

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA SENASAG N°098/2018

Santísima Trinidad, 31 de Julio de 2018

VISTOS y CONSIDERANDO:

Que, la **Constitución Política del Estado**, indica en su artículo 16 parágrafo II El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población

Que, el **texto Constitucional** establece en su artículo 75 Las usuarias y los usuarios y las consumidoras y los consumidores gozan de los siguientes derechos: 1. Al suministro de alimentos, fármacos y productos en general, en condiciones de inocuidad, calidad, y cantidad disponible adecuada y suficiente, con prestación eficiente y oportuna del suministro. 2. A la información fidedigna sobre las características y contenidos de los productos que consuman y servicios que utilicen.

Que, la **Constitución Política del Estado**, indica en su artículo 298, parágrafo II indica las competencias exclusivas del estado central; numeral 21 la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

Que, la **Constitución Política del Estado** en su artículo 232 establece que 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.

Que, la **Norma Codex CAC/GL 20-1995 PRINCIPIOS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**, establece las directrices para los sistemas de inspección y certificación en importación y exportación.

Que, mediante Ley de la República N° 2061 del 16 de marzo del 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la **Ley N° 830** del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 4 declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia; de igual manera en su artículo 5 establece la finalidad de la ley, la cual es garantizar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la Ley antes mencionada en su artículo 8 I. declara como autoridad nacional competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, al SENASAG. El artículo 11 contempla los componentes del SENASAG conteniendo los cuales son; Sanidad Vegetal, Sanidad Animal e Inocuidad alimentaria.

Que, la **Ley N° 830** del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 15 indica las atribuciones del SENASAG entre las que podemos mencionar; 1. Proteger la condición sanitaria y fitosanitariamente del patrimonio agropecuario y forestal. 2. Proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria. 3. Implementar y administrar el registro sanitario en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, como el único registro oficial del Estado Plurinacional de Bolivia. 4. Elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, en coordinación con las instancias que correspondan. 5.

Proponer y administrar el régimen sancionatorio en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 6. Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos y subproductos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 9. Certificar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria para la importación y exportación. 12. Cumplir y hacer cumplir las normativas supranacionales vigentes, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 22. Cobrar y administrar tasas por la prestación de servicios establecidos en la presente Ley.

Que, la Ley N° 031 LEY MARCO DE AUTONOMÍAS Y DESCENTRALIZACIÓN "ANDRÉS IBÁÑEZ", establece en su artículo 91 párrafo I inciso b) Formular y aprobar políticas generales de protección a la producción agropecuaria y agroindustrial, que contribuyan a la seguridad y soberanía alimentaria del país; de igual en el paragrafo II indica: De acuerdo a la competencia exclusiva del Numeral 21, Parágrafo II del Artículo 298 de la Constitución Política del Estado, el nivel central del Estado tiene la competencia exclusiva de establecer políticas, normas y estrategias nacionales para garantizar la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria que involucren la participación de los gobiernos departamentales, municipales, pueblos indígena originario campesinos y el sector productivo.

Que, la Ley N°830 del 06 de septiembre del 2016 estipula en su disposición transitoria QUINTA. Los Artículos 2, 3 y 4 de la Ley N° 2061 del SENASAG, tendrán vigencia hasta la publicación del Decreto Supremo que reglamenta la presente Ley, fecha desde la cual quedarán derogados los citados Artículos.

Que, el Decreto Supremo N°21687 de fecha 01 de septiembre de 1987, Aprueba el Reglamento para el Funcionamiento de las Libres Afianzadas o Duty Free Shops, ubicadas en las áreas de salida de pasajeros internacionales de los Aeropuertos de La Paz y Santa Cruz.

Que, el Decreto Supremo N° 25729 de fecha 07 de abril de 2000, en su Artículo 7, determina que el SENASAG tiene las siguientes atribuciones:

- a) Administrar el régimen legal específico de sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.
- b) Resolver los asuntos de su competencia mediante resoluciones administrativas.
- n) Emitir las certificaciones sanitarias de exportación e importación correspondientes

Que, el artículo 10 núm. II, del Decreto Supremo N° 25729, establece las atribuciones del Director.

- a) Ejercer la representación legal del "SENASAG".
- b) Dirigir la institución en todas sus actividades técnicas, operativas y administrativas.
- d) conocer y tramitar los asuntos que le son planteados en el marco de sus competencias.
- e) dictar Resoluciones administrativas sobre asuntos de su competencia

Que, el decreto supremo 572 aprueba la nómina de mercancías sujetas a autorización previa y/o certificación.

Que, el decreto Supremo N°21687, aprueba el reglamento para el funcionamiento de las libres afianzadas o duty free shops ubicadas en las áreas de salida de pasajeros internacionales de los aeropuertos de La Paz y Santa Cruz.

Que, la Resolución Administrativa N° 0172/2007, de fecha 04 de diciembre del 2007, en su artículo primero aprueba el "MANUAL DE INSPECCIÓN Y CONTROL" y el "MANUAL DEL INSPECTOR".

Que, la Resolución Administrativa N° 201/2014, de fecha 31 de diciembre del 2014, aprueba el reglamento de registro sanitario de empresas del rubro alimenticio, los requisitos para la elaboración, almacenamiento transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano.

Que, con la promulgación de la Ley 830 de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria y la creación de las tasas por servicios prestados por el SENASAG, la normativa sanitaria queda desactualizada, provocando que existan vacíos legales y en otros casos su aplicabilidad se encuentra condicionada a diversos factores, es por ello que con el objetivo de dilucidar estos vacíos legales y sanear la normativa en actual vigencia, se hace de imperiosa necesidad para el SENASAG y los usuarios, el poder contar con una normativa sanitaria actualizada y acorde a la ley 830 SAIA, en este sentido el SENASAG ha elaborado una nueva reglamentación cuya aplicación permitirá proporcionar una mejor y pronta atención al usuario.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del SENASAG, Dr. Javier Ernesto Suarez Hurtado, designado mediante resolución ministerial N° 039/2017 de fecha 09 de febrero del 2017, con las atribuciones conferidas por el Art. 10, del Decreto Supremo N° 25729 de 07 de abril de 2000.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO. (OBJETO).- I. APRUEBESE, el "REGLAMENTO DE REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA EMISION DE AUTORIZACION PREVIA O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACION Y PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION, INSPECCION Y CERTIFICACION DE MERCANCIAS IMPORTADAS POR EMPRESAS DUTY FREE SHOPS", el cual consta de Cinco (5) puntos y Quince (15) anexos, documentos que se encuentran adjuntos y forman parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

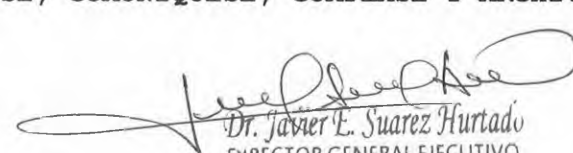
ARTICULO SEGUNDO (AMBITO DE APLICACION).- La presente resolución administrativa será de aplicación obligatoria, en las áreas de salida de pasajeros internacionales de los Aeropuertos de La Paz y Santa Cruz (conforme lo indica el DS N°21687) y será aplicable a todas las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, sean estas públicas o privadas, con o sin fines de lucro, que tengan intereses o desarrollen sus actividades principales o secundarias en el ámbito de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

ARTICULO TERCERO. (VIGENCIA).- La presente resolución entrara en vigencia y será de cumplimiento obligatorio a partir de su promulgación.

ARTICULO CUARTO.-(DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO).- Quedan encargados para su fiel y estricto cumplimiento y ejecución de la presente Resolución Administrativa la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, Las Jefaturas Distritales del SENASAG.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.

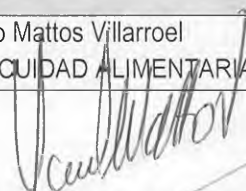
C.c/ Arch.
D.N/ Dr. Javier Suarez
UNIA/ Ing. Alejandro Mattos
UNA3/Dr. Oscar Vargas
UNA3/Dr. RAA


Dr. Javier E. Suarez Hurtado
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRyT


Abog. Oscar M. Vargas Suarez
JEFE NAL. DE ASUNTOS JURIDICOS
RPA 41627760 MVS-A M.I.C.A.B. 0399
SENASAG - MDRyT


Abg. Ruddy A. Arandia Añez
ENC. NACIONAL DE ANALISIS JURIDICO
RPA 604730000-A M.I.C.A.B. 1192
SENASAG - MDRyT

REGLAMENTO DE REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN PREVIA O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACIÓN, Y PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN, INSPECCIÓN Y CERTIFICACION DE MERCANCIAS IMPORTADAS POR EMPRESAS DUTY FREE SHOPS

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Ing. Jhonny Ovando Sotar ENCARGADO NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACION	Ing. Yamil Alejandro Mattos Villarroel JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Ing. Yamil Alejandro Mattos Villarroel JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	
		Fecha: 13/07/2018	Firma: 

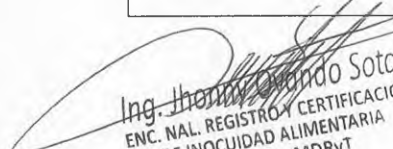

Ing. Jhonny Ovando Sotar
ENC. NAL. REGISTRO Y CERTIFICACION
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG - MDRyT

Tabla de Modificaciones		
Versión N°	Fecha	Descripción del cambio
0	13/07/2018	Creación del Documento.

1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1. OBJETO.- El presente reglamento tiene por objeto establecer los requisitos y procedimientos para la emisión de autorizaciones previas o permisos de inocuidad alimentaria de importación de alimentos y bebidas, como también establece el procedimiento de verificación, inspección y certificación de mercancías importadas por empresas Duty Free Shops.

1.2. ALCANCE.- El presente reglamento técnico establece los siguientes alcances:

- a). Están sujetas a la emisión de autorizaciones previas de inocuidad alimentaria de importación de alimentos y bebidas solamente las partidas comprendidas en los Anexos de los Decretos Supremos 2657 y 2751, de todas las personas naturales o jurídicas que realizan sus actividades comerciales en zonas internacionales como empresas Duty Free Shops, las mismas que deben cumplir con el presente reglamento.
- b). Están sujetas a la emisión de permisos de inocuidad alimentaria de importación de alimentos todas las personas naturales o jurídicas que realizan sus actividades comerciales en zonas internacionales como empresas Duty Free Shops, las mismas que deben cumplir con el presente reglamento.
- c). Están sujetas a la verificación, inspección y certificación todas las mercancías importadas por empresas Duty Free Shops que cuentan con la Autorización previa de importación o el permiso de inocuidad alimentaria de importación de alimentos y bebidas de consumo humano según corresponda.

1.3. DEFINICIONES. - Además de las definiciones establecidas en otras resoluciones administrativas vigentes, para efectos del presente reglamento, se definen los siguientes:

Adecuado, suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

Alimento, Es el producto que se destina al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen Vegetal, animal o mineral y que contiene o no aditivos alimentarios; además se considera alimento al aditivo alimentario, al chicle y a los alimentos y bebidas procesados, semi procesados o al natural que podrán ser consumidos como tal o servir de materia prima para otras industrias. No se incluye en alimentos aquellas denominadas como cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

Alimento alterado, es aquel que por causa de sus propios componentes, como las enzimas o por razones ambientales, como la temperatura y humedad, ha perdido su valor nutritivo, sus factores físicos o químicos o sus características organolépticas.

Alimento contaminado, todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre.

Alimento envasado herméticamente, es aquel alimento que ha sido envasado a nivel industrial y mantendrá sus características físicas, químicas y nutricionales mientras no sea abierto, si se cumplen las indicaciones de almacenamiento recomendadas por el productor.

Alimento envasado no herméticamente, es aquel alimento que se envasa fundamentalmente en la comercialización o como de pre empaque y tiene como fin proteger al alimento de la contaminación externa, ya sea del ambiente o de la manipulación.

Alimento falsificado, Tendrá esta consideración todo alimento que haya sido preparado y/o etiquetado para usufructuar una marca registrada conocida.

Alimento fortificado, Es todo alimento natural o artificial al que se le ha adicionado otras sustancias con el objeto de reforzar su valor nutritivo de conformidad con lo estipulado en las normas nutricionales. Se habla de fortificación cuando el alimento no es conocido de portar ese componente nutricional.

Alimento genuino, es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las normas para el tipo de alimento de que se trate. Sus características sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a las especificaciones establecidas y en su denominación, envase, rotulación y presentación debe responder a lo establecido.

Alimento inocuo, es aquel que por sus propiedades y condición es apto para el consumo humano, sin representar riesgos para la salud.

Alimento natural, Es el que puede ser utilizado sin haber sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por la higiene. (Ejemplo: Huevo, Frutas, Hortalizas Cereales en su estado natural).

Alimento natural procesado, Es todo producto elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido únicamente a un tratamiento tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior (Ejemplo: Leche Natural pasteurizada).

Buenas Prácticas de Manufactura-BPM's (GMP's), o Buenas Prácticas de Manufactura: Principios generales de manipulación, control, diseño, proceso, higiene y sanidad que tienen como objetivo crear condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos.

Están compuestas por 10 aspectos: Infraestructura, Materias Primas e Insumos, Procesos, Personal, Producto Terminado, Equipos, Servicios, Manejo de Desechos, Control de Plagas, y Transporte.

