difíciles de cumplir, el porque?. La respuesta nos la da el Propietario de un Snack de venta de comida rápida (Pollos Broaster “Piolin”):

“ Es difícil cumplir con la que la norma exige, yo trabajaba hace cinco años atrás en una empresa Hotelera pero me despidieron por disminuir el personal, así que como conocía el rubro y necesitaba un medio para mantener a mi familia decidimos abrir un snack de comida rápida, instalado en mi propio domicilio, donde tenía instalada una pequeña tienda pero que no generaba mucho dinero ante las necesidades que teníamos como familia, así

---

<sup>6</sup> Ordenanza Municipal GMLP 178/2006-363/2006 Reglamento Municipal para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas

que instalamos un Snack, atendido pro todos los miembros de mi familia, si bien la infraestructura no fue diseñada para este negocio, si contábamos con lo necesario como ser: cocina, baño e instalaciones de agua y luz, pero al momento de solicitar se extienda una Licencia de Funcionamiento esta se me rechazo, lo cual me obliga a trabajar de manera clandestina, y creo que quien sale perdiendo es la Alcaldía pues si no nos pondrían tantos obstáculos podríamos estar registrados y asimismo contribuir, generando recursos para la Sub Alcaldía”.<sup>7</sup>

Ahora si hacemos un análisis después de haber visto dos caras muy distintas en la ciudad de La Paz, nos preguntamos como podemos exigir se cumplan las mismas condiciones técnicas de infraestructura en Establecimientos de expendio alimentos y/o bebidas alcohólicas, si para empezar las condiciones sociales son muy distintas entre uno y otro Macrodistrato, la situación económica de sus habitantes difiere aun mas, pero el tema principal radica en la Infraestructura de los inmuebles, lo que obliga a abrir un establecimiento con la infraestructura de una pequeña vivienda y no así una infraestructura construida especialmente para la instalación de un Restaurante, como sucede en zonas comerciales como la zona Sur o el Centro Paceño.

#### **ALGUNOS OPERATIVOS REALIZADOS EN EL MACRODISTRITO 4**

**SNACK “CANO”** • En una inspección realizada a ese local, la Guardia encontró secadores sucios, a su vez informaron que el local no contaba con mas de un extinguidor de incendio, y que el local no cuenta con un ambiente especial para uso como deposito.

---

<sup>7</sup> Entrevista realizada al Sr. Fidel Yucra propietario del Snack “Piolin”

**RESTAURANT “LAS DELICIAS”** • Este establecimiento que expende Alimentos y Bebidas Alcohólicas fue clausurado por no contar con Licencia de Funcionamiento. Este establecimiento esta dentro del inmueble del propietario y que se encuentra funcionando en el patio.

### **Hay 33 clausuras definitivas**

Desde enero hasta agosto del 2008, 33 locales, entre restaurantes, snack, bares y recreos familiares, fueron clausurados definitivamente por la Sub Alcaldía de San Antonio.

### **Pero fueron cerrados definitivamente estos locales?.**

Si bien la gran mayoría de estas clausuras se deben a infracciones graves, como ser vender comida en mal estado o vender bebidas alcohólicas a menores de edad, otra minoría pertenece a aquellos establecimientos que su única infracción es no contar con las condiciones técnicas de infraestructura que se les exige y que se les es imposible cumplir ya que para empezar sus locales funcionarían en sus pequeñas casa adecuadas para vender alimentos y/o bebidas alcohólicas a precios económicos y que simplemente les ayuda a subsistir. Restringiéndoles el derecho al trabajo.

Algunos de los locales que tienen la clausura definitiva son los restaurantes: “Bar Pensión cano”, Restaurante “Pocitos”, Snack “Amigos”, Broasteria “rico pollo”, entre otros, los mismos que fueron clausurados por no contar con respectiva Licencia de Funcionamiento lo cual es considerado Falta Muy Grave según el Art36 del Cap. XI del reglamento Municipal para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas de la OM. 178/2006-363/2008.

La tarea de controlar que los negocios no vuelvan a abrir sus puertas, le corresponde a las sub alcaldías. Según la Ordenanza 178, “expendir alimentos no higiénicos, en estado de descomposición o no aptos para el consumo humano” merece la clausura definitiva, así como también “desarrollar actividades sin licencia de funcionamiento”. Como ya se indico falta muy grave es no contar con la respectiva Licencia de Funcionamiento, pero porque no cuentan con esta los establecimientos arriba mencionados?, en otra entrevista realizada a la Propietaria del Restaurante ”Pocitos”, nos cuenta que realizo el tramite respectivo ante la Sub Alcaldía de San Antonio en la Categoría E, pero grande fue su sorpresa cuando vio la Resolución Administrativa de Rechazo por no contar con un ambiente adecuado e independiente destinado al deposito de bebidas alcohólicas y alimentos. “Al ver que me rechazaron la solicitud de Licencia de Funcionamiento me sorprendí porque la única infracción que cometí fue el no contar con un ambiente para guardar mis botellas , que ni siquiera son muchas y que dicen que tampoco puedo guardar mi mercadería en la misma cocina, el local es pequeño y funciona en mi casita, y es el único medio de subsistencia que tengo porque mi esposo murió hace dos años y yo con mis hijos nos dedicamos a este negocio y como es posible que me coarten mi derecho al trabajo, es por eso que continué con la venta, no creí que me clausurarían, pero tomare otras acciones legales”<sup>8</sup>

En un operativo realizado nuevamente en Octubre del 2008 se verifico que algunos de estos establecimientos continuaban con el expendio de alimentos y/o bebidas, verificando que no solo habrían reabierto sus locales sino también habrían presentado, ante la Sub Alcaldía de San Antonio Recursos de

---

<sup>8</sup> Entrevista realizada a la Sra. Luci Ergueta Vda de Yana, Propietaria del Restaurante “Pocitos”

Revocatoria contra las Resoluciones de Clausura emitidas por la Sub Alcaldía D -4. Del seguimiento realizado a estos trámites se verifico que la Unidad de Asesoría Legal de la Sub Alcaldía de San Antonio Resolvió estos recursos, a favor de los interesados, ya que una vez analizados se observo que los interesados habrían presentado en varias oportunidades sus solicitudes para la Aprobación de sus Licencias de Funcionamiento y que estas habrían sido denegadas por no contar con uno u otra característica en el inmueble donde funcionaba el establecimiento de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas. Por lo que se permitió a los interesados presentar nuevamente su solicitud para su Aprobación.

