

Año**Panamá, R. de Panamá jueves 25 de enero de 2024****Nº 29957-A**

CONTENIDO

MINISTERIO DE CULTURA

Decreto Ejecutivo N° 15
(De viernes 29 de diciembre de 2023)

QUE ADOPTA EL SISTEMA DE GESTIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA EL MANEJO DEL BIEN SERIADO QUE CONFORMA LA RUTA COLONIAL TRANSÍSTMICA DE PANAMÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

Decreto Ejecutivo N° 2
(De jueves 25 de enero de 2024)

QUE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DEL MAGISTRADO PRINCIPAL DEL TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA NOMBRADO POR EL ÓRGANO EJECUTIVO MEDIANTE CONCURSO Y SU RESPECTIVO SUPLENTE, Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE SALUD

Decreto Ejecutivo N° 71
(De viernes 29 de diciembre de 2023)

QUE REGLAMENTA SANITARIAMENTE EL PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO Y TRANSPORTE DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS BOVINOS, OVINOS, CAPRINOS Y BUFALINOS, DE ORIGEN NACIONAL Y DE IMPORTACIÓN EN LOS DISTINTOS ESTABLECIMIENTOS DEL PAÍS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER SANITARIO

Resolución Ejecutiva N° 1
(De jueves 25 de enero de 2024)

QUE INSTRUYE AL PROCURADOR GENERAL DE LA NACIÓN, ENCARGADO, PARA QUE EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DEL ESTADO ORDENE LO CONDUcente A EFECTOS DE QUE LA FISCALÍA SUPERIOR ESPECIALIZADA EN ASUNTOS CIVILES, AGRARIOS Y DE FAMILIA PROMUEVA FORMAL RECURSO DE ANULACIÓN EN CONTRA DEL LAUDO ARBITRAL PROFERIDO DENTRO DEL PROCESO ARBITRAL INTERPUESTO POR LA EMPRESA CONSTRUCTORA URBANA, S.A. (CUSA) CONTRA EL MINISTERIO DE SALUD

AUTORIDAD MARITIMA DE PANAMA

Adenda N° 3
(De viernes 29 de diciembre de 2023)

AL CONTRATO NO. A-2002-13 DE 18 DE FEBRERO DE 2014, SUSCRITO ENTRE LA AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ Y GUILLERMO DE SAINT MALO ACTUANDO EN SU CONDICIÓN DE APODERADO DE LA SOCIEDAD PEARL ISLAND LIMITED, S.A.

FISCALIA DE CUENTAS

Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese el código **GO65B2C61B24AA2** en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

Resolución N° FGC-8-2024
(De miércoles 17 de enero de 2024)

POR LA CUAL SE APRUEBA LA NUEVA MISIÓN DE LA FISCALÍA GENERAL DE CUENTAS.

ALCALDÍA DE COLÓN

Decreto N° 002
(De lunes 15 de enero de 2024)

POR EL CUAL SE ADOPTAN MEDIDAS DE ORDEN POR CELEBRACIÓN DE LAS FIESTAS DE CARNAVAL 2024 EN EL DISTRITO DE COLÓN.

Decreto N° 003
(De jueves 18 de enero de 2024)

POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECEN LOS HORARIOS DE ACTIVIDADES NOCTURNAS DE DISCOTECAS, BARES, CANTINAS, JARDINES, PARRILLADAS, PUB-BAR, CULTURALES, RELIGIOSAS Y DEPORTIVAS.

CONSEJO MUNICIPAL OMAR TORRIJOS HERRERA / COLÓN

Acuerdo Municipal N° 02-2024
(De jueves 11 de enero de 2024)

POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA APRUEBA EL PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS PARA LA VIGENCIA FISCAL DEL UNO (1) DE ENERO DE 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.



Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese el código **GO65B2C61B24AA2** en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE CULTURA



DECRETO EJECUTIVO N.º 15
De 29 de Diciembre de 2023

Que adopta el Sistema de Gestión Interinstitucional para el Manejo del Bien Seriado que conforma la Ruta Colonial Transístmica de Panamá y se dictan otras disposiciones

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que la República de Panamá, aprobó el texto íntegro de la Conservación de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura (UNESCO) de 1972, que en lo sucesivo se denominará Convención de la UNESCO de 1972, sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, mediante la Ley 9 de 27 de octubre de 1977;

Que la Convención de la UNESCO de 1972, se refiere a bienes de patrimonio cultural y natural que presentan un interés excepcional que exige se conserven como elementos del patrimonio mundial de la humanidad entera, y que se inscribirán en la Lista del Patrimonio Mundial aquellos que se considere poseen un valor universal excepcional siendo estos definidos por el Comité de Patrimonio Mundial, conforme lo indica el Convenio;