Buenas Prácticas de Higiene- BPH's (GHP's), o Buenas Prácticas de Higiene: Principios básicos de higiene personal, hábitos higiénicos en planta y sanidad en empresas elaboradoras de alimentos. Están compuestas por los aspectos: Personal y Limpieza y Desinfección.

Certificado de Libre Venta Es el documento que avala a nivel nacional su libre venta del producto o los productos que cumplieron con la normativa sanitaria vigente.

Certificado Sanitario de Origen Documento emitido por la Autoridad Competente del País de Origen de su elaboración, pudiendo ser: Certificado Sanitario, Certificado de libre venta, certificado de exportación, en el caso de bebidas alcohólicas y según el país de origen se podrá aceptar resultados de análisis emitidos por Laboratorio acreditado por la Autoridad Competente.

Consumidor, toda persona natural, colectiva o jurídica que, adquiera, utilice o disfrute productos alimenticios en el mercado nacional como destinatario final de los mismos; no son consumidores quienes sin constituirse en destinatarios finales adquieran, almacenen o utilicen productos o servicios con el fin de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación a terceros.

Contaminante.- Es la sustancia extraña de origen físico, químico y biológico, que puede ser dañina al organismo, no adicionada intencionalmente al alimento que está presente en el mismo como resultado de las prácticas agrícolas, zootecnia, medicina veterinaria o de cualquier de las fases de producción, empaquetado o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación ambiental.

Ingrediente, Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios empleados en la fabricación o preparación de un alimento y presentes en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

Inspección, es la verificación de los productos y/o de los sistemas de control de los productos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y de producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanidad o POES (SSOP's), Procedimientos definidos para realizar las tareas relacionadas a las operaciones sanitarias siguiendo pasos de forma ordenada y siempre igual. Incluyen: Procedimientos de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Higiene Personal, etc.

Producto alimenticio, ídem a alimento.

Autorización Previa de Importación para Alimentos y Bebidas: Es el Documento emitido por la Unidad de inocuidad Alimentaria del SENASAG a las empresas categorizadas como Importadoras, para productos, que de acuerdo a Normativa Vigente, han cumplido con los requisitos documentales a efectos de importar mercancías destinadas al consumo Humano.

Servicios de Alimentación, a los establecimientos donde se elaboran, preparan y ofertan alimentos, para su consumo directo; tales como restaurantes, bares, pensiones, hoteles u otros servicios de atención directa al consumidor.

Duty free shops o tiendas libres de impuestos.- Son comercios al por menor que no aplican impuestos ni tasas locales o nacionales. Se encuentran a menudo en la zona internacional de los aeropuertos internacionales, puertos de mar o a bordo de las naves de pasajeros.

1.4 VIGENCIA. La Autorización previa y los permisos de inocuidad alimentaria de importación emitidas por la Unidad de Inocuidad Alimentaria, tendrán una vigencia de 90 días calendario.

Las autorizaciones Previas y permisos de importación emitidas por la Unidad de Inocuidad Alimentaria podrán renovarse por 30 días más, las veces que sea necesario, a solicitud del interesado, presentando el interesado una carta al jefe distrital mencionando el motivo y adjuntando la autorización previa vencida y el depósito bancario por el servicio solicitado, cuando se emita el Nuevo documento deberá hacerse referencia al Numero de autorización previa o permiso de importación caducado.

1.5 DE LA OBTENCION. Las Autorizaciones previas o permisos de inocuidad alimentaria de importación para Alimentos y Bebidas deberán ser obtenidas por el Importador, obligatoriamente, de manera previa a la llegada de la mercancía al país, las mismas que deberán estar vigentes al momento de su ingreso al país.

1.6 RESPONSABILIDAD El Importador es el responsable por los eventuales perjuicios que pueda causar a la Salud Humana cualquier Mercancía, y reservándose el derecho de auditar la misma cuando la autoridad Sanitaria Competente lo considere conveniente.

1.7 DE LA REPRESENTACIÓN. - Cualquier trámite realizado dentro del alcance del presente reglamento deberá ser efectuado por el titular de la empresa o en su defecto por el o los apoderados acreditados por la empresa a través de Carta notariada o poder notariado.

1.8 RESTRICCIÓN PARA PRODUCTOS IMPORTADOS No se dará curso al trámite de obtención de Autorización Previa o permisos de inocuidad alimentaria de importación, a empresas que deseen importar productos:

- a) Cuyo ingreso no esté permitido al país, prohibición que deberá ser establecida mediante una normativa expresa.
- b) Cuyo tiempo de vida de anaquel sea menor a dos meses, excepto en casos especiales o alimentos destinados a un cliente específico, justificando documentalmente las razones de la solicitud de excepción; ante la Jefatura Distrital.

1.9 COMPETENCIAS.- Las Jefaturas Distritales tienen la competencia para brindar información sobre requisitos, pago de tasas y procedimientos aplicables, evaluar y procesar, dictaminar y emitir las Autorizaciones Previas o permisos de Importación que cumplan con los requisitos establecidos en el presente reglamento.

1.10 DE LA OBTENCION EN LAS JEFATURAS DISTRITALES.- El importador podrá presentar sus solicitudes de obtención en cualquiera de las 9 oficinas Distritales del SENASAG.

2. REQUISITOS Y PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIONES PREVIAS O PERMISOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACIÓN PARA EMPRESAS DUTY FREE SHOPS

Para productos alimenticios y bebidas que por sus características de empresas Duty free shops no son comercializados en el mercado interno de nuestro país, no será un requisito obtener previamente el Registro Sanitario como empresa Importadora, sin embargo para el ingreso de mercancías deberán obtener la autorización previa o el permiso de inocuidad alimentaria de importación según corresponde de acuerdo al tipo de producto, para poder realizar la importación de los productos alimenticios, para ello deben cumplir con los requisitos y procedimientos descritos a continuación:

2.1. Requisitos para la solicitud de emisión autorizaciones previas o permisos de inocuidad alimentaria de importación para empresas Duty Free Shops

La empresa deberá presentar:

1. Una carta de solicitud dirigida al jefe Distrital correspondiente, donde realice la declaración jurada de que el producto será comercializado en zona internacional.
2. Formulario de solicitud debidamente llenado.
3. Fotocopia de la Factura comercial o documento equivalente.
4. Fotocopia de la lista de empaque.
5. Documentación que acredite la legalidad de la empresa en esta actividad
6. Otros documentos de respaldo o fichas técnicas (Si aplica).

2.2. Pago de Tasa por el Servicio de Emisión de Autorización previa y Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación

- El Importador, previamente a la entrega de los requisitos Generales y/o Particulares, podrá obtener el Formulario de Liquidación de pago a través de la Calculadora electrónica dispuesta en el sistema informático oficial del SENASAG y posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.

- De la misma manera podrá obtener el Formulario de liquidación de pago en las oficinas distritales del SENASAG al momento de la presentación de los requisitos documentales posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.

En ambos casos luego de realizado el pago del servicio de acuerdo a Tasa correspondiente, deberá adjuntar a los requisitos documentales, el Formulario de Liquidación de pago junto con el respaldo correspondiente del mismo en doble ejemplar.

Las Tasas aplicables al presente reglamento, para mercancías hasta 40 mil Kilogramos y/o Litros se encuentran detalladas en el Anexo de la Ley 830 de 06 de septiembre de 2016:

- El cálculo se realizara de acuerdo a la Tabla 1 del punto 2.1 Permisos de Importación y Certificación de Exportación del parágrafo II (Tasas Variables de Prestación de Servicios) del Anexo de la Ley 830, en base a la categorización de riesgo de productos, Productos de interés Nacional o Materias primas e Insumos.

NOTA: El cálculo de la tasa anteriormente mencionada para la obtención del permisos de inocuidad alimentaria de importación o de la A.P de importación se realizará hasta un máximo de 40 mil kilogramos o litros con las tasas establecidas en la ley 830, el cual incluye la tasa por inspección de las unidades de transporte que las contengan.



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



2.3. PROCEDIMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIONES PREVIAS O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACION PARA EMPRESAS DUTY FREE SHOPS

2.3.1. Responsabilidades

RESPONSABLE	ROL
Responsable de Inicio de Trámite	- Informar al Importador acerca de los Requisitos generales y/o particulares, además del pago de tasas por el Servicio. - Informar sobre el correcto llenado del formulario de Solicitud de Autorización previa o Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación. - Recepcionar las Solicitudes de autorizaciones previas o de Permisos de Inocuidad Alimentaria de importación. - Emitir el Formulario de Liquidación de pago (si corresponde). - Verificar Requisitos Generales. - Entregar la autorización previa o Permisos de inocuidad Alimentaria de Importación impresos.
Responsable de Procesamiento y emisión	- Verificar el cumplimiento de los requisitos Particulares, aprobar o rechazar la solicitud. - Completar los formularios de: Solicitud de A.P. o Permisos de Importación y el Formulario de Seguimiento al Trámite. - Registra datos e información en Base de Datos. - Imprimir las AP o Permisos de Importación y solicitar firma autorizada. - Archivar los Permisos de Importación.
Responsable de Autorización	-Revisa, evalúa y aprueba las solicitudes de autorizaciones previas o Permisos de Importación procesadas por el Responsable de Procesamiento. - Firma las autorizaciones previas o los Permisos de Importación, emitidos.

2.3.2. EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN PREVIA O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACION EN LAS OFICINAS DISTRITALES DEL SENASAG

2.3.2.1. INICIO DE TRÁMITE

N°	Actividad	Responsable	Descripción
2.3.2.1.1	Recepción y verificación de Documentos	Responsable de Inicio de Trámite	Luego de que el importador presenta la documentación para la comprobación del cumplimiento de los requisitos generales y/o particulares se procede a la recepción de la documentación entregada y realiza la verificación del cumplimiento de los Requisitos Generales y/o Particulares a través del Formulario de



			seguimiento al trámite: a) Verifica el correcto llenado del Formulario de Solicitud de Autorización Previa o Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación, según corresponda comprobando que: Los datos del Importador y datos del producto se encuentren correctamente llenados. b) Verifica la fotocopia de la Factura o documento equivalente. c) Verifica la Fotocopia de la Lista de empaque. De la misma manera verifica que cuente con los requisitos particulares si corresponde, dependiendo del producto. Si el expediente cuenta con todos los requisitos documentales y cuenta con el formulario de liquidación y el correspondiente respaldo de pago por el servicio, de acuerdo al volumen y tipo de producto, solicitados para su importación, firma como constancia junto con el interesado en el formulario de recepción y es derivado directamente al Coordinador de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital. Si el expediente cuenta con todos los requisitos documentales pero no cuenta con el formulario de liquidación, de acuerdo al volumen y tipo de producto, solicitados para su importación, emite el formulario de liquidación de pago correspondiente, para que el usuario realice el pago en la entidad Bancaria y presente posteriormente el respaldo del pago realizado, una vez entregado el mismo por parte del usuario, firma como constancia junto con el interesado en el formulario de recepción y es derivado directamente al Coordinador de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital. Si el expediente No cuenta con todos los requisitos documentales y/o con el formulario de Liquidación de pago de acuerdo al volumen y tipo de producto, solicitados para su importación o que los formularios no estén correctamente llenados
--	--	--	--

			deberá detallar las observaciones en el formulario de Recepción y como constancia realiza la firma junto con el interesado y procede a devolver inmediatamente el expediente. Una vez realizada la verificación y la solicitud se encuentre completa registra el ingreso del expediente en el Libro de Registro de Inicio y Cierre de Trámite y en el Formulario de seguimiento al trámite. Los expedientes deberán ser derivados al Coordinador de inocuidad Alimentaria en el mismo día de recepcionada la documentación quien luego de una verificación, deriva en el mismo día al Responsable de procesamiento.
--	--	--	--

2.3.2.2 PROCESAMIENTO Y EMISION

Desde el momento en que ingresa el trámite de solicitud de Autorizaciones previas o Permiso de Importación, éste puede tener los siguientes estados:

Estado	Descripción
Pendiente	El trámite se encuentra aún en procesamiento: (1) Para verificación de requisitos generales y/o particulares o (2) A la espera de la firma autorizada o (3) Revisión en Sistema
Observado	Al momento de realizar la verificación de los requisitos generales y/o particulares, se evidencia la falta de algún tipo de documentación. En éste caso se comunica y coordina con el Importador para que complete la documentación faltante.
Anulado	Documento erróneamente emitido. Ej. Datos mal cargados, fallas de impresión, etc. En cuyo caso se declara como anulado y se archiva.
Aprobado	Realizadas todas las actividades de verificación, se evidencia el cumplimiento de todos los requisitos, ya sean Generales o particulares.
Rechazado:	Realizadas todas las actividades de verificación, se evidencia el no cumplimiento de todos los requisitos o parte de ellos, ya sean requisitos generales o particulares.
Cancelado:	Iniciado el proceso, el importador mediante nota solicita que no se siga el trámite, se suspende el trámite.

EL TIEMPO PARA LA EMISIÓN DE AUTORIZACIONES PREVIAS.- El responsable de procesamiento debe evaluar la documentación derivada a su persona y en caso de incumplimiento de los requisitos (generales y/o Particulares) lo rechazara indicando los pormenores en el Formulario de Seguimiento, si el expediente cumple con los requisitos, en un plazo de hasta treinta (30) días hábiles a partir del cumplimiento de todos los requisitos exigidos por el Servicio, la Jefatura Distrital entregará el Autorización Previa de Importación firmado, al importador.