## **PROCEDIMIENTO QUE SE SIGUE PARA LA OBTENCION DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS**

### **¿En que consiste?**

Corresponde a la solicitud expresa realizada al Gobierno Municipal de La Paz para la obtención y otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento (municipal) para el establecimiento y funcionamiento de actividades económicas; en el marco de lo dispuesto por el conjunto de normas jurídicas y administrativas que regulan específicamente la apertura y el funcionamiento de locales de expendio de alimentos y bebidas alcohólicas.

### **Instancia Responsable:**

Sub alcaldías distritales a través de la Unidad de Desarrollo Humano y Unidad de Fiscalización Integral.

### **Tiempo de Duración:**

20 días hábiles.

### **Antes de empezar su trámite, usted necesita saber que...**

Existen condiciones generales que debe cumplir el establecimiento según la categoría a la que corresponda.

### **Requisitos**

1. Formulario único de empadronamiento y solicitud de licencia de funcionamiento para establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas.
2. Cédula de identidad del titular o representante legal (original y fotocopia).
3. NIT o Certificado de Inscripción (original y fotocopia).
4. Última factura de luz del local (original y fotocopia).
5. Documento que acredite derecho propietario del inmueble en caso de que sea propio o contrato de arrendamiento/anticresis con consentimiento del propietario para el funcionamiento de la actividad solicitada(original y fotocopia).
6. Certificación acústica emitida por la Dirección de Calidad Ambiental del GMLP.
7. Certificación de una de las empresas habilitadas e inscritas en la Superintendencia de Hidrocarburos para instalaciones de gas natural, cuando corresponda.
8. Plano de instalación eléctrica con firma del profesional responsable y visado por el Colegio Ingenieros, para establecimientos con superficie mayor a 100mts<sup>2</sup>.

### **Cuando se trate de persona jurídica:**

9. Fotocopia del testimonio de constitución de sociedad.

10. Fotocopia del poder notariado del representante legal.

## PROCEDIMIENTO

- La Documentación debe ser presentada en el orden definido, en un fólder con sujetador.

Todos los documentos originales presentados serán devueltos inmediatamente verificada la fidelidad de las fotocopias

## PASOS

PASO	¿DONDE?	¿QUÉ HACE USTED?	¿QUÉ HACEN POR USTED?
1. Solicitud de información y formulario.	En la plataforma Sitr@m de las Subalcaldías distritales.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Solicita información sobre la obtención de la licencia de funcionamiento.</li><li>• Recaba el Formulario de Empadronamiento y solicitud de licencia de funcionamiento para establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le entregan el formulario y le informan sobre los requisitos y pasos del trámite.</li></ul>

2. Inicio del trámite. Inicio formal de trámite.	En la plataforma Sitr@m de las Subalcaldías distritales.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entrega toda la documentación solicitada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisan la documentación presentada y los datos llenados en el formulario.</li><li>• Si no existen observaciones ni multa por incumplimiento a deberes formales, registran el trámite en el Sitr@m, le entregan la contraseña y le programan día y hora de inspección.</li><li>• En caso de existir</li></ul>
observaciones se devuelve la documentación al interesado y no se inicia el trámite.			
3. Inspección.	En el establecimiento donde funcionará la actividad económica.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Participa con el inspector designado en la inspección de su establecimiento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En un plazo no mayor a 5 días hábiles, después del inicio formal del trámite, el</li></ul>

			inspector verifica el cumplimiento de las condiciones previstas para la categoría solicitada y los datos técnicos del establecimiento, declarados en el formulario.
4. Fin del trámite.	En las Subalcaldías distritales - plataformas Sitr@m que corresponda.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si la solicitud es procedente, firma la constancia de recepción y recoge la licencia de funcionamiento.</li><li>• Si la solicitud es improcedente, recoge su Resolución Administrativa de rechazo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le entregan la licencia de funcionamiento.</li><li>• En caso de rechazo le notifican con Resolución Administrativa de rechazo.</li></ul>

## NIVELES DE COMPARACION

Al no existir una adecuada clasificación de los Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas por la Ubicación Macrodistrital se

solicita la Aprobación de Licencia de Funcionamiento de manera general , sin tomar en cuenta si la actividad genera excedentes económicos o simplemente cubre las necesidades primordiales de una familia.

Ahora bien como no cumplir con los Requisitos exigidos en el Capitulo III del Reglamento para el expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcoholicas si hablamos de un:

- **Pollos Copacabana**, que según estudios de Mercadeo, esta cadena figura como la primera opción de su categoría en todas las edades consultadas, siempre ha sido la primera alternativa, con 58% de aceptación. Hoy Pollos Copacabana cuenta con 5 Sucursales en la ciudad de La Paz y cuentan con una Infraestructura diseñada especialmente para la comodidad del cliente.
- **Burger King**, que se estableció en Venezuela cuatro años antes que el gigante de comida rápida, ha mantenido un crecimiento conservador. En la actualidad posee 19 locales en todo el país, cada sucursal fue diseñada con todas las exigencias de Infraestructura que se exigen.

Asimismo para realizar la clasificación de un Establecimiento se debe tener en cuenta los precios que ofertan y estos varían como se dijo anteriormente por la Ubicación del Establecimiento, a mayores costos mayores serán los ingresos y la ganancias, sin dejar de lado las condiciones en que se venden los diferentes productos, precio y otros factores que permitan dar satisfacción a los consumidores y vendedores.