EL TIEMPO PARA LA EMISIÓN DE PERMISOS DE IMPORTACIÓN.- El responsable de procesamiento debe evaluar la documentación derivada a su persona y en caso de incumplimiento de los requisitos (generales y/o Particulares) lo rechazara indicando los pormenores en el Formulario de Seguimiento, si el expediente cumple con los requisitos, en un plazo no mayor a 4 (cuatro) días hábiles a partir del cumplimiento de todos los requisitos exigidos por el Servicio, la Jefatura Distrital entregará el Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación firmado, al importador.

N°	Actividad	Responsable	Descripción
2.3.2.2.1	Evaluación	Responsable de Procesamiento	Recibe el expediente del trámite conteniendo todos los documentos, junto con el Formulario de Solicitud de Importación de Inocuidad Alimentaria y el Formulario de Seguimiento al Trámite y evalúa la documentación. Como producto de la evaluación se tendrá: CUMPLE, en este caso pasa al punto 2.3.2.2.2 NO CUMPLE, deberá observar el trámite y devolverá al Responsable de Inicio de Trámite para que coordine con el importador y subsane las observaciones.
2.3.2.2.2	Registro de Datos en Sistema	Responsable de Procesamiento	Registra todos los datos, en el Sistema Informático Gran Paititi, completando los campos: -Datos Comerciales del Exportador y del Importador. -Datos de la mercancía y/o lotes a importar. -Registra los datos con respecto al Pago de Tasa por el Servicio. -Datos para control interno. - Otros datos. Una vez ingresados los datos, deriva el expediente al Responsable de Autorización.
2.3.2.2.3	Aprobación del Permiso de Importación	Responsable de Autorización	El Responsable de Autorización revisa y evalúa toda la documentación y los datos ingresados en el Sistema y si considera pertinente aprueba el mismo a través del Sistema Informático para su posterior emisión.

			En el caso de encontrarse algunas observaciones devuelve el mismo, detallando las mismas, al Responsable de procesamiento quien deberá subsanarlas.
2.3.2.2.4	Impresión de Permisos de Importación	Responsable de procesamiento	Una vez aprobada la solicitud el Responsable de procesamiento realiza la impresión de 4 ejemplares de la Autorización Previa o permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación. - En los casos en los cuales la mercancía vaya a ser desaduanizada en otra distrital distinta donde se emitió la autorización previa o el permiso de Importación, deberá elaborar comunicación Interna, dirigida a la distrital de destino, adjuntando dos ejemplares de la autorización previa o permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación emitidos. -En caso de emitir permisos erróneamente por problemas de Impresión u otros aspectos atribuibles al SENASAG, éstos deben ser anulados y archivados de acuerdo a Procedimiento.
2.3.2.2.5	Firma de Permisos de Importación	Responsable de Autorización	El Responsable de Autorización procede a firmar de la autorización previa o Permisos de Inocuidad Alimentaria de Importación emitidos y a su vez el colocado del sello seco.

2.3.2.3 ENTREGA Y ARCHIVO DE A.P. O PERMISOS EMITIDOS

2.3.2.3.1	Archiva	Encargado de archivo de Permisos	Una vez firmado la autorización previa o el Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación y sus copias, entrega el documento original de la autorización previa o Permiso de Importación al responsable de Inicio de Trámite, a través del completo llenado del Formulario de Seguimiento al Trámite, para entrega al importador y archiva la Documentación restante de Acuerdo a procedimiento de Archivo de Autorizaciones previas o Permisos de Importación.
2.3.2.3.2	Entrega Permiso de Importación	Responsable de Inicio de Trámite	Entrega el original de la autorización previa o Permiso de importación y solicita al Importador que firme: el Libro de Registro de Inicio y Cierre de Trámite como constancia de la entrega.



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



			-Registra los datos correspondientes (fecha, N° de A.P. o Permiso, persona que recoge) en Libro de Registro de Inicio de Trámite.
--	--	--	---

2.4. MODIFICACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN PREVIA O DEL PERMISO DE IMPORTACIÓN

Todas las solicitudes de modificación y/o anulación de la Autorización previa o permisos de importación deberán ser realizadas previamente a la emisión del CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION las mismas que deberán estar plenamente justificadas.

Las Anulaciones podrán ser realizadas debido a:

- Errores atribuibles al SENASAG.
- Una vez impreso la Autorización previa o permiso, el Importador solicita la modificación de Datos.

2.4.1. Errores atribuibles al SENASAG

Los tipos de errores atribuibles al SENASAG por los cuales un Autorización previa o Permiso de Importación puede ser anulado son:

- Errores de Transcripción.
- Errores al momento de la impresión.
- Otros atribuibles a actividades internas.

Cuando se tengan errores de transcripción y o errores al momento de la impresión detectados, si corresponde, deberán ser anulados en físico y se realizara la modificación de datos a través del restablecimiento en el sistema y/o la reimpresión del Documento.

2.4.2. Modificación de los Autorización previa o Permisos de Importación a Solicitud de los Importadores

Las solicitudes de los Importadores para modificar los o Permisos de Importación ya emitidos, deberán ser realizadas previamente a la emisión del CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION.

En el caso de las autorizaciones previas se podrá solicitar y realizar modificaciones de la A.P. antes del ingreso de la mercancía a territorio nacional, y para el caso que la mercadería de autorizaciones previas que lograron ingresar a territorio nacional, el importador podrá solicitar una solicitud a la Jefatura Distrital correspondiente un informe aclaratorio de la modificación solicitada previa presentación de documentación de respaldo de dicha solicitud.



2.4.3 Modificación de Autorización previa o Permisos de Importación con respecto a datos generales

Se consideraran modificaciones de autorizaciones previas o permisos de importación, en cuanto a información general a: datos del importador, datos del exportador, ente emisor, tipo de envase, destino y uso, numero de factura, país de procedencia, fecha y lugar de salida, puerto de entrada, ruta de viaje, empresa transportadora, fecha de llegada y lugar de llegada, así mismo datos como fecha de vencimiento, lote, siempre y cuando se encuentren plenamente respaldadas en la documentación respaldatoria.

2.4.3.1 Requisitos para la solicitud de modificación de Autorización previa o Permisos de importación con respecto a datos generales

- 1) Una carta de solicitud de modificación de las Autorización previa o permisos emitidos y justificar los motivos por los cuales solicita la modificación y por ende posterior emisión de nuevos permisos.
- 2) Adjuntar la Autorización previa o permisos de Importación originales, emitidos.
- 3) Adjuntar la documentación respaldatoria que sustenta las modificaciones solicitadas.

2.4.3.2 Pago de Tasa por el Servicio de Modificación de Autorización previa o Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación con respecto a datos generales

- El Importador, previamente a la entrega de los requisitos, podrá obtener el Formulario de Liquidación de pago a través de la Calculadora electrónica dispuesta en el sistema informático oficial del SENASAG y posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.
- De la misma manera podrá obtener el Formulario de liquidación de pago en las oficinas distritales del SENASAG al momento de la presentación de los requisitos documentales posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada. En ambos casos luego de realizado el pago del servicio de acuerdo a Tasa correspondiente, deberá adjuntar a los requisitos anteriormente señalados, el Formulario de Liquidación de pago junto con el respaldo correspondiente del mismo en doble ejemplar.

Las Tasas aplicables para cualquier modificación de permisos de Importación se encuentran detalladas en el Anexo de la Ley 830 de 06 de septiembre de 2016:

- De acuerdo al Servicio N° 5 del punto 1.4 Otros servicios prestados por el SENASAG, del párrafo I del Anexo de la Ley, referente a la Reposición de permisos y/o autorizaciones o Certificados sanitarios y Fitosanitarios.

2.4.4 PROCEDIMIENTO DE MODIFICACION DE A.P. O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

N°	Actividad	Responsable	Descripción
2.4.4.1	Recepción y verificación de Documentos	Responsable de Inicio de Trámite	Luego de que el importador presenta la documentación para la comprobación del cumplimiento de los requisitos para la modificación se procede a la recepción de la documentación entregada y realiza la verificación del cumplimiento de los mismos del Formulario de seguimiento al trámite: a) Verifica el correcto llenado del Formulario de Solicitud de Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación, con lo datos correctos a modificar. b) Verifica la fotocopia de la Factura o documento equivalente. c) Verifica la Fotocopia de la Lista de empaque, De la misma manera verifica que cuente con los requisitos particulares si corresponde, dependiendo del producto. Si el expediente cuenta con todos los requisitos documentales y cuenta con el formulario de liquidación y el correspondiente respaldo de pago por el servicio, de acuerdo al volumen y tipo de producto, solicitados para su importación, firma como constancia junto con el interesado en el formulario de recepción y es derivado directamente al Coordinador de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital. Si el expediente cuenta con todos los requisitos documentales pero no cuenta con el formulario de liquidación, de acuerdo al volumen y tipo de producto, solicitados para su importación, emite el formulario de liquidación de pago correspondiente, para que el usuario realice el pago en la entidad Bancaria y presente posteriormente el respaldo del pago realizado, una vez entregado el mismo por parte del usuario, firma como constancia junto con el interesado en el formulario de recepción y es derivado directamente al Coordinador de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital.

			Si el expediente No cuenta con todos los requisitos documentales y/o con el formulario de Liquidación de pago de acuerdo al volumen y tipo de producto, solicitados para su importación o que los formularios no estén correctamente llenados deberá detallar las observaciones en el formulario de Recepción y como constancia realiza la firma junto con el interesado y procede a devolver inmediatamente el expediente. Una vez realizada la verificación y la solicitud se encuentre completa registra el ingreso del expediente en el Libro de Registro de Inicio y Cierre de Trámite y en el Formulario de seguimiento al trámite. Los expedientes deberán ser derivados al Coordinador de inocuidad Alimentaria en el mismo día de recepcionada la documentación quien luego de una verificación, deriva en el mismo día al Responsable de procesamiento.
--	--	--	--

PROCESAMIENTO Y EMISION

El responsable de procesamiento debe evaluar la documentación derivada a su persona y en caso de incumplimiento de los requisitos lo rechazara indicando los pormenores en el Formulario de Seguimiento, si el expediente cumple con los requisitos.

N°	Actividad	Responsable	Descripción
2.4.4.2	Evaluación	Responsable de Procesamiento	Recibe el expediente del trámite conteniendo todos los documentos, junto con el Formulario de Solicitud de Importación de Inocuidad Alimentaria y el Formulario de Seguimiento al Trámite y evalúa la documentación. Como producto de la evaluación se tendrá: CUMPLE. NO CUMPLE, deberá observar el trámite y devolverá al Responsable de Inicio de Trámite para que coordine con el importador y subsane las observaciones.

2.4.4.3	Registro de Datos en Sistema	Responsable de Procesamiento	Debe realizar la búsqueda a través del sistema del permiso a ser modificado, posteriormente Registra todos los datos, en el Sistema Informático Gran Paititi, completando los campos, de acuerdo a la solicitud de modificación. Incluyendo además la actualización con respecto al pago de tasas.
2.4.4.4	Aprobación del Permiso de Importación	Responsable de Autorización	El Responsable de Autorización revisa y evalúa toda la documentación y los datos ingresados en el Sistema y si considera pertinente aprueba el mismo a través del Sistema Informático para su posterior emisión. En el caso de encontrarse algunas observaciones devuelve el mismo, detallando las mismas, al Responsable de procesamiento quien deberá subsanarlas.
2.4.4.5	Impresión de Permisos de Importación	Responsable de procesamiento	Una vez aprobada la solicitud el Responsable de procesamiento realiza la impresión de 4 ejemplares del permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación. - En los casos en los cuales la mercancía vaya a ser desaduanizada en otra distrital distinta donde se emitió el permiso de Importación, deberá elaborar comunicación Interna, dirigida a la distrital de destino, adjuntando dos ejemplares del permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación emitidos. -En caso de emitir A.P. o permisos erróneamente por problemas de Impresión u otros aspectos atribuibles al SENASAG, éstos deben ser anulados y archivados de acuerdo a Procedimiento.
2.4.4.6	Firma de Permisos de Importación	Responsable de Autorización	El Responsable de Autorización procede a firmar la autorización previa o Permisos de Inocuidad Alimentaria de Importación emitidos y a su vez el colocado del sello seco.

ENTREGA Y ARCHIVO DE PERMISOS EMITIDOS

2.4.4.7	Archiva	Encargado de archivo de Permisos	Una vez firmado la autorización previa o Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación y sus copias, entrega el documento original del Permiso de Importación al responsable de Inicio de Trámite, a través del completo llenado del Formulario de Seguimiento al Trámite, para entrega al importador y archiva la Documentación restante de Acuerdo a procedimiento de Archivo de Permisos de Importación.
2.4.4.8	Entrega Permiso de Importación	Responsable de Inicio de Trámite	Entrega el original de la autorización previa o Permiso de importación y solicita al Importador que firme: el Libro de Registro de Inicio y Cierre de Trámite como constancia de la entrega. -Registra los datos correspondientes (fecha, N° de Permiso, persona que recoge) en Libro de Registro de Inicio de Trámite.