## **ACTIVIDAD ECONOMICA**

Se llama actividad económica a cualquier proceso mediante el cual obtenemos productos, bienes y los servicios que cubren nuestras necesidades.

Las actividades económicas son aquellas que permiten la generación de riqueza dentro de una comunidad (ciudad, región, país) mediante la extracción, transformación y distribución de los recursos naturales o bien de algún servicio; teniendo como fin la satisfacción de las necesidades humanas.

Los países se emplean específicamente en alguna actividad económica lo que permite clasificarlos, y de acuerdo a la capacidad de producción y eficiencia de dicha actividad se generara su riqueza.

Las actividades económicas se dividen en tres sectores:

- **El sector primario:** comprende las actividades destinadas a obtener alimentos y materias primas del medio natural.
- **El sector secundario:** engloba las actividades económicas industriales, o sea que trabajan sobre lo obtenido en la primer actividad
- **El sector terciario:** agrupa a los servicios de la sociedad.

#### **“Sector servicios o sector terciario**

Es el sector económico que engloba de todas aquellas actividades económicas que no producen bienes materiales de forma directa, sino servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades de la población. Incluye subsectores como comercio, transportes, comunicaciones, finanzas, turismo, hostelería, ocio, cultura, espectáculos, la administración pública y los denominados servicios públicos, los preste el Estado o la iniciativa privada (sanidad, educación, atención a la dependencia), etc.

Dirige, organiza y facilita la actividad productiva de los otros sectores (sector primario y sector secundario). Aunque se lo considera un sector de la producción, propiamente su papel principal se encuentra en los dos pasos siguientes de la actividad económica: la distribución y el consumo”<sup>9</sup>

## CAPITULO III

### ASPECTOS LEGALES

Para elaborar la modificación del Capítulo III del Reglamento de Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas se consultaron las siguientes leyes y reglamentos:

- **La Constitución Política del Estado:** El Art. 47 numeral I , de nuestra Constitución Política del Estado, claramente reconoce el derecho que tiene toda persona a dedicarse al comercio, la industria o a cualquier actividad económica lícita, en condiciones que no perjudiquen al bien colectivo, derechos que son relevantes para el tema que nos ocupa, por el derecho al trabajo se entiende la potestad, capacidad o facultad que tiene toda persona para desarrollar cualquier actividad física o intelectual tendiente a generar su sustento diario a sí como el de su familia. Asimismo el Art. 312 numeral II dispone “Todas las formas de organización económica tienen la obligación de generar trabajo digno y contribuir a la reducción de las desigualdades y a la erradicación de la pobreza.”
- **Ley de Municipalidades:** Competencias del gobierno municipal: (Art. 8) Establecer un sistema de control de calidad, calificación bromatológica y de niveles y condiciones de sostenibilidad ecológica

---

<sup>9</sup> [http://es.wikipedia.org/wiki/Actividad\\_econ](http://es.wikipedia.org/wiki/Actividad_econ)

para los productos elaborados, comercializados o transportados en su jurisdicción. Supervisar el cumplimiento de las normas y condiciones higiénicas de sanidad en la elaboración, transporte y venta de productos alimenticios para el consumo humano y animal, así como sancionar su quebrantamiento. Decomisar y destruir sin derecho a compensación alguna para los infractores, los bienes de consumo humano o animal que generen o puedan generar condiciones patológicas de cualquier naturaleza; así como los productos destinados al cultivo vegetal que puedan generar condiciones de alteración genética de dichos seres vivos que se encuentren dentro de su jurisdicción.

- **Anteproyecto de Ley de las Micro y Pequeñas Empresas:** Se entiende por MYPE al conjunto organizado de recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros, destinados a desarrollar actividades de producción, comercio o servicio, con la finalidad de obtener beneficios económicos; constituida por una persona natural o jurídica bajo cualquier forma de organización reconocida por la legislación vigente, basada en la actividad autogestionaria y originada como una alternativa de empleo individual o familiar, con un capital de operaciones, nivel de ventas anuales y un número de empleados conforme lo dispuesto por la presente Ley.
- **Ordenanza Municipal No.178/2006-363/2006:** La misma que se encuentra en vigencia pero que no toma en cuenta aspectos sociales, económicos ni territoriales al momento de clasificar la categorías de los Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas. En un ámbito de seguridad ciudadana esta Ordenanza Municipal toma en cuenta normas básicas la salud e inocuidad alimentaría, asimismo

precautela que se expendan alimentos sanos e inoos, que no representen daño o amenaza a los consumidores,

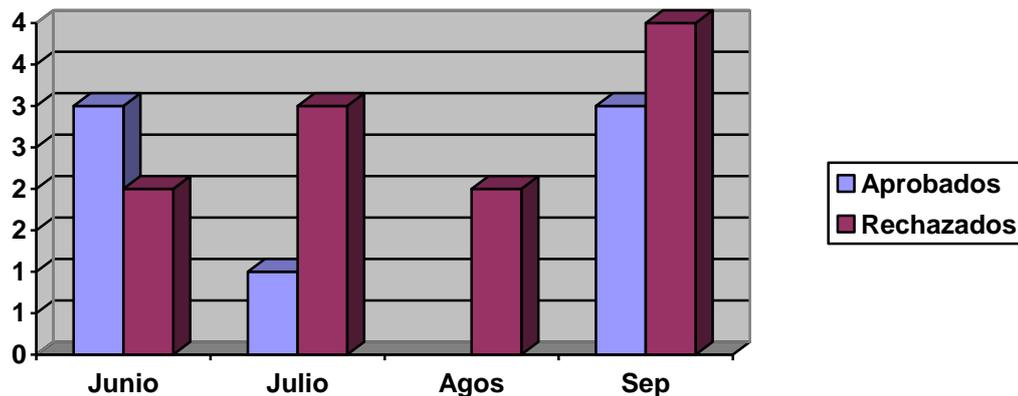
## **CAPITULO IV**

### **DATOS DE LA INVESTIGACION**

A continuación se detallan los trámites que ingresaron a la Sub Alcaldía de San Antonio de Junio a Agosto de 2008.

Se observa que en su mayoría fueron rechazados esto solo eleva el índice de clandestinidad de establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas.

### **TRÁMITES QUE INGRESARON A LA SUB ALCALDÍA DE SAN ANTONIO DE JUNIO A SEPTIEMBRE DE 2008 - SOLICITUD DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS**

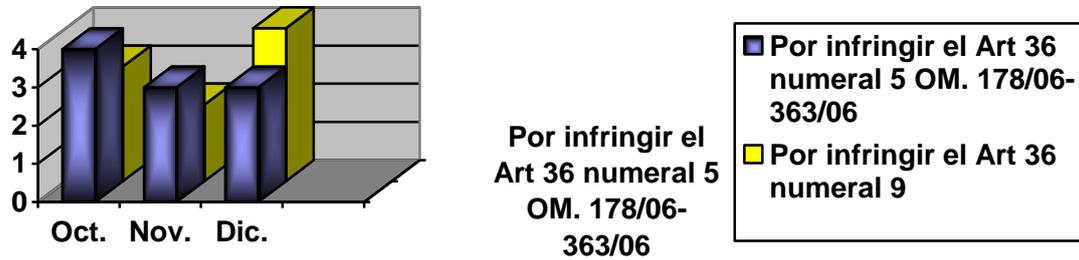


De 19 trámites que ingresaron en el periodo comprendido de Junio a Septiembre, tan solo 11 fueron aprobados, el resto fue rechazado. (datos obtenidos de la Plataforma de SITRAM de la Sub Alcaldía de San Antonio)

### **ESTABLECIMIENTOS CLAUSURADOS (OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2008)**

El cuadro refleja que de Octubre 2008 a Diciembre 2008 fueron clausurados 19 Establecimientos de expendio de alimentos y/o bebidas alcohólicas; de los cuales 10 fueron por no contar con Licencia de Funcionamiento y 9 por vender bebidas alcohólicas a menores de edad.

Del grafico lo que nos ocupa es la cantidad de Establecimientos clausurados por no contar con Licencia para su funcionamiento pues de estos diez establecimientos tres eran locales de venta de comida rápida y uno era un Bar pensión y que no contaban con su respectiva Licencia por haber sido rechazada su solicitud, solo por que no contaban con un deposito y por no contar con extinguidores de fuego.



## CAPITULO V

### PROPUESTA DE MODIFICACION

Este documento de propuesta, esta estructurado manteniendo la clasificación de Categorías A-B-C-D-E-F, simplemente especificando la ubicación del inmueble según el Macrodistrito en el que se encuentre.

**“CAPITULO III  
CONDICIONES TECNICAS DE INFRAESTRUCTURA Y DE  
SEGURIDAD DEL INMUEBLE “**

**CLASIFICACION POR MACRODISTritos**

**CAPITULO III**

**CONDICIONES TECNICAS DE INFRAESTRUCTURA Y DE  
SEGURIDAD DEL INMUEBLE (MACRODISTrito IV SAN  
ANTONIO)**

**ARTICULO 7.- (CONDICIONES GENERALES Y ESPECIFICAS)**

Por la ubicación macro distrital del inmueble que solicita la respectiva Aprobación de Licencia de Funcionamiento de un Establecimiento de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas, de acuerdo a su categoría, el inmueble deberá contar las condiciones generales y, en su caso, específicas, establecidas en el presente Artículo:

**CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE LAS CATEGORIAS A-B-C-D-E-F**

De manera obligatoria todos los establecimientos deberán contar con los siguientes servicios:

1. Contar con el suministro de agua potable
2. Contar con instalaciones eléctricas adecuadas al inmueble

**CONDICIONES ESPECÍFICAS**

**CATEGORIA A: EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**

1. Contar con un ambiente adecuado como cocina.

2. Para la cocción de alimentos es indispensable contar con por lo menos una garrafa de GLP.
3. Por la cantidad de alimentos que se expidan, será opcional contar con algún sistema de refrigeración o conservación.
4. Deberá contar con un ambiente sanitario si se tratase de un Restaurante o Pensión con variedad de platos. Opcional si se tratase de un lugar de comida rápida.
5. Si el establecimiento fuese mayor a 50 mtrs<sup>2</sup> deberá contar con un extinguidor de fuego.

**CATEGORIA B: EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO AL EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO (comprenden los puestos de comida instalados en un inmueble)**

1. Contar con un ambiente para la preparación de alimentos
2. Por la cantidad de alimentos que se expidan, será opcional contar con algún sistema de refrigeración o conservación.
3. Para la cocción de alimentos es indispensable contar con por lo menos una garrafa de GLP.

**CATEGORIA C : EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**

1. Contar con un ambiente apropiado para la preparación de las bebidas.
2. Contar con ventiladores naturales o mecánicos en el área destinada a fumadores.
3. Servicios sanitarios acordes al espacio del establecimiento
4. Contar con al menos un extinguidor de fuego.
5. Ubicación a una distancia mayor a 100mtrs. De la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion, asilos de ancianos, campos

deportivos y Universidades publicas o privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial.

6. Si la superficie del inmueble fuese mayor a 100 mtrs<sup>2</sup> deberá contar con una salida de emergencia debidamente señalizada
7. Si el lugar fuese mayor a 100 mtrs<sup>2</sup> deberá contar con un área destinada al área de fumadores

#### **CATEGORIA D: EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS PARA CONSUMO AL EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**

1. Estar ubicado a una distancia mayor a 200 mts de la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades Publicas y privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial.

#### **CATEGORIA E: EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO (comprenden los recreos, chicharronerias y Bar Pensiones)**

1. Contar con un ambiente apropiado para la preparación de alimentos y/o bebidas alcohólicas.
2. Contar con más de dos garrafas de GLP. La instalación de gas natural es opcional.
3. El establecimiento debe contar con algún sistema de conservación o refrigeración para el mantenimiento de alimentos y/o bebidas.