2.4.5. PROCEDIMIENTO PARA EL ARCHIVO DE AUTORIZACIÓN PREVIA O PERMISOS DE IMPORTACION ANULADOS EN FISICO

Nº	Actividad	Responsable	Descripción
2.4.1	Sellar Permisos Anulados	Responsable de Emisión del Permiso de Importación	En el caso de que se haya emitido un permiso de importación erróneamente o el importador solicite su modificación, el responsable de Emisión, sella a la mitad de A.P. o permiso, con la palabra ANULADO el original y las copias.
2.4.2	Disposición del Permiso de Importación y las copias Anuladas.	Responsable de Emisión del Permiso de Importación	Archiva, mantiene en resguardo y de acuerdo a correlativo: La copia 3 (ANULADA) Deriva Administración de la Distrital la original y las otras copias (ANULADAS)
2.4.3	Disposición del Permiso de Importación y las copias Anuladas, en Administración de la Distrital	Responsable Administración de la Distrital	Archiva, mantiene en resguardo: La copia 2 (ANULADA) Deriva la original (ANULADA) más la copia 3 (ANULADA) a la Unidad Nacional.
2.4.4	Disposición del Permiso de Importación y las copias Anuladas, en Administración de la Nacional	Responsable Administración de la Nacional	Archiva, mantiene en resguardo: Original (ANULADA) Copia 3 (ANULADA)



2.5. AMPLIACION DE VIGENCIA DE A.P. O PERMISOS DE IMPORTACION

La ampliación de la vigencia de los Autorización previa o permisos de Inocuidad Alimentaria de importación deberá ser realizada previamente al ingreso de la mercadería al territorio nacional y previo a la emisión del CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION las mismas que deberán estar plenamente justificadas.

Se aclara que las mercancías que han ingresado a nuestro país con su autorización previa de importación vigente, y no han logrado realizar sus trámites correspondientes en Aduana Nacional de Bolivia no es necesario realizar una ampliación de la autorización previa de importación.

2.5.1 Requisitos para la solicitud de ampliación de A.P. o Permisos de importación

La empresa deberá presentar:

1. Una carta de solicitud de ampliación de vigencia de las A.P. o permisos de importación emitidos y justificar los motivos por los cuales solicita la ampliación y por ende posterior emisión de nuevos permisos.
2. Adjuntar las A.P. o permisos de Importación originales caducados, emitidos.

2.5.2 Pago de Tasa por el Servicio de Ampliación de vigencia de las A.P. o Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación

- El Importador, previamente a la entrega de los requisitos, podrá obtener el Formulario de Liquidación de pago a través de la Calculadora electrónica dispuesta en el sistema informático oficial del SENASAG y posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.

- De la misma manera podrá obtener el Formulario de liquidación de pago en las oficinas distritales del SENASAG al momento de la presentación de los requisitos documentales posteriormente realizar el pago de la tasa correspondiente en la entidad bancaria autorizada.

En ambos casos luego de realizado el pago del servicio de acuerdo a Tasa correspondiente, deberá adjuntar a los requisitos anteriormente señalados, el Formulario de Liquidación de pago junto con el respaldo correspondiente del mismo en doble ejemplar.

Las Tasas aplicables para la ampliación de vigencia de permisos de Importación se encuentran detalladas en el Anexo de la Ley 830 de 06 de septiembre de 2016:

- De acuerdo al Servicio N° 4 del punto 1.4 Otros servicios prestados por el SENASAG, del párrafo I del Anexo de la Ley, referente a la Ampliación de la Vigencia de Permisos y/o Autorizaciones Previas o Certificados Sanitarios y Fitosanitarios.

El Plazo para la emisión del Nuevo documento será de 24 Horas a partir de la recepción de los documentos completos.



2.6. Copias Legalizadas o reimpresión de las A.P. o Permisos de Inocuidad Alimentaria de Importación

En caso de que el importador requiera fotocopias legalizadas o en su caso más copias de la A.P. o Permiso de importación emitido, éstas serán extendidas, previa presentación de una nota entregada por el interesado explicando el porqué de dicha solicitud, adjuntando la cantidad de copias a legalizar o a reimprimir, así mismo deberá adjuntar el Formulario de liquidación de Pago y el respaldo correspondiente del pago por la tasa del servicio.

La Tasa Aplicable para la legalización o impresión de más copias del permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación se encuentran detalladas en el Anexo de la Ley 830 de 06 de septiembre de 2016:

- De acuerdo al Servicio N° 6 del punto 1.4 Otros servicios prestados por el SENASAG, del párrafo I del Anexo de la Ley, referente a la Legalización de Documentos.

El Plazo para la emisión del documento legalizado o la impresión de nuevas copias de A.P. o Permiso de Importación será de 24 Horas a partir de la recepción de los documentos completos.

Las copias legalizadas serán realizadas por el Área Jurídica de la Distrital correspondiente o por la persona que el Jefe Distrital designe como responsables de legalizar las fotocopias de A.P. o Permisos de Importación en el área de Inocuidad Alimentaria.

Así mismo la impresión de nuevas copias del permiso de importación será realizado por el responsable de Procesamiento y emisión, el mismo que será firmado por el Responsable de Autorización del área de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital Correspondiente.

3. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION, INSPECCION Y CERTIFICACION DE MERCANCIAS.

El presente procedimiento tiene por objetivos:

- Prevenir la introducción de plagas y enfermedades (prevalentes y exóticas).
- Prevenir la introducción de alimentos y bebidas que no cumplan con los requisitos sanitarios y de Inocuidad Alimentaria; en vigencia.
- Fundamentar la aplicación de medidas técnicas preventivas y restrictivas para manejar situaciones de riesgo de introducción de plagas cuarentenarias y enfermedades.

3.1 Criterios a aplicar en situaciones que requieren la toma de medidas sanitarias

Como producto de la Inspección y/o verificación de mercancías, los inspectores del SENASAG podrán adoptar cuando corresponda, las siguientes medidas sanitarias descritas en el punto 2.2.2; de acuerdo a los siguientes casos:



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



- CASO A.** Detección de No conformidades subsanables.
- CASO B.** Indicios de que la Mercancía se encuentra en mal estado o con presencia de algún síntoma o signo de plagas o enfermedades.
- CASO C.** Mercancía, objeto de Red de Alerta
- CASO D.** Mercancía compuesta por productos cuyo ingreso es prohibido.
- CASO E.** Toma de muestras de acuerdo a Plan de Vigilancia de residuos y contaminantes en alimentos.

3.1.1. CASO A– Detección de No conformidades subsanables

Situación

Por las características del producto no aplica No conformidades subsanables.

3.1.2. CASO B– Mercancía en mal estado o con algún síntoma o signo de plagas o enfermedades

Situación

Cuando existen claros indicios de que la Mercancía se encuentra en mal estado o tiene defectos inaceptables en gran cantidad de los envases o se detecta la presencia o indicios de plagas.

Acciones

Se detalla lo observado, en el acta de Retención, sin incurrir en criterios subjetivos, adjuntando las pruebas que se consideren necesarias y se RETIENE la Mercancía necesariamente en la administración aduanera correspondiente, según sea el caso, de acuerdo al riesgo que represente. (Ver proceso de retención.)

En caso de que se presente un riesgo de diseminación de plagas y/o enfermedades, por la sola introducción de la Mercancía al territorio nacional, debe procederse a la retención inmediata.

En caso de que se determine (si fuera posible y a criterio del inspector) que solo parte de la Mercancía ha sido afectada, se procederá a la RETENCION de la parte afectada.

*Se consideran pruebas suficientes, una descripción detallada de lo observado, sin incurrir en opiniones personales, también lo son fotografías del producto que demuestren esta situación o reportes de análisis de laboratorios oficiales o autorizados.

Las observaciones realizadas en esta situación NO podrán ser subsanadas por tanto la mercancía quedara RETENIDA en la administración aduanera correspondiente, por ende los plazos de retención estarán ligados a los plazos aduaneros.

Todos los aspectos mencionados anteriormente deberán ser Informados a la administración aduanera correspondiente, señalando que para la mercancía RETENIDA no podrá subsanar las observaciones y que debido a ello la misma no será objeto de CERTIFICACION DE IMPORTACION por parte del SENASAG.





ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



3.2.3 CASO C– Mercancía o grupo de productos implicados en la red de Alerta

Situación

Cuando la Mercancía o grupo de productos se encuentren en Red de Alerta Nacional, conforme instructivo de la Unidades Nacionales de Sanidad Animal, Vegetal o de Inocuidad Alimentaria.

Acciones

Proceder de acuerdo al manual de Red de Alerta y/o instrucciones específicas.

3.2.4 CASO D– Productos prohibidos de ingresar al país

Situación

Cuando la Mercancía está compuesta por productos cuyo ingreso al país ha sido prohibido debido a una normativa expresa.

Acciones

Se retiene el producto como lo establece el punto de Acciones del Caso B dando el siguiente dictamen:

- Cuando sean productos cuyo ingreso al país es Prohibido se procede a RETENCION en la administración aduanera correspondiente.

Las observaciones realizadas en esta situación NO podrán ser subsanadas por tanto la mercancía quedara RETENIDA en la administración aduanera correspondiente, por ende los plazos de retención estarán ligados a los plazos aduaneros.

Todos los aspectos mencionados anteriormente deberán ser Informados a la administración aduanera correspondiente, señalando que la mercancía queda RETENIDA y que no se podrá subsanar las observaciones y que debido a ello la misma no será objeto de CERTIFICACION DE IMPORTACION por parte del SENASAG.

3.2.5 CASO E– Toma de muestras de acuerdo a Plan de Vigilancia de residuos y contaminantes en alimentos

Situación

Se considerará:

- Cuando se realice la toma de muestras enmarcados en Planes de Vigilancia determinados, de residuos y contaminantes en alimentos.

Acciones

La Mercancía podrá ser RETENIDA en el recinto aduanero o bien se procede a su despacho provisional a almacenes del importador, previa firma del Acta de Compromiso de no comercialización del producto. Usando para este efecto el "Acta de Retención" (Anexo III) o en su caso la "Carta de Compromiso de No Comercialización", respectivamente (ver Anexo V).



Para esta Situación, es importante mencionar que si se realiza la Retención en cualquier Administración Aduanera, el plazo de la misma estará vinculado a los plazos aduaneros, por ende en el acta de retención no se plasmara un plazo, esta situación deberá ser informada a la administración aduanera correspondiente señalando que la mercancía queda retenida hasta que se tenga los resultados de laboratorio correspondiente y producto de ello se determine su disposición final, en caso de que los resultados sean óptimos se realiza la Certificación correspondiente, sin embargo en caso de que alguno de los parámetros analizados se encontrasen fuera de los límites permitidos, se procederá a informar a la administración aduanera que la mercancía queda RETENIDA y que no se podrá subsanar las observaciones y que debido a ello la misma no será objeto de CERTIFICACION DE IMPORTACION por parte del SENASAG.

Así mismo si se realiza el Despacho provisional a almacenes del importador, la misma permanecerá hasta que se obtenga los resultados de laboratorio y los parámetros analizados sean de conformidad, en caso de que alguno de los parámetros analizados se encontrasen fuera de los límites permitidos, se procederá al decomiso de la mercancía afectada la misma que será destruida de acuerdo a procedimiento establecido.

Nota Toda acción que implique un **incumplimiento de la normativa**, o una no conformidad, deberá reportarse a la Jefatura Distrital correspondiente.

3.2.6 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION, INSPECCIÓN Y CERTIFICACION DE MERCANCÍAS QUE CUENTAN CON LA AUTORIZACIÓN PREVIA O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACIÓN

Cuando la Mercancía arribe a Aduana Nacional el inspector, deberá revisar toda la documentación para obtener datos de la mercancía, en primer lugar deberá establecer, de acuerdo a la Normativa Vigente, si existen mercancías que deben presentar obligatoriamente la Autorización previa o los Permisos de Inocuidad Alimentaria de Importación, obtenidos previamente a su arribo a Frontera, independientemente del recinto aduanero en el cual se vaya a desaduanizar, caso contrario no podrá ingresar al país, si las mercancías No se encuentran contempladas en alguna normativa complementaria.

Todas las Mercancías, arribadas a recinto aduanero de destino, sujetas a las Autorizaciones previas o Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación del SENASAG, deben cumplir ineludiblemente con la Inspección y producto de ella, con la CERTIFICACION DE LA IMPORTACION, por parte del Inspector del SENASAG en Recinto Aduanero de Destino, denominadas Zonas Primarias, independientemente del régimen de importación al que serán sometidas, el tipo de depósito aduanero al que estarán destinadas, y la modalidad de despacho aduanero al que serán presentadas, debiendo cumplir con la condición de ser verificados antes de su internación a la zona secundaria y/o de manera previa a su distribución y comercialización de acuerdo al siguiente procedimiento:

Paso	Responsable	Actividad
1.	Inspector en recinto aduanero del SENASAG, en coordinación con personal de ADUANA.	Cuando la Mercancía arribe a recinto aduanero, donde se vaya a desaduanizar, el inspector deberá Verificar y revisar toda la documentación además de solicitar la presentación obligatoria, en frontera, de la Autorización previa o Permiso Sanitario de Importación emitido por el SENASAG previo a su arribo de la mercancía y corroborar que el mismo corresponda a él o los productos que está ingresando. Inmediatamente luego de la verificación de la mercancía y el cumplimiento de lo dispuesto anteriormente, el inspector deberá dar un Visto Bueno en el formulario de verificación en frontera, para su posterior transito aduanero.
2.	Inspector de SENASAG	Al momento de realizar la Inspección, independientemente del recinto aduanero en el cual se vaya a desaduanizar, y como producto de la Inspección su posterior certificación, el inspector del SENASAG deberá confirmar los datos específicos de la Mercancía a importar y la certificación acerca del cumplimiento de los requisitos sanitarios, contenidos en la autorización previa o Permiso Sanitario de Importación otorgado por SENASAG.
		VERIFICACION DOCUMENTAL 1ro.-Verificación documental, en ella se verificara los datos contenidos en los documentos presentados y que los mismos estén completos tanto en el contenido como en los documentos mínimos necesarios. INSPECCION FISICA DE LA MERCANCIA En base al Manual de Inspección y Control y del Inspector, realizará la inspección in situ debiendo verificar los siguientes aspectos a considerarse: 1.- Identificar que el o los lotes de la mercancía en físico concuerden con los detallados en la autorización previa o permiso de importación. IMPORTANTE: Si existiesen algunos Lotes que no se encuentren comprendidos en la Autorización previa o Permiso de Importación, deberán ser retenidos en la ZONA PRIMARIA. 2.-Verifica que los alimentos y bebidas, no se encuentran almacenados con productos químicos no alimentarios, con la finalidad de evitar una contaminación cruzada de los mismos.