4. El ambiente deberá contar con respiraderos, ventanas o extractores de acuerdo al tamaño del establecimiento, en el área de fumadores será imprescindible que cuente con ventanas o extractores(esto se verificara en una inspección al inmueble)
5. Si el establecimiento fuese mayor a 100 mts deberá contar con un deposito
6. Si el establecimiento fuese mayor a 100 mts deberá contar con una salida de emergencia.
7. Deberá contar con servicios sanitarios para ambos sexos adecuados al establecimiento.
8. Contar con al menos un extinguidor de fuego, pero si el ambiente fuese mayor a 100 mtrs deberá contar con dos extinguidores de fuego.
9. Estar ubicado a una distancia mayor a 200 mts de la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades Publicas y privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo

**CATEGORIA F: ESTABLECIMIENTOS CUYAS INSTALACIONES SON EVENTUALMENTE UTILIZADAS PARA EVENTOS SOCIALES QUE IMPLICAN EL EXPENDIO Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS EN SU INTERIOR**

**CONDICIONES GENERALES**

1. Contar con un ambiente apropiado para la preparación de los alimentos y/o bebidas alcoholicas..
2. El establecimiento debe contar con mecanismos de ventilación (ventanas y extractores) por tratarse de espacios dedicados a reuniones sociales.
3. Servicios sanitarios para ambos sexos adecuados al establecimiento.
4. Por ser un espacio dedicado a eventos sociales deberá contar minimamente con dos extinguidotes de fuego.
5. Deberá contar con una salida alternativa de emergencia.
6. Ubicación a una distancia mayor a 100 mts de la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion, asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades publicas y privadas, medidos hasta el limite del predio del establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial, se exceptúan de esta condición a los salones de fiestas infantiles.

## **TEXTO MODIFICADO**

### **CAPÍTULO III CONDICIONES TÉCNICAS, DE INFRAESTRUCTURA Y DE SEGURIDAD DEL INMUEBLE**

Artículo 7º (CONDICIONES GENERALES Y ESPECIFICAS).- Todo inmueble en el que funcione un Establecimiento de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas, de acuerdo a su categoría, deberá contar con las condiciones generales y, en su caso, específicas, establecidas en el presente Artículo.

En caso de que la superficie del inmueble sea mayor a 100 m<sup>2</sup> deberá cumplir además las condiciones específicas.

**CATEGORÍA A: EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**  
**CONDICIONES GENERALES**

1. Instalación de agua potable y alcantarillado:
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada
3. Ambiente adecuadamente equipado como cocina para la preparación y cocción de alimentos.
4. Instalación segura de gas certificada de acuerdo a lo señalado en el Art 15, numeral 8 del presente Reglamento.
5. Sistema de conservación y refrigeración de alimentos;
6. Sistemas de ventilación natural y/o mecánica que garanticen la renovación permanente del aire, tanto en el conjunto del Establecimiento como en los servicios sanitarios
7. Ambiente adecuado a e independiente destinado al depósito de alimentos:

8. Servicios Sanitarios debidamente señalizadas (acorde a la capacidad y superficie declarada en el Formulario de Empadronamiento y Solicitud de Licencias de Funcionamiento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas
9. Extinguidor (es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100 m<sup>2</sup> adicionales de superficie)
10. Salidas alternativas debidamente señalizadas..

### **CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA ESTABLECIMIENTOS CON SUPERFICIE MAYOR A 100 MTS<sup>2</sup>**

1. Área para fumadores y no fumadores debidamente señalizada:
2. Salidas de emergencia debidamente señalizadas.

### **CATEGORÍA B: EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO AL EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO CONDICIONES GENERALES:**

1. Instalación de agua potable y alcantarillado:
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada
3. Ambiente adecuadamente equipado como cocina para la preparación y cocción de alimentos.
4. Instalación segura de gas certificada de acuerdo a lo señalado en el Art 15, numeral 8 del presente Reglamento.

5. Sistema de conservación y refrigeración de alimentos;
6. Sistemas de ventilación natural y/o mecánica que garanticen la renovación permanente del aire, tanto en el conjunto del Establecimiento como en los servicios sanitarios
7. Ambiente adecuado a e independiente destinado al depósito de alimentos:
8. Extinguidor (es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100 m<sup>2</sup> adicionales de superficie)

## **CATEGORÍA C: EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**

### **CONDICIONES GENERALES**

1. .Instalación de agua potable y alcantarillado
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada
3. Ambiente adecuadamente equipado como cocina.
4. Sistemas de ventilación natural y/o mecánica que garanticen la renovación permanente del aire, tanto en el conjunto del Establecimiento como en los servicios sanitarios
5. Servicios sanitarios debidamente señalizados (acorde a la capacidad y superficie declarada ene. Formulario de Empadronamiento y Solicitud de Licencia de Funcionamiento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas

6. Extinguidor (es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100 m<sup>2</sup> adicionales de superficie)
7. Salidas alternativas debidamente señalizadas
8. Ambiente adecuado a e independiente destinado al depósito de bebidas alcohólicas
9. Ubicación a una distancia mayor a 100mtrs. De la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion, asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades publicas o privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial.

### **CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA ESTABLECIMIENTOS CON SUPERFICIE MAYOR A 100 MTS<sup>2</sup>**

1. Salidas de emergencia debidamente señalizadas
2. Área de fumadores y no fumadores debidamente señalizadas

### **CATEGORIA D: EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS PARA CONSUMO AL EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**

#### **CONDICIONES GENERALES**

1. Instalación de agua potable y alcantarillado
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada

3. Extinguidor (es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100 m<sup>2</sup> adicionales de superficie)
4. Ubicación a una distancia mayor a 100mtrs. De la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion, asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades publicas o privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial.