3	Inspector de SENASAG	3.-Verifica las Condiciones de Almacenamiento de el o los productos (almacenamiento simultaneo con otros alimentos de distinta naturaleza, que pueda provocar contaminación cruzada). 4.-Verifica Presencia de Plagas o señales de estos (insectos, roedores, hongos, etc.) 5.- Selecciona la cantidad de Muestra a ser inspeccionada de acuerdo a los criterios detallados en el Anexo VI. 6.-Verificar el Estado de los Envases y que los mismos No presenten los defectos inaceptables descritos en el Anexo VII, para ello deberá comparar con los criterios establecidos en el Anexo VIII para Aceptabilidad o rechazo. IMPORTANTE: Si existiese Parte de la mercancía afecta O QUE EXISTEN LOTES NO CONTEMPLADOS EN EL PERMISO DE IMPORTACION deberán ser retenidos en la ZONA PRIMARIA. 7.- Posteriormente verifica las etiquetas y/o su identificación de acuerdo a: Para el caso de productos preenvasados.- verifica que los productos estén debidamente Etiquetados en cuanto a: Nombre del producto, Ingredientes, F.V. Lote, Marca, Fabricante y País de Origen (Al menos 60 días, a excepción de los productos que la vida útil es menor), entre otros aspectos que considere importante. IMPORTANTE: En este caso NO se considerara una No conformidad subsanable que en la etiqueta faltase datos como lote, fecha de vencimiento, lista de ingredientes, nombre del producto y ante la falta de estos NO podrá ser etiquetados por el Importador en Bolivia, para la demás información así como para temas de traducción si podrá autorizarse el etiquetado complementario siempre y
4	Inspector de SENASAG	Una vez culminado el proceso de inspección deberá considerar la toma de muestra de productos (SI CORRESPONDE Y DE ACUERDO A PLAN DE VIGILANCIA DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN ALIMENTOS DE LA JEFATURA DISTRITAL CORRESPONDIENTE O DISPOSICIONES EMANADAS POR PARTE DE LA JEFATURA NACIONAL, ENFOCADO EN EL RIESGO) esta toma de muestras deberá hacerse de acuerdo a lo estipulado en el Anexo X para ello debe utilizar el Acta de extracción de muestras detallada en el Anexo XI Nota.: En el caso de que se proceda a la toma de muestras, la Mercancía es <u>RETENIDA</u> en el <u>recinto aduanero</u> o bien se procede a su despacho provisional a almacenes del importador, previa firma del Acta de Compromiso de no comercialización del producto. Usando para este efecto el "Acta de Retención" (Anexo III) o la "Carta de Compromiso de No Comercialización", respectivamente (ver Anexo V).

Es importante mencionar que: Toda la información contenida en los documentos y obtenida de la inspección física debe ser detallada en el Formulario INFORME TECNICO INSPECCION SANITARIA A LAS IMPORTACIONES (Ver ANEXO IX) el cual debe ser firmado también por el representante de la empresa.

Luego de culminada la inspección, el inspector evalúa si se encuentra ante alguno de los cinco casos descritos en el punto de "Criterios a aplicar en situaciones que requieren la toma de medidas sanitarias", para proceder de acuerdo a cada caso.

Si el inspector determinare como producto de la inspección que la Mercancía no cuenta con los respaldos documentales correspondientes o que se encuentra con No conformidades que no se pueden subsanar, NO deberá firmar el reverso de la Autorización Previa o Permiso de Importación y deberá levantar el acta de retención para determinar su disposición final en coordinación con la Aduana Nacional de Bolivia, adjuntando el Informe Técnico INSPECCION SANITARIA A LAS IMPORTACIONES.

De la misma manera en el caso en el que los resultados de laboratorio determinaren que se encuentran parámetros que no cumplen con los límites permitidos se procederá al decomiso y su destrucción posterior a cargo del importador.

Con los resultados de la inspección y para la CERTIFICACION DE LA MERCANCIA SUJETA A IMPORTACION Solo en el caso de que la mercancía haya pasado satisfactoriamente la inspección y se cuente con los informes de laboratorio correspondientes (si aplica), el inspector como constancia de ello deberá firmar y poner la fecha exacta de la inspección en el reverso del documento de importación emitido por el SENASAG, en el campo de DESPACHO DEFINITIVO.

Para
Definitivo

Despacho

☐

Nota.-La autorización para Comercialización y Distribución en el País es automática.

En el caso de que luego de la inspección la misma haya pasado satisfactoriamente y que solamente se haya realizado la toma de muestras de acuerdo al Plan de Vigilancia de Residuos y contaminantes en alimentos del SENASAG, de acuerdo a lo descrito en el punto de "Criterios a aplicar en situaciones que requieren la toma de medidas sanitarias" el inspector deberá firmar y poner la fecha exacta de la inspección en el reverso del documento de importación emitido por el SENASAG, en el campo de DESPACHO PROVISIONAL.

Para
Provisional

Despacho

☐

Nota.-Este producto debe ser sujeto a análisis para definir la pertinencia de la autorización de su comercialización.

En ambos casos el inspector luego de ingresar al sistema Gran Paititi y verificar los datos concernientes a la Autorización previa o permiso de Importación otorgado para la Mercancía inspeccionada y registrar los datos y resultados de la inspección como ser: Numero de Formulario de Inspección entre otros datos generales, imprimirá a través del sistema el Numero del Certificado de Importación, que será utilizado como documento soporte para fines de Desaduanización de la misma.



Al momento de la impresión de la Certificación, el sistema Gran Paititi desplegará la lista de productos a ser certificados, la misma que deberá ser revisada por el inspector para establecer con exactitud la cantidad exacta de la mercancía certificada, si producto de la verificación, inspección o evaluación de laboratorio, se determinare algún decomiso parcial, este deberá ser registrado en el listado generado en el sistema, detallándose la cantidad y las observaciones de la cantidad retenida.

Para efectos de control y trazabilidad, la lista de productos certificados estará disponible para la aduana nacional de Bolivia para culminar el certificado para despacho aduanero.

CANTIDAD CERTIFICADA:	
CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION	Nº

Posteriormente, luego de subsanadas las No Conformidades Subsanables y/o recibir los informes de laboratorio por parte del Importador, el mismo deberá apersonarse a la oficina Distrital Correspondiente en el cual, el Coordinador de Inocuidad Alimentaria o el Encargado de Registro y Certificación de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital correspondiente deberá firmar en la parte inferior del Documento Emitido por el SENASAG como constancia de que habiendo cumplido con los requisitos y las normas sanitarias y de Inocuidad Correspondientes, se autoriza la comercialización y distribución en todo el territorio nacional de los productos contemplados en el documento.

(Usar solamente en caso de despacho provisional)

HABIENDO CUMPLIDO CON LAS NORMAS Y REQUISITOS SANITARIOS CORRESPONDIENTES, SE AUTORIZA LA COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL DE EL/LOS PRODUCTOS EXPRESADOS EN EL PRESENTE PERMISO.

SELLO Y FIRMA DEL COORDINADOR
DEPARTAMENTAL DE LA O ENCARGADO
DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

Fecha



CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION Nº: 01253

Juan Carlos Perez E.

En el caso de que el documento de Importación haya sido emitido en otra distrital distinta a donde se realizó la Certificación de Importación, deberán devolverse estos documentos con una Nota oficial, adjuntando el certificado Sanitario de Origen en Formato Original y el acta de inspección correspondiente.





ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



4. DOCUMENTOS

ACTAS– Las actas de Decomiso, Retención y Destrucción, serán de uso exclusivo del Personal del SENASAG, mismas que constan de un original y dos (2) copias:

- 1-Original destinado para el Interesado
- 2-Una copia para constancia de la Jefatura Distrital
- 3-Una copia para constancia del Puesto de Control

LIBRO DE NOVEDADES– El libro de novedades, debe ser numerado y validado por la Jefatura Distrital correspondiente. (Anexo IV)

Nota

Las actas constituyen instrumentos jurídico-legales que respaldan los procedimientos que en estas constan, por lo que deben completarse correctamente.

5. MEDIDAS SANITARIAS APLICABLES

5.1. DECOMISO

5.1.1 Los Inspectores del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria– SENASAG, están autorizados a realizar el decomiso de productos y subproductos, que no cumplan con los requisitos exigidos por el SENASAG.

5.1.2 El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Decomiso deberá llenar el acta correspondiente y remitir una copia a la Jefatura Distrital del SENASAG, respectiva.

5.1.3 El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Decomiso, deberá hacerlo en presencia de testigos para efectos de control y veracidad de los actos en dicho puesto de control, mismos que deberán firmar al pie del acta correspondiente.

5.1.4 Una vez realizado el decomiso de productos que formaban parte del equipaje de pasajeros, el inspector depositará el producto decomisado en una bolsa plástica o tacho sanitario de uso exclusivo del Servicio y se procederá a la DESNATURALIZACIÓN de los mismos, en presencia del importador y/o un testigo utilizando para este efecto el acta de DESTRUCCIÓN agregando un producto (desnaturalizante) sea este líquido o sólido que produzca mal aspecto o mal olor al producto como ser: Azul de metileno, Kerosene, Creolina, Formalina, etc.

5.1.5 En caso de Mercancías de mercancías RETENIDAS y que posteriormente No serán objeto de Certificación de Importación por parte del SENASAG, deberán ser informadas tal situación a la administración aduanera correspondiente, la retención estará ligada a los plazos aduaneros, hasta definir su disposición Final de acuerdo a Normativa aduanera.

5.1.6 Luego de realizada la verificación documental e inspección Física de la mercancía, se verificará que solo parte de la Mercancía se encuentra afectada con defectos inaceptables o No conformidad No subsanables, se procederá a RETENER solo esa parte. El interesado podrá optar por la el Reembarque de la mercancía, en caso de no representar riesgos sanitarios de introducción de plagas y/o enfermedades.



5.2 RETENCIÓN

5.2.1 Los Inspectores del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria– SENASAG, están autorizados a realizar la Retención de productos que no cumplan con los requisitos exigidos por el SENASAG, conforme lo señalado en el presente documento.

5.2.2 El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Retención deberá llenar el acta correspondiente especificando el motivo que ocasiono la retención y remitir una copia a la Jefatura Distrital del SENASAG, respectiva.

5.2.3. El inspector del SENASAG que realice alguna actividad de Retención, deberá hacerlo en presencia del importador y/o un testigo para efectos de control y veracidad de los actos, mismo que deberá firmar al pie del acta correspondiente.

5.2.4. Los plazos de retención de los Animales, Vegetales, Productos, Subproductos Agropecuarios, Alimentos y Bebidas que sean retenidos por los inspectores del SENASAG, en cualquier administración aduanera, son vinculados a los plazos aduaneros.

5.2.5 Los plazos de retención de los Animales, Vegetales, Productos, Subproductos Agropecuarios, Alimentos y Bebidas que sean retenidos en puestos de control internacional a pasajeros, por los inspectores del SENASAG, en cualquier administración aduanera, es de 4 días Hábiles.

5.3 DESTRUCCIÓN

5.3.1 La destrucción de vegetales, productos, subproductos agropecuarios, insumos agropecuarios, alimentos y bebidas se la realiza luego que estos fueran Decomisados o Retenidos principalmente en equipajes de pasajeros.

Para este fin se tiene: la desnaturalización, incineración, entierro sanitario u otros métodos.

5.3.2 Para la destrucción, dependiendo del caso, debe coordinarse con Aduana, fiscalía y ejecutarse en presencia de un funcionario de Aduana, quien firmará el Acta de Destrucción como testigo.

5.3.3 En lo que se refiere a la incineración y entierro sanitario, además, debe coordinarse con el Gobierno Municipal respectivo, para definir el lugar del entierro y llenar el Acta de Destrucción.

5.3.4 Si como producto de la realización de un análisis de Laboratorio, dependiendo del Plan de Vigilancia de residuos y contaminantes en alimentos correspondiente el resultado señalare parámetros que se encuentran fuera de los límites permitidos, se procederá con el decomiso y posterior destrucción de la mercancía afectada a cargo del importador.

En todos los casos anteriormente descritos los gastos relacionados con la destrucción, serán cubiertos por la persona natural y/o jurídica implicada.