**CATEGORÍA E: EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS PARA CONSUMO AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO**

**CONDICIONES GENERALES**

1. .Instalación de agua potable y alcantarillado
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada
3. Ambiente adecuadamente equipado como cocina para la preparación y cocción de alimentos
4. . Instalación segura de gas certificada de acuerdo a lo señalado en el Art 15, numeral 8 del presente Reglamento
5. Sistemas de ventilación natural y/o mecánica que garanticen la renovación permanente del aire, tanto en el conjunto del Establecimiento como en los servicios sanitarios
6. Sistema de conservación y refrigeración de alimentos;

7. Ambiente adecuado a e independiente destinado al depósito de alimentos:
8. Servicios sanitarios debidamente señalizados (acorde a la capacidad y superficie declarada en Formulario de Empadronamiento y Solicitud de Licencia de Funcionamiento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas
9. Extinguidor (es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100 m<sup>2</sup> adicionales de superficie)
10. Salidas alternativas debidamente señalizadas
11. Ubicación a una distancia mayor a 100mtrs. De la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion, asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades publicas o privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial.

### **CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA ESTABLECIMIENTOS CON SUPERFICIE MAYOR A 100 MTS<sup>2</sup>**

1. Área para fumadores y no fumadoras debidamente señalizadas
2. Salidas de emergencia debidamente señalizadas.

### **CATEGORÍA F: ESTABLECIMIENTOS CUYAS INSTALACIONES SON EVENTUALMENTE UTILIZADAS PARA EVENTOS SOCIALES QUE IMPLICAN EL EXPENDIO Y**

## **CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS EN SU INTERIOR CONDICIONES GENERALES**

1. Instalación de agua potable y alcantarillado
2. Conexión de energía eléctrica e iluminación adecuada
3. En caso de que los alimentos sean preparados en el Establecimiento, ambiente adecuadamente equipado como cocina para la preparación y cocción de alimentos
4. En caso de que los alimentos sean preparados en el Establecimiento, instalación segura de gas certificada de acuerdo a lo señalado en el artículo 15, numeral 8 del presente Reglamento
5. Sistemas de ventilación natural y/o mecánica que garanticen la renovación permanente del aire, tanto en el conjunto del Establecimiento como en los servicios sanitarios
6. Servicios sanitarios debidamente señalizados (acorde a la capacidad y superficie declarada en el Formulario de Empadronamiento y Solicitud de Licencia de Funcionamiento para Establecimientos de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas
7. Extinguidor (es) de incendio(s) tipo químico seco (uno por cada 100 m<sup>2</sup> adicionales de superficie)
8. Salidas alternativas debidamente señalizadas

9. Ubicación a una distancia mayor a 100mtrs. De la puerta de los centros de educación parvularia, primaria y secundaria, hogares de niños, centros de salud con internacion, asilos de ancianos, campos deportivos y Universidades publicas o privadas, medios hasta el limite del predio del Establecimiento por el recorrido de menor distancia sobre el trazo vial.

## **CONCLUSIONES.**

La Modificación del Capitulo III del Reglamento para el Establecimiento de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas no varia en su Totalidad el

Fondo de lo dispuesto pues todavía esta sujeta a las normas de Higiene y Seguridad Ciudadana, pero permite una mejor adecuación a la realidad social, económica y territorial del Macro Distrito 4 San Antonio, y que no solo beneficiaria a los ciudadanos de este macro distrito que cuentan con una actividad económica, sino también beneficiaria a todos los demás Macro distritos ya que el Gobierno Municipal de La Paz a través de las Sub Alcaldías, incrementaría los ingresos por el respectivo pago anual de las Licencias de Funcionamiento, evitando la clandestinidad de estas actividades.

El estudio realizado da cuenta de la necesidad que existe de modificar el Capítulo III del Reglamento de la O.M 178/2006-363/2006, especificando la ubicación del Establecimiento. El Macro distrito 4 San Antonio al momento solo se limita a cumplir lo que esta estipulado en la norma, con la modificación del Capítulo III del Reglamento, se pondría fin a la Clandestinidad de Establecimientos y se dejaría de vulnerar el derecho al libre ejercicio de la actividad económica lícita.

## **ANEXOS. Anexo 1**



Gobierno Municipal de La Paz  
Subalcaldía de Macrodistrito  
O.M. 178/06 - O.M. 363/06

FORMULARIO DE EMPADRONAMIENTO Y SOLICITUD DE LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y /O BEBIDAS ALCOHÓLICAS

(F.E.S.L.F. - E.E.A.B.A.)

(ANEXO I)

**I. (SOLICITUD DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO) Espacio a ser llenado por el solicitante.**

(Marque en la casilla correspondiente el servicio solicitado)

Obtención de Licencia de Funcionamiento

Renovación de Licencia de Funcionamiento

Cambio de Categoría

Reposición de Licencia de Funcionamiento

Categoría Solicitada:

A  B  C  D  E  F

¿Llene las casillas en blanco? Fecha: \_\_\_\_\_

Tipo de actividad: \_\_\_\_\_

Productos elaborados o comercializados: \_\_\_\_\_

---

**DATOS DEL TITULAR DE LA LICENCIA**

Cuenta con Padrón Municipal del Contribuyente (PMC): no  sí  N° de PMC: \_\_\_\_\_

Tipo de Persona: Natural  Jurídica  N° de poder del representante: \_\_\_\_\_

Tipo de doc. de id.: C.I.  RUN  Pasaporte  Carnet de Extranjero  N° Exp. \_\_\_\_\_

\*Nombres: \_\_\_\_\_ Ap. Pat.: \_\_\_\_\_ Ap. Mat.: \_\_\_\_\_

Zona: \_\_\_\_\_ Av.  Calle  Pasaje  Plaza  N° \_\_\_\_\_

Edificio: \_\_\_\_\_ Bloque: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Dpto/oficina/local N° \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ E Mail: \_\_\_\_\_ NIT: \_\_\_\_\_

---

**DATOS DE LA ACTIVIDAD**

Nombre o Razón Social: \_\_\_\_\_ Subalcaldía: \_\_\_\_\_

Zona: \_\_\_\_\_ Av.  Calle  Pasaje  Plaza  N° \_\_\_\_\_

Edificio: \_\_\_\_\_ Bloque: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Dpto/oficina/local N° \_\_\_\_\_

Entre Calles: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Horario de atención: \_\_\_\_\_

---

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO**

El establecimiento es:

Propio  Alquilado  Anticrético  Otro

Metros cuadrados ocupados: \_\_\_\_\_ Capacidad aproximada: \_\_\_\_\_

\* 0.90 mts por persona y 1.20 mts en caso de existir pista de baile.