ANEXOS



ANEXO I

Productos de origen vegetal destinados al consumo humano, transportados por los pasajeros, autorizados a ingresar al país

- Aceites de origen vegetal (comestibles) sólidos o líquidos
- Esencias vegetales (colorantes, aromatizantes, etc.)
- Productos envasados al vacío
- Productos en almíbar
- Productos enlatados
- Productos en salmueras y otros conservadores Especies y sus muestras envasadas al detalle
- Tés envasados
- Chocolates envasados
- Yerba mate elaborada y envasada
- Polvos para helados y postres envasados
- Féculas envasadas
- Manteca y pasta de cacao
- Café soluble
- Café torrado y molido
- Glucosa y azúcar refinada y envasada
- Jugos de fruta u hortalizas envasadas
- Bebidas de origen vegetal (vinos, licores, etc.)
- Frutos secos y granos secos, tostados y salados y/o confitados acondicionados
- Vegetales y sus mezclas congelados o cocidos
- Pan y productos panificados y de confitería o galletas.
- Pastas alimenticias secas o frescas sin relleno o con relleno de origen vegetal
- Alimentos a base de cereales
- Tubérculos de Papa elaborada (puré, croquetas, etc.)
- Arroz blanco pulido en envase hermético.
- Pasas, frutas cáscaras abrillantadas envasadas al vacío
- Suplementos Alimenticios de consumo personal.

Listado de productos y subproductos de origen animal, destinados al consumo humano, transportados por los pasajeros, autorizados a ingresar al país

- Enlatados de origen animal
- Dulce de leche
- Leche, crema de leche y yogurt (larga vida)
- Leche (cualquier especie en polvo)
- Manjar blanco o dulce de leche
- Caldos y sopas deshidratadas
- Pastas rellenas de origen animal cocidas o pasteurizadas
- Carnes bovinas, ovinas, de aves y suínas cocidas
- Carnes bovinas, ovinas, de aves y suínas curadas por más de seis meses
- Yogurt fresco, envasado y con etiqueta
- Pastas con relleno de origen animal cocidas o pasteurizadas
- Queso de cualquier tipo, menos fresco, envasado y etiquetado

Productos de pesca:

Pescado de agua dulce o salada y Mariscos, envasados al vacío y que mantengan la cadena de frío

- Desecados en Salazón seca o húmeda
- Ahumados
- Deshidratados
- Liofilizados
- Asados
- Escabechados
- Semi conservas y conservas

GENERAL.- Todos los Alimentos que ingresen como equipaje acompañado, son para consumo personal por lo que la cantidad no puede exceder:

- Bebidas alcohólicas hasta 3 litros
- Demás alimentos y bebidas permitidos hasta 5 kilogramos o su equivalente en Total sin la presentación del certificado sanitario de origen, debiendo venir en envases herméticos sin signos de alteración. No se permite el ingreso de los de fabricación casera.

ANEXO II

Listado de productos y subproductos de origen animal e insumos transportados por pasajeros; prohibido su ingreso al país

- Carnes bovinas, ovinas, de aves y suinas crudas
- Carne de animales silvestres (en cualquier estado)
- Productos chacinados (hamburguesas, fiambres y embutidos en general)
- Leche fluida cualquier especie cruda
- Manteca cruda
- Crema de leche cruda
- Huevos de aves y reptiles frescos Huevos o sus partes en polvo Sangre de cualquier especie animal y en cualquier estado
- Vísceras (de cualquier especie)
- Harinas de carne, hueso y sangre Otras harinas de origen animal
- Pastas frescas con relleno de origen animal Animales vivos, excepto los animales de compañía. Productos de uso veterinario

Lista de productos y subproductos vegetales prohibidos de internación por pasajeros al país

- Frutas y hortalizas frescas
- Granos diversos que pueden ser utilizados con fines de siembra y/o consumo Humano Directo (como café en grano sin procesar, maíz, trigo y similares)



ANEXO III



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

“SENASAG”

ACTA DE RETENCIÓN DE PRODUCTOS

Jefatura Distrital o Puesto: _____



No.: _____

El SENASAG en el marco de la Ley 2061 de creación y uso de sus atribuciones otorgadas por la Ley 830 de 06 de Septiembre de 2016:

RETIENE:

PRODUCTO	CANTIDAD	PROCEDENCIA	OBSERVACIONES

NOMBRE DEL INTERESADO.....

CEDULA IDENTIDAD O PASAPORTE No.....NACIONALIDAD.....

ORIGEN O PROCEDENCIA.....

FECHA.....HORA.....VIA.....N° PLACA O VUELO.....

N° PERMISO DE IMPORTACION.....

MOTIVO DE LA RETENCIÓN.....

.....
.....
.....

PLAZO DE LA RETENCION: DEL..... AL.....

DE ACUERDO AL INFORME DE INSPECCION O LIBRO DE NOVEDADES No.....

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, no asume responsabilidad por el deterioro o cualquier tipo de alteración que pudiera afectar a los productos mientras dure la Retención.

Al no ser retirada al vencimiento del plazo de retención, se procederá de acuerdo a Normativa vigente.

INTERESADO

INSPECTOR

TESTIGO



**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

“SENASAG”

ACTA DE DECOMISO DE PRODUCTOS

Jefatura Distrital o Puesto: _____

No: _____



De conformidad a la Ley N° 2061 y uso de sus atribuciones otorgadas por la Ley 830 de 06 de Septiembre de 2016 el SENASAG es la entidad Encargada de Administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. En uso de sus atribuciones conferidas se:

DECOMISA:

PRODUCTOS	PROCEDENCIA	PESO/ CANTIDAD	OBSERVACIONES

NOMBRE DEL INTERESADO.....

CEDULA IDENTIDAD O PASAPORTE No.....**NACIONALIDAD**.....

ORIGEN O PROCEDENCIA.....

FECHA.....**HORA**.....**VIA**.....**N° PLACA O VUELO**.....

N° PERMISO DE IMPORTACION.....

MOTIVO DEL DECOMISO.....

.....
.....
.....

OBSERVACIONES.....

.....
.....

INTERESADO

NOMBRE Y FIRMA DEL INSPECTOR

NOMBRE Y FIRMA TESTIGO 1

NOMBRE Y FIRMA TESTIGO 2



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

ESTADO PLURINACIONAL
DE BOLIVIA

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA
"SENASAG"
ACTA DE DESTRUCCION**



Jefatura Distrital o Puesto: _____

N°: _____

De conformidad a la Ley N° 2061 y uso de sus atribuciones otorgadas por la Ley 830 de 06 de Septiembre de 2016 el SENASAG es la entidad Encargada de Administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. En uso de sus atribuciones conferidas se:

DESTRUYE:

PRODUCTOS	PROCEDENCIA	PESO / CANTIDAD

CONFORME ACTA DE DECOMISO O RETENCION
No.....

MOTIVO DE LA DESTRUCCIÓN.....

OBSERVACIONES (METODO DE DESTRUCCIÓN).....

Los abajo firmantes, hemos presenciado la destrucción de los productos arriba citados, en (Lugar) por el Sr. (Nombre)..... Inspector de (nombre del puesto control de).....

Estado Plurinacional de Bolivia.....de..... de 20.....

INTERESADO_____
INSPECTOR DE
SENASAG_____
TESTIGO

ANEXO IV

MODELO DE LIBRO DE NOVEDADES

LIBRO No.

PUESTO DE CONTROL.....

DEPARTAMENTO.....

CASO N°	FECHA Y HORA DE LA OCURRENCIA	NOMBRE DEL INSPECTOR	NOMBRE DEL PASAJERO O TRANSPORTISTA	DESCRIPCION DEL MEDIO DE TRANSPORTE	DESCRIPCION DEL O LOS PRODUCTOS	NO CONFORMIDADES	PROCEDIMIENTOS QUE REALIZO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							



ANEXO V

ACTA DE NO COMERCIALIZACION



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA "SENASAG"



COMPROMISO DE NO COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTO

Nº.....

IMPORTADO

Por el presente documento, me comprometo a la NO COMERCIALIZACIÓN de (los) producto(s) citados a continuación amparados por el Permiso de Importación Nº: y Acta de Retención Nº: Hasta que los mismos cumplan con los requisitos establecidos por el SENASAG.

Como constancia del cumplimiento se firmará el acápite de Despacho Definitivo, del citado Permiso de Importación, el cual autoriza la comercialización y distribución del producto en todo el territorio nacional.

	PRODUCTO	TIPO DE ENVASE	LOTE/FECHA VENC.	CANTIDAD
1				
2				
3				
4				
5				
CANTIDAD TOTAL				

Nombre:

C.I.: Relación con la Empresa

Firma:

Lugar: de de 20.....

Documento elaborado en base a las disposiciones legales vigentes amparadas por Ley 2061 de 16 de marzo de 2000 y la Ley 830 de 06 de Septiembre de 2016; D.S. 26510 de y los reglamentos del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG.

ANEXO VI

SELECCION DE TAMAÑO DE MUESTRA A SER INSPECCIONADO

Tabla 1. Letra Código de tamaño de Muestra		
Tamaño del Lote		Nivel especial de Inspección
		S - 4
2 a	8	A
9 a	15	A
16 a	25	B
26 a	50	C
51 a	90	C
91 a	150	D
151 a	280	E
281 a	500	E
501 a	1 209	F
1 210 a	3 200	G
3 201 a	10 000	G
10 001 a	35 000	H
35 001 a	150 000	J
150 001 a	500 000	J
500 000 o más		K

ANEXO VII

DEFECTOS INACEPTABLES, DETECTADOS EN UNA INSPECCIÓN VISUAL DE ALIMENTOS PRE-ENVASADOS

1. Corrosión extrema, con perforación.
2. Grave abolladura del cuerpo (fractura de la lata con evidente fuga del producto).
3. Grave abolladura del doble cierre.
4. Soldadura de la costura lateral defectuosa (quemadura profunda).
5. Soldadura de la costura lateral defectuosa (fuerte reventón).
6. Soldadura de la costura lateral incompleta.
7. Soldadura de la costura lateral incompleta y abierta (fuga evidente del producto).
8. Costura lateral mal cerrada.
9. Cuerpo del envase, perforado y/o punzado.
10. Hinchazón.
11. Corte.
12. Código grabado profundamente (envase roto).
13. Deslizamiento del rodillo de prensado.
14. Doble cierre incompleto.
15. Arista o cierre cortado.
16. Pestaña desgarrada.
17. Depresión del pliegue.
18. Depresión de la pestaña.
19. Sacos, Costales o Bolsas Rotas, Mojadas o húmedas.
20. Cajas Mojadas, húmedas, Rotas.
- 21.- Botellas Rotas, Lisiadas o con Fisuras.

ANEXO VIII

Table 2.E: Parameters of simple linear regression (Table 2.A)

[illegible]

Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %

TITEL Plan des Matrikulo-Verzeichnisses

Chlorine

सिद्धिदायक विद्या

PASOS A SEGUIR:

1. Identificar el tamaño del Lote con una Letra Código de la Tabla 1, dentro de un Nivel especial de Inspección S – 4.
2. Considerar un Nivel Aceptable de Calidad "NAC", en un Plan de Muestreo simple para inspección estricta de: 6, 5 o bien de 10 (no será aceptable otro NAC), Tabla 2.B.
3. Ac: es menor o igual al número de muestras aceptables para validar un lote,
4. Re: es igual o mayor al número de muestras que determinan el rechazo total de un lote.

Por Ejemplo: Un Lote de productos de 1 000 latas, con un Nivel especial de Inspección S-4 tendrá una Letra Código de Tamaño de Muestra igual a: F. en conformidad con la Tabla 1.

Utilizando la Tabla 2.B del Anexo VIII, identificamos que para la letra "F" se tiene un tamaño de Muestra Igual a 20, se entiende que tendremos que inspeccionar físicamente 20 latas.

Utilizando la Tabla 2.B, con la letra F de y considerando un Nivel de Calidad Aceptable de 10; se tiene que se aceptara el Lote, si como máximo se tienen 3 (Ac) muestras que presenten defectos inaceptables, si existiese 4 (Re) muestras que presenten defectos Inaceptables se deberá rechazar el lote O INSPECCIONAR una mayor cantidad de muestras para una determinación más acorde.

ANEXO IX



**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

"SENASAG"

INFORME TÉCNICO

INSPECCIÓN SANITARIA A IMPORTACIONES



FITOSANITARIO ☐
INOCUIDAD ☐
ZOOSANITARIO ☐

I. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre / Razón Social, N° Padrón Sanitario	Dirección domicilio del Importador
Lugar y Fecha de Inspección sanitaria	Inicio a Hrs. Fin a Hrs.

II. DATOS DEL PRODUCTO

Producto / Subproducto	Nombre / Técnico Científico	Cantidad	Marca	N° de lote	Uso propuesto

Origen, Lugar de producción:	Procedencia:	Punto de ingreso:
Lugar de destino del producto:	Medio de transporte y N° placa:	Fecha de ingreso:

III. INSPECCIÓN DOCUMENTAL

Certificado Sanitario de Exportación del País Origen N°:	Permiso Sanitario de Importación SENASAG N°:	Cumple con requisitos sanitarios SI ☐ NO ☐	Otros documentos que acompaña Certificado de Origen M/C N°:
--	--	---	---

IV. INSPECCIÓN FÍSICA Y SANITARIA DEL PRODUCTO

PRODUCTO	Cantidad		Tipo y estado de envase	Condiciones de transporte	Condiciones de almacenamiento
	Unidad de Inspección	Cantidad Inspeccionada			

Situación sanitaria del Producto de importación:	Señales de plagas SI ☐ NO ☐	Presencia de plagas SI ☐ NO ☐	Condiciones de empaque de madera: Aceptado ☐ Rechazado ☐
--	--	--	---

V. INSPECCIÓN SANITARIA A EMBALAJE DE MADERA (NIMF 15)

Embalaje de madera	Madera con corteza: ☐	Madera elaborada: ☐	Tratamiento: SELLO HT MB
Embalaje inspeccionado:	Paredes: ☐	Cajas de Madera: ☐	Jaulas: ☐ Carretas: ☐
Bloques: ☐	Madera para estiba: ☐	Tablas para carga: ☐	Calces: ☐ Cortantes de paleta: ☐

Situación sanitaria del embalaje de madera	Señales de plagas SI ☐ NO ☐	Presencia de plagas SI ☐ NO ☐
--	--	--

VI. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE LABORATORIO

Producto	Unidad de Muestreo	Cantidad de Muestra	Tipo de análisis	Laboratorio	Resultado de Laboratorio

VII. TRATAMIENTO SANITARIO

Requiere tratamiento sanitario: SI ☐ NO ☐	Producto:
Mencionar el tipo de tratamiento:	Dosis: Tiempo de exposición:

VIII. CONCEPTO FINAL

ACEPTADO	CONDICIONADO 1. Retención 2. Tratamiento sanitario 3. Cuarentena 4. Re acondicionamiento	RECHAZADO 1. Decomiso y destrucción 2. Retorno a origen
----------	--	---

OBSERVACIONES

Informe técnico de inspección respalda que el material de origen animal, vegetal o producto alimenticio y/o de materia que se menciona en el documento de referencia, ha sido inspeccionado de acuerdo a normas establecidas en el D.O. 25729 de la OIRP, FAO.

.....

Firma y sello Inspector SENASAG

.....

Firma Propietario Representante

ANEXO X

MUESTREO DE PRODUCTOS

Antes de realizar la toma de muestras para su remisión al laboratorio, deberá cerciorarse que cuenta con el Material, el Uniforme y los Instrumentos necesarios para cada situación apropiada, en conformidad con el Manual de Inspección y Manual del Inspector en vigencia.

NOTA: Para toma de muestras de envases pequeños a medianos, la muestra estará constituida por el contenido del recipiente intacto y no abierto. Se tomará una o varias unidades para formar la muestra (la muestra no deberá ser menor a 250 g).

MATERIALES:

Recipientes de muestreo: Envases perfectamente limpios, secos y estériles, su tamaño deberá guardar relación con la muestra, hermética e inaccesible a cualquier contaminación posterior a su esterilización, pudiendo ser: envases de vidrio de boca ancha, envases de plástico esterilizable, bolsa de plástico estéril, envases metálicos si amerita.

Instrumentos para apertura de muestras: El inspector deberá llevar consigo, tijeras, pinzas, cuchillos, taladros, cucharas, espátulas, termómetros y otros; todos estos instrumentos deben estar estériles para su uso si amerita.

Etiquetas y material para marcar: Etiquetas de cartulina, etiquetas adhesivas de papel, lápiz graso, rotuladores, bolígrafos.

Otros: Recipientes portátiles para transporte, líquido desinfectante: alcohol etílico al 70 %, algodón hidrófilo, otro que a su juicio considere importante.

PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS (para envases grandes):

Una práctica de toma de muestras correcta influirá muy positivamente en la valoración objetiva de los resultados de los análisis, por lo que la cantidad de muestra deberá estar comprendida entre 250 a 500 g y/o ml, por tanto para muestras

Seleccione el Tamaño de Muestra de acuerdo al siguiente criterio:

- 1) Identificar el o los Grupos de Alimentos de la Mercancía Decomisada a Inspeccionar.
- 2) Seleccionar un Lote por cada Grupo de Alimentos a inspeccionar.
- 3) Tomar 5 muestras del Lote seleccionado de acuerdo al Grupo de alimentos al que correspondan.
- 4) Para **muestras de productos líquidos a granel**, es necesario limpiar y desinfectar el área de muestreo antes de abrir el recipiente, que contenga la muestra, con un desinfectante apropiado (por ejemplo solución al 70% (v/v) de alcohol etílico, amonio cuaternario alfaquat dilución 1 en 1000 y amquat dilución 1 en 64) o hipoclorito de sodio al 3 %. Usar instrumentos limpios y estériles para mezclar y extraer la muestra. La muestra debe ser transferida asépticamente a frascos limpios y estériles, los cuales deben ser cerrados inmediatamente y etiquetados.
- 5) Para **toma de muestras de productos sólidos a granel**, con una cuchara o espátula esterilizada, quitar la parte superior del producto, no menos de 5 mm de la zona de muestreo, usando instrumentos limpios y estériles, tomar la muestra asépticamente y transferirla a recipientes esterilizados para muestras, cerrarlos inmediatamente y etiquetarlos.
- 6) Rotular, Precintar para su remisión y envío al Laboratorio.

- 7) Llenar el Acta de Toma de Muestras, completando todos los campos de la misma.
- 8) Para productos contenidos en envases mayores a los 5 Kilogramos de peso, harinas, cereales, granos diversos, polvos, se deberá muestrear tomando porciones de distintas zonas con material estéril y pasándolas asépticamente a envases esterilizados.

Recomendaciones: En la medida de lo posible, la muestra deberá ser tomada en su envase original.

- Ocasionalmente, las muestras que se deben recoger son únicas, cuando se trata de alimentos sospechosos de toxiinfección alimentaria.
- El muestreo sobre lotes, partidas, remesas etc., se puede hacer siguiendo la técnica de muestreo aleatorio, aplicando la tabla de números al azar, sobre un numero de muestras pre establecido.
- Si se trata de cajas grandes que contienen paquetes pequeños se escogen al azar dichas cajas y por el mismo procedimiento se separan los paquetes pequeños.
- Cuando los envases son muy grandes y difíciles de transportar se toman asépticamente muestras representativas y se pasan a envases estériles más pequeños.
- Los alimentos a granel se muestrean tomando porciones de distintas zonas con material estéril y pasándolas asépticamente a envases esterilizados.
- Si el producto para muestrear tiene una salida por conducto, se desechan las primeras porciones antes de tomar la muestra.
- Si son productos líquidos, se agitarán en su envase y se pasarán asépticamente a recipientes estériles.
- Procurar siempre obtener una muestra representativa.
- Se debe mezclar bien el producto hasta que esté homogenizado antes de tomar la muestra.
- Registrar la temperatura del alimento del que se obtiene la muestra, así como la temperatura ambiente de la sala de almacenamiento.

Etiquetado de los recipientes de las muestras:

Identificar todos los recipientes de las muestras inmediatamente antes o después de tomarlas, fijar las etiquetas para prevenir extravíos o confusiones accidentalmente durante las manipulaciones subsiguientes, en especial las que van a ser transportadas y refrigeradas por que la humedad puede desprenderlas.

Cada muestra será precintada y provista de una etiqueta que mencione la naturaleza del producto y el número de identificación asignado, así como el nombre y la firma de la persona que haya efectuado la toma de muestra.

Enumerar la etiqueta registrando en ella, toda la información necesaria para identificar la muestra. Para remitir al Laboratorio se deberá acompañar del Acta de Extracción de Muestras Respectiva.



ANEXO XI

N° 020751											
	Acta de Extracción de Muestras		Código Documento UNIA - ALAAR - ACT - 001B		Acta N°						
			Jefatura Distrital: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">6</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">7</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">8</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">9</td> </tr> </table>			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6	7	8	9			
PRODUCTO	MARCA O TIPO	ENVASE	CÓDIGO MUESTRA	LAB. DESTINO	TIPO ANALISIS	CANTIDAD					
1.-											
2.-											
3.-											
4.-											
5.-											
Razón social: R.S.											
Dirección: N° Tel:											
PROPIETARIO o RESPONSABLE:											
Factura de Compra: Fecha: Total Partida:											
Cantidad de Muestra Tomada: Razón de Muestreo:											
Contra Muestras: Oficina SENASAG: Empresa: Tipo Muestreo:											
Orden de Pago N° Boleta de Depósito N°											
TIPO:	IND	SEMI	AETE	IMPO	COM	DIST					
PROD	SE DETALLA CLARAMENTE		ESTA CODIFICADA		VENCIMIENTO EN:						
1.-											
2.-											
3.-											
4.-											
5.-											
PARTICIPANTES EN LA TOMA DE MUESTRAS:											
Por la Empresa											
Nombre:			Nombre:								
C.I.			C.I.								
Firma:			Firma:								
Observaciones:											
Lugar y Fecha:			de de 20.....								
DEL REPORTE DE LABORATORIO											
Indicar el código de laboratorio de análisis:			Código reporte:		Resultado conforme: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">5</td> </tr> </table>		1	2	3	4	5
1	2	3	4	5							
Resultado no conforme: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">5</td> </tr> </table>			1	2	3	4	5	Observaciones y Firma Encargado de inocuidad:			
1	2	3	4	5							
Fecha reporte:			Fecha: de de 20.....								

ANEXO XII. FORMATOS DE FORMULARIOS DE SEGUIMIENTO AL TRÁMITE, SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN O PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA IMPORTACIÓN Y MODELOS DE PERMISOS Y CERTIFICACION DE IMPORTACIÓN DE LA UNIDAD DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

FORMULARIO DE SEGUIMIENTO AL TRÁMITE DE EMISIÓN DE PERMISOS Y/O AUTORIZACIONES DE IMPORTACION

FORMULARIO DE SEGUIMIENTO AL TRÁMITE

N° de Solicitud.....		Fecha.....	
1. RECEPCIÓN DEL TRÁMITE			
Actividad		Verificación (conforme = OK)	
Verificación del Formulario de solicitud		☐	
Verificación del formulario de liquidación y el respaldo correspondiente del pago* y 2 fotocopias		☐	
Verificación de Factura		☐	
Verificación de Copia de Certificado Sanitario de Origen		☐	
Verificación de lista de Empaque		☐	
Verificar si requiere requisitos particulares (Para el caso de importación de aditivos y auxiliares alimenticios: presentar copia de la ficha técnica de cada producto. Para el caso de productos con carácter orgánico y/o ecológico: Deberá presentar certificado que acredite esta característica, emitido por la autoridad competente en producción ecológica del país de origen.		☐	
* Comparar el monto del pago realizado con la cantidad, producto declarados en el Formulario de Solicitud y las tasas vigente			
<i>Firma del responsable Inicio de Trámite</i>			
2. PROCESAMIENTO			
Actividad		Verificación (conforme = OK)	
Verifica que los productos cuenten con el respectivo Registro Sanitario Vigente		☐	
Cargado de Datos en el Sistema		☐	
FECHA:		☐	
Envío de trámite procesado al encargado de Autorización		☐	
FECHA:		☐	
Otras actividades (Describir en caso de existir observaciones):		☐	
Aprobado ☐		Rechazado ☐	
<i>Firma del responsable de Procesamiento</i>			
3. EMISION Y FIRMA			
Actividad		Verificación (conforme = OK)	
Impresión del certificado FECHA:		☐	
Firma autorizada FECHA:		☐	
No de Permiso o A.P de Importación:			
<i>Firma del responsable de Autorización</i>			
4. ENTREGA DEL PERMISO Y/O AUTORIZACION			
PERSONA QUE RECOGE			
Nombre:		CI:	
Firma:		Fecha de Entrega:	



ANEXO XIII. FORMATO DE FORMULARIO DE SOLICITUD DE PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA IMPORTACIÓN

FORMULARIO DE SOLICITUD DE PERMISO DE IMPORTACION, AUTORIZACION PREVIA O EXCEPCION DE PERMISO

Fecha:		Jefatura Distrital del SENASAG :				
P.I. ☐	A.P. ☐	E.P.I. ☐	MUESTRA ☐			
DATOS DEL IMPORTADOR						
Nombre o Razón Social:						
Dirección:						
Telf./Nº Celular:			e-mail:			
NIT:		Número de Registro SENASAG:				
DATOS DE ORIGEN						
Nombre o Razón Social (Empresa):						
Dirección:						
País de Origen:		Ruta de Viaje:				
País de Compra:			Factura Comercial:			
Punto de salida:			Fecha de salida del país de compra:			
Punto aduanero de ingreso al país:			Fecha de Ingreso al país:			
Medio de transporte:			Unidades de Transporte:			
Peso bruto:		Peso neto:		Lugar de desaduanización:		
DATOS DEL PRODUCTO						
	Producto	Marca	Cantidad (kg/l)	Lote y F.V	Tipo de envase y/o embalaje	Uso Propuesto
1						
2						
Observaciones:						
DATOS DEL SOLICITANTE						
Nombre:						
Firma:				Carnet de Identidad N°:		
Relación con la empresa o cargo:						
USO OFICIAL						
La solicitud ha sido recibida por:						
Lugar y fecha:				Firma:		



ANEXO XIV. MODELO DE PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA IMPORTACIÓN
(ANVERSO)



MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA
"SENASAG"



PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACIÓN

Número de Solicitud SCZ-13809	J.D. Santa Cruz	
----------------------------------	--------------------	--

PAÍS: Argentina
ENTE EMISOR: Instituto Nacional de Alimentos A.N.M.A.T. - Ministerio de Salud A.S. N° 231-09-14