---

**CROQUIS DE UBICACIÓN**


---

Nota: El inicio del trámite de Solicitud de Licencia de Funcionamiento no autoriza el inicio de actividades, hasta la entrega de la respectiva Licencia de Funcionamiento.

**ANEXO 2**

“MODIFICACION DEL CAPITULO III DEL REGLAMENTO MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA O.M. 178/2006-363/2006 DE ACUERDO A LA REALIDAD SOCIAL, ECONOMICA Y TERRITORIAL DEL MACRODISTRITO 4 SAN ANTONIO A PARTIR DE LA GESTION 2009”

# 14 barrios paceños pagarán impuestos con reducción del 15%



La Paz, (JORNADA)  
martes 2, diciembre 2008

**El siguiente año, los propietarios de las casas construidas en 14 zonas con factores de riesgo pagarán el impuesto a los inmuebles de la gestión 2008 con el 15 por ciento de descuento, luego que el Concejo aprobara mediante una ordenanza esta reducción.**

"Se trata de una reducción de la base imponible para inmuebles ubicados dentro de las zonas de riesgo, este descuento es de 15 por ciento del impuesto, la medida se ejecutará en el cobro de impuestos de bienes inmuebles de la siguiente gestión, correspondientes al 2008", informó la secretaria del Concejo, Gabriela Niño de Guzmán.

Al mismo tiempo aclaró que bajo Ordenanza Municipal, el Concejo aprobó las nuevas tablas de valores y el congelamiento de impuestos, "esta medida beneficia a todos los ciudadanos, porque lo que se está haciendo es en virtud y respuesta a la economía de los paceños".

Se trata de 14 barrios de la ciudad que son reconocidas como zonas de riesgo. La ordenanza hace referencia a 23 de Marzo, La Hoyada, San Antonio Bajo desde la calle 4 en sentido Este), San Antonio desde la avenida Josefa Mujía en dirección Sur, Pampahasi Bajo (sector Valle de las Flores).

Además, San Antonio (desde la avenida Josefa Mujía, manzana 421, hasta la avenida Octavio Campero), San Antonio (sector El Guindal), Villa Armonía, Mejillones, IV Centenario, Los Álamos, Huanu-Huanuni, Següencoma Alto y Cota Cota.

Según Niño de Guzmán, la Ordenanza ratifica las otras zonas de riesgo que se habían definido en la gestión pasada, además establece que no se va a incrementar los impuestos, no se va a actualizar a ningún tipo de factor y más bien en muchos casos el impuesto va a disminuir.

El beneficio del descuento del 15 por ciento beneficiará a los propietarios que tienen inmuebles en las zonas de riesgo y también en las áreas rurales que son jurisdicción de la Municipalidad.

Son tres factores que el Concejo Municipal aprobó en días pasados; Congelamiento de las tablas de valores para el cobro de los impuestos, Plano de zonificación y valuación del área urbana de La Paz, reducción del 15 por ciento del impuesto para las casas asentadas en zonas de riesgo.

- Según la funcionaria Municipal había la necesidad de actualizaciones y regularizaciones al plano de Zonificación y Valuación de la ciudad, sin embargo ello no afectará el pago de impuestos, ya que se están manteniendo las tablas de valores de terrenos y edificaciones para la cobranza del impuesto a la propiedad de bienes inmuebles.

## ANEXO 3



## Ciudades

### La Alcaldía no recomienda sitios dónde comer bien

Entre enero y agosto se inspeccionaron casi mil restaurantes y, según la comuna, ninguno cumplía con todas las normas. La Cámara Gastronómica dice que sí son aptos.

“Sólo en mi casa”, dijo ayer, como una opinión personal, el comandante de la Guardia Municipal de La Paz, mayor Augusto Russo, cuando este medio le preguntó sobre qué lugares de la ciudad eran los recomendables para consumir alimentos.

“Yo como en mi casa, no como nada en la calle”, respondió el encargado de la Unidad de Inocuidad Alimentaria de la Alcaldía, Miguel Feláez, cuando se le consultó qué restaurante inspeccionado recomendaría para ir a comer. Agregó que en todos se encontró alguna irregularidad.

Coincidió con esa autoridad el coordinador de Seguridad Ciudadana de la Guardia Municipal, Roy Salinas, quien dijo que se inspeccionaron casi mil locales de expendio de alimentos, entre enero y agosto de este año, y en todos se infringió alguna norma.

Explicó que, por ejemplo, el uso de “utensilios en mal estado, la falta de indumentaria adecuada de los encargados de manipular los alimentos, son hechos que, de acuerdo a estudios realizados, determinan que pueden ocasionar daños a la salud”.

Feláez acotó que en las inspecciones se detectó que los restaurantes incurren constante- mente en la falta de indumentaria que “es importante por los cambios climáticos, hay gente que esta resfriada, y que está contaminando el alimento”.

El presidente de la Cámara Gastronómica de La Paz, David Soria, aseguró ayer que

• LA SEMANA PASADA • Guardias ediles inspeccionan los ambientes del restaurante confitería Brosso, ubicado en la avenida 16 de Julio, paseo de El Prado. Decomisaron utensilios viejos.