DATOS DEL EXPORTADOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: Ingridion Argentina S.A.
DIRECCIÓN: Cazadores de Coquimbo 2860

DATOS DEL IMPORTADOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: FABRICA DE MERMELADAS Y CARAMELOS WATTS CASAL S.R.L.	
C.I. o NIT: R.S.: 08-01-03-09-0003; NIT:1028715021	TEL/FAX: 3525117, 3525118
DIRECCIÓN: Av. Griqota esquina 6to. anillo s/n	

DATOS DE LA MERCADERÍA

Producto	Marca	Cantidad (Kg)	Tipo de envase	Destino y Uso	Fecha de vencimiento	Lote
VERSE DOCUMENTO ADJUNTO DE LISTA DE PRODUCTOS						

Peso Neto (Literal): Veintiseis mil quinientos veinte 00/100 Kg	
Peso Bruto Total: 26.520,00 Kg	
Peso Bruto Total: 26.520,00 Kg	Factura de Compra N°: 0024 00009905
País de procedencia: Argentina	
Nombre o Razón social: FABRICA DE MERMELADAS Y CAMELOS WATTS CASAL S.R.L.	
Fecha de Salida: 23/07/2014	Lugar de Salida: Argentina
Puerto de Entrada: Yacuiba	
Ruta de Viaje: Baradero - Yacuiba - Santa Cruz	
Empresa(s) Transportadora(s): Terrestre	
Fecha de Llegada: 28/08/2014	Lugar de Llegada: Aduana Yacuiba
Validez de Permiso: Treinta días	

 Sello y Firma del Funcionario Autorizado	 11 de agosto de 2014 Fecha de Emisión
---	---

234567

(LISTA DE PRODUCTOS)



PERMISO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DE IMPORTACIÓN

LISTA DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA IMPORTACIÓN

Nro. Solicitud	J.D.	País exportador	Puerto de Entrada	Puerto de salida
SCZ-17551	Santa Cruz	Inst. Nal. Aliment. Minist. Salud A.N.M.A.T. Cert. Sanitario A.S. Nº955-15 NOTA No 20661(inal)/15	Yaculba	Buenos Aires
Nro. Registro	Razón social		Dirección	
R.S.: 08-05-03-19-0008; NIT:1023225025	UNILEVER ANDINA BOLIVIA S.A.		Av. Blanco Galindo Km 10,4	

Nro.	Producto	Marca	Cantidad (Kg)	Tipo de envase	Destino y Uso	Fecha de vencimiento	Lote
1	Mayonesa reducida en valor lipídico con aceite de oliva extra virgen-sin de gluten	Hellmann's	697.48 kg(s)	96 Cajas	Comercial	25/02/2016	5141
2	Sopa crema de choclo deshidratada	Knorr	329.92 kg(s)	468 Cajas	Comercial	16/08/2016	5139
3	Sopa de crema de espinaca deshidratada	Knorr	334.6 kg(s)	468 Cajas	Comercial	19/03/2016	5167
4	Sopa de gallina con fideos caracoles deshidratada	Knorr	571.72 kg(s)	624 Cajas	Comercial	21, 22/06/2016	5173, 5174
5	Aderezo deshidratado a base de oregano, sabor limón	Knorr	178.6 kg(s)	416 cajas	Comercial	24/05/2016	5145
6	Caldo de gallina deshidratado	Knorr	1509.64 kg(s)	150 Cajas	Comercial	14/03/2016	5169
7	Mayonesa reducida en valor lipídico	SKK	8700.98 kg(s)	1032 cajas	Comercial	30/01/2016; 05/02/2016; 12/03/2016	5125, 5131, 5167
8	Mayonesa reducida en valor lipídico	Hellmann's	6667.45 kg(s)	941 cajas	Comercial	18/01/2016; 07/02/2016, 06, 08, 15/03/2016	5113, 5170, 5161, 5163, 5163

Peso Bruto Total	Peso Neto (Literal)	Factura de Compra N°
20.590,07 Kgs.	Dieciocho mil novecientos ochenta con 49/100 Kgs.	0403-00000438

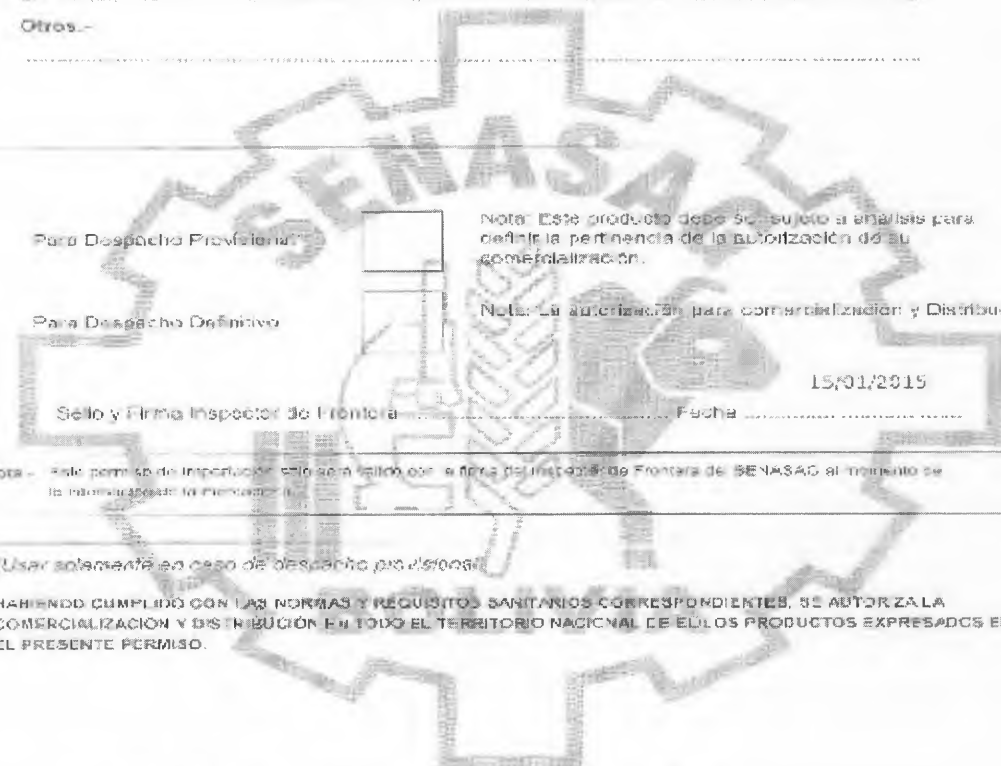
El presente documento no tiene efecto alguno si no está acompañado por el Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación.

BOLIVIA

(REVERSO)

CERTIFICADOS SANITARIOS QUE ACOMPAÑAN

1.-
 2.-
 3.-
 4.-
 5.-
 6.-
 Otros.-



Para Despacho Provisional ☐

Para Despacho Definitivo ☐

Sello y Firma Inspector de Frontera

Nota: Este producto debe ser sujeto a análisis para definir la pertinencia de la autorización de su comercialización.

Nota: La autorización para comercialización y Distribución

15/01/2015

Fecha

Nota - Este permiso de importación sólo será válido con la firma del Inspector de Frontera de SENASAG al momento de la importación de la mercancía.

(Usar solamente en caso de despacho provisional)

HABIENDO CUMPLIDO CON LAS NORMAS Y REQUISITOS SANITARIOS CORRESPONDIENTES, SE AUTORIZA LA COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL DE EL/OS PRODUCTOS EXPRESADOS EN EL PRESENTE PERMISO.

SELLO Y FIRMA DEL COORDINADOR
DEPARTAMENTAL DE LA O ENCRAGADO
DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

Fecha



CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION N°: 01253

Juan Carlos Pérez S.



ANEXO XV. MODELO DE A.P DE IMPORTACIÓN
(ANVERSO)



MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA
"SENASAG"



Nº 234567

AUTORIZACION PREVIA DE IMPORTACION

Número de Solicitud SCZ-13809	J.D. Santa Cruz	
----------------------------------	--------------------	--

PAIS: Argentina
ENTE EMISOR: Instituto Nacional de Alimentos A.N.M.A.T. - Ministerio de Salud A.S. N° 23189-14

DATOS DEL EXPORTADOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: Ingredion Argentina S.A.
DIRECCIÓN: Cazadores de Coquimbo 2860

DATOS DEL IMPORTADOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: FABRICA DE MERMELADAS Y CARAMELOS WATTS CASAL S.R.L	
C.I. o NIT: R.S.: 08-01-03-09-0003; NIT:1028715021	TEL/FAX: 3525117, 3525118
DIRECCIÓN: Av. Grigota esquina 6to. anillo s/n	

DATOS DE LA MERCADERÍA

Producto	Marca	Cantidad (Kg)	Tipo de envase	Destino y Uso	Fecha de vencimiento	Lote
VEASE DOCUMENTO ADJUNTO DE LISTA DE PRODUCTOS						

Peso Neto (Literal): Veintiseis mil quinientos veinte 00/100 Kg	
Peso Bruto Total: 26.520,00 Kg	
Peso Bruto Total: 26.520,00 Kg	Factura de Compra N°: 0024-00009995
País de procedencia: Argentina	
Nombre o Razón social: FABRICA DE MERMELADAS Y CARAMELOS WATTS CASAL S.R.L.	
Fecha de Salida: 23/07/2014	Lugar de Salida: Argentina
Puerto de Entrada: Yacuibá	
Ruta de Viaje: Baradero - Yacuibá - Santa Cruz	
Empresa(s) Transportadora(s): Terrestre	
Fecha de Llegada: 28/08/2014	Lugar de Llegada: Aduana Yacuibá
Validez de Permiso: Treinta días	

Sello y Firma del Funcionario Autorizado	11 de agosto de 2014 Fecha de Emisión 
---	--

(LISTA DE PRODUCTOS)



AUTORIZACION PREVIA DE IMPORTACION

LISTA DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA IMPORTACIÓN

Nro. Solicitud	J.D.	País exportador	Puerto de Entrada	Puerto de salida
SCZ-17551	Santa Cruz	Inst. Nat. Aliment. Minist. Salud A.N.M.A.T. Cert. Sanitaria A.S. Nº955-15 NOTA No 20661(Inal)/15	Yaculba	Buenos Aires
Nro. Registro	Razón social		Dirección	
R.S.: D8-05-03-19-0008, MIT-1023225025	UNILEVER ANDINA BOLIVIA S.A.		Av. Blanco Galindo Km 10,4	

Nro.	Producto	Marca	Cantidad (kg)	Tipo de envase	Destino y Uso	Fecha de vencimiento	Lote
1	Nayonesa reducida en valor lipídico con aceite de oliva extra virgen libre de gluten	Helmann's	697.48 kg(s)	96 Cajas	Comercial	25/02/2016	5141
2	Sopa crema de choco deshidratada	Knorr	329.92 kg(s)	468 Cajas	Comercial	16/08/2016	5139
3	Sopa de crema de espinaca deshidratada	Knorr	334.6 kg(s)	468 Cajas	Comercial	19/03/2016	5167
4	Sopa de gallina con fideos caracoles deshidratada	Knorr	571.72 kg(s)	624 Cajas	Comercial	21, 22/06/2016	5173, 5174
5	Aderoso deshidratado a base de oregano, sabor limón	Knorr	178.6 kg(s)	416 cajas	Comercial	24/05/2016	5145
6	Caiiso de gallina deshidratado	Knorr	1509.64 kg(s)	150 Cajas	Comercial	14/03/2016	5169
7	Nayonesa reducida en valor lipídico	RL-K	8700.08 kg(s)	1032 cajas	Comercial	30/01/2016; 05/02/2016; 12/03/2016	5125, 5131, 5167
8	Nayonesa reducida en valor lipídico	Helmann's	6667.45 kg(s)	941 cajas	Comercial	18/01/2016; 07/02/2016, 06, 08, 15/03/2016	5113, 5170, 5161, 5163, 5163

Peso Bruto Total	Peso Neto (Literal)	Factura de Compra N°
20.590,07 Kgs.	Dieciocho mil novecientos ochenta con 49/100 Kgs.	0403-00000438

El presente documento no tiene efecto alguno si no está acompañado por el Permiso de Inocuidad Alimentaria de Importación.

BOLIVIA

(REVERSO)

CERTIFICADOS SANITARIOS QUE ACOMPAÑAN

- 1.-
- 2.-
- 3.-
- 4.-
- 5.-
- 6.-
- Otros.-

Para Despacho Provisional

Nota: Este producto debe ser sujeto a análisis para definir la pertinencia de la autorización de su comercialización.

Para Despacho Definitivo

Nota: La autorización para comercialización y Distribución

Sello y Firma Inspector de Frontera

Fecha

15/01/2015

Nota - Este permiso de importación solo será válido con la firma del Inspector de Frontera de SENASAG al momento de la importación de la mercancía.

(Usar solamente en caso de despacho provisional)

HABIENDO CUMPLIDO CON LAS NORMAS Y REQUISITOS SANITARIOS CORRESPONDIENTES, SE AUTORIZA LA COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL DE LOS PRODUCTOS EXPRESADOS EN EL PRESENTE PERMISO.

SELLO Y FIRMA DEL COORDINADOR
DEPARTAMENTAL DE LA O ENCRAGADO
DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

Fecha



CERTIFICADO SANITARIO DE IMPORTACION N°: 01253

Juan Carlos Pérez S.