Imprime esta nota

Recomienda esta nota

Opiniones sobre esta Nota

todos los restaurantes inspeccionados por la Guardia Municipal son aptos para comer. Sobre los insectos encontrados en algunos restaurantes, comentó que “eso viene con las cajas de los huevos, no es que nosotros los criamos”.

Dijo que la Guardia incumple con el Código Penal al realizar los operativos y que “no es llevarse todo al laboratorio municipal cuando eso no llega allí, eso es hecho para la olla común de los guardias municipales”, denunció.

Russo comentó que la Guardia Municipal, durante sus operativos, está acompañada de un miembro de la unidad de Fiscalización que se encarga de que se cumplan con los procedimientos en el decomiso o en la inspección de los efectivos ediles.

Uno o dos funcionarios del Laboratorio Municipal se encargan de recoger las muestras para su posterior análisis. Aseguró que los guardias también están capacitados para recoger muestras. Y un empleado de Inocuidad Alimentaria supervisa que los empleados del local inspeccionado tengan la indumentaria correcta para elaborar alimentos.

## **OPERATIVOS**

**Verona** • En una inspección realizada a ese local, hace dos semanas, la Guardia halló comida guardada y ratoneras en la cocina. La dueña desmintió la información, pero no explicó la presencia de las trampas.

**Brosso** • La anterior semana, los gendarmes encontraron en la confitería chorizos cocidos y congelados, insectos en el horno de la cocina y heces de ratón. La administradora primero negó el hallazgo y luego admitió que eran “bebés chulupitos”.

El director Jurídico de la comuna, Fernando Velásquez, explicó que la clausura definitiva significa que el dueño del negocio no podrá volver a operar con la misma razón social, es decir con el mismo nombre.

Algunos de los locales que tienen la clausura definitiva son los restaurantes Bolivianita, Pinocho, Constitución, discoteca Traficc y la Vitrola, entre otros.

Señaló que la tarea de controlar que los negocios no vuelvan a abrir sus puertas, le corresponde a las subalcaldías. Según la Ordenanza 178, “expendir alimentos no higiénicos, en estado de descomposición o no aptos para el consumo humano” merece la clausura definitiva, así como también “desarrollar actividades sin licencia de funcionamiento”.

,  
,  
,  
,

## ANEXO 4

### FICHA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

“MODIFICACION DEL CAPITULO III DEL REGLAMENTO MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA O.M. 178/2006-363/2006 DE ACUERDO A LA REALIDAD SOCIAL, ECONOMICA Y TERRITORIAL DEL MACRODISTRITO 4 SAN ANTONIO A PARTIR DE LA GESTION 2009”

SEXO:  EDAD:  ESTADO CIVIL:

1. Su actividad económica es:  
a) Propia b) Alquilada c) Arrendada  
Otro: \_\_\_\_\_
2. Su actividad económica esta dedicada al expendio de::  
a) Comida rápida b) Comida Variada b) Comida y bebidas alcohólicas
3. Aproximadamente, ¿Cuánto gana en su negocio(diariamente)?  
\_\_\_\_\_
4. ¿Con cuantas personas trabaja? \_\_\_\_\_
5. ¿Cuenta con todos los servicios de equipamiento en su zona?  
\_\_\_\_\_
6. ¿Su establecimiento fue construido para el tipo de negocio que usted maneja?
- 7 ¿Cuenta su establecimiento con su respectiva Licencia de Funcionamiento?
  - 8. Si no cuenta, ¿Explique el porque?
9. Cómo calificaría la cantidad de requisitos que exige el capitulo III del reglamento de la O.M 178/2006-363/2006, con respecto a la Infraestructura del inmueble en el que se encuentra el Establecimiento de Expendio de Alimentos y/o Bebidas Alcohólicas  
ARBITRARIA JUSTA SUBJETIVA
10. Qué recomienda para un mejor Apoyo al sector gastronomico por parte de la Sub Alcaldía

## **BIBLIOGRAFIA**

- Constitución Política del Estado  
Texto Aprobado por el  
Referéndum Constituyente de  
Enero de 2009
  
- Ley General del Trabajo  
Ley del 24 de mayo de 1939
  
- Ley de Municipalidades           Ley 2028
  
- Ley de Descentralización Administrativa:  
Ley N° 1654 de 28 de julio de  
1995
  
- Código de Comercio  
Ley No. 14379 de 25 de febrero de  
1977.
  
- Diccionario de Ciencias Jurídicas  
Ángel Osorio
  
- Ordenanza Municipal  
178/2006

363/2006

- Ricardo Flores  
1998

Métodos y Técnicas de Investigación  
Camino a la Tesis  
Producciones Yugar  
Edición 2da  
Publicación La Paz, Bolivia.

- Ricardo Flores  
1998

Métodos y Técnicas de Investigación  
Camino a la Tesis  
Producciones Yugar  
Edición 2da  
Publicación La Paz, Bolivia.

- Vargas, Arturo  
2003

Guía Teórico Practico para la  
Elaboración de Perfil de Tesis.  
Editorial Talleres  
Facultad de Derecho UMSA  
Edición 2da  
Publicación La Paz, Bolivia.

- Ricardo Flores  
1998

Métodos y Técnicas de Investigación  
Camino a la  
Tesis Producciones Yugar  
Edición 2da  
Publicación La Paz, Bolivia.

- Manuel Osorio  
2003

Diccionario de Ciencias Jurídicas,  
Políticas y  
Sociales  
Editorial Heliasta

Edición 26<sup>a</sup>

- Rene Alejandro  
1999

Apuntes de Derecho Civil  
Civil I, Personas  
Editorial grimaldo  
Edición 2da

- Código de Comercio  
1994

Decreto Ley 14379  
de 25 de febrero de 1977  
U.P.S. editorial s.r.l.  
Primera Edición  
Publicación La Paz, Bolivia.

- Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006

- La Razón Ciudades                      Martes 9 de septiembre de 2008

Paginas Web

- [WWW.larazon.com](http://WWW.larazon.com)

- [www.jornada.com](http://www.jornada.com)