Que la República de Panamá, obtuvo la inscripción en la prestigiosa Lista del Patrimonio Mundial de la propiedad “Fortificaciones de la Costa Caribeña de Panamá: Portobelo-San Lorenzo” en la Sesión 04COM del Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO del año 1980 bajo el número de inscripción C-135;

Que el Casco Antiguo de la Ciudad de Panamá, fue inscrito en la Sesión 21COM del Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO en el año 1997, bajo el número de inscripción C790 y el nombre “Distrito Histórico de Panamá y el Salón Bolívar”; posteriormente en el año 2003 la República de Panamá, logró la extensión de la propiedad para incluir al sitio arqueológico de Panamá Viejo. La extensión fue aprobada por el Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO en su Sesión 27COM del año 2003, asignándosele el nombre y número de inscripción “Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá”, Propiedad No. C790bis;

Que para efectos de este documento se entiende como “Propiedad Patrimonio Mundial”, los polígonos que delimitan el sitio o zona inscrita en la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO;

Que el Comité del Patrimonio Mundial de la Organización de la UNESCO en su Sesión 37COM de 2013, solicitó a la República de Panamá mediante su Decisión 37COM 7B.100 una modificación significativa de límites del Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá, debido al impacto adverso e irreversible causado por el Viaducto Marino de la Cinta Costera Fase 3 al Valor Universal Excepcional que expresa el Distrito Histórico de Panamá, también conocido como Casco Antiguo de Panamá;

Que la Misión de Monitoreo Reactivo del Centro de Patrimonio Mundial y el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS) recomendó al Estado panameño tres opciones para la continuidad de esta propiedad en la Lista del Patrimonio Mundial (UNESCO, Mission



reports, Report of the joint WHC- ICOMOS Reactive Monitoring Mission to “Archaeological Site of Panamá Viejo and Historic District of Panamá”, 25-28 November 2013 <http://whc.unesco.org/en/list/790/documents/>):

1. Opción 1: Presentación de un cambio importante de los límites de la Propiedad Patrimonio Mundial "Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá (Panamá) (C 790bis)" para enfocar a la Propiedad sólo en [el Sitio Arqueológico de] Panamá Viejo basado en el expediente de ampliación original de 2002, para incluir también la nueva zona de amortiguamiento establecida mediante la Ley No.16 de 2007 y revisar la Declaración de Valor Universal Excepcional. Informe de la Misión WHC-ICOMOS 2013 a Panamá, 25 - 28 de noviembre de 2013.
2. Opción 2: Presentación de la Opción I con adición de un área reducida en el Distrito Histórico donde estén presentes los atributos que transmiten la contribución de este componente al Valor Universal Excepcional de la propiedad en serie [denominada "Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá (Panamá) (C 790bis)"].
3. Opción 3: Presentación a consideración del Comité del Patrimonio Mundial bajo la Convención de UNESCO de 1972 sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, de un enfoque (en fases) al 1 de febrero de 2015 en el que se incluya una nueva visión general sobre los componentes de la propiedad como parte de un sistema territorial más amplio relacionado con el comercio interoceánico e intercontinental durante cinco siglos. Más información sobre esta opción se incluye en las secciones pertinentes de este informe. La misión observa que esta opción requeriría una nueva nominación para diferentes valores y una Declaración revisada de Valor Universal Excepcional; se observa además que los plazos para la presentación son los mismos que para una modificación importante de límites, tal como se indica en las Directrices Prácticas para la Aplicación de la Convención de del Patrimonio Mundial (UNESCO 1972);

Que la República de Panamá, presentó en enero del año 2016, los documentos de la propuesta de Opción No. 2, la cual fue analizada por el Comité de Patrimonio Mundial de la UNESCO, en la Sesión 40COM que se desarrolló en Estambul, Turquía, en julio de 2016. En dicha sesión, el Comité de Patrimonio Mundial solicitó a la República de Panamá que revisara y reformulara la propuesta presentada para la modificación significativa de límites, y pidió que Panamá presentara la siguiente documentación:

1. Febrero 2017: Estado de Conservación de la Propiedad (Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá C-790bis).
2. Febrero 2018: Someter una nueva propuesta de la modificación de la inscripción de la propiedad, basada en la Opción No. 3 (Inscripción de una nueva propiedad en Serie);

Que la UNESCO señaló que, de no cumplir la República de Panamá con lo requerido, la propiedad “Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá C-790bis”, sería borrada de la Lista de Patrimonio Mundial en el año 2019. Que la República de Panamá ha tomado la decisión de inscribir el bien en serie denominado “Ruta Colonial Transístmica de Panamá”, en la Lista de Patrimonio Mundial, siendo ésta una propiedad que enlaza a los Conjuntos Monumentales Históricos de Panamá Viejo, el Casco Antiguo de Panamá, Portobelo y el Monumento Histórico Castillo de San Lorenzo, los que comprenden las terminales principales en el tránsito transístmico de nuestro país, junto con los dos componentes articuladores que son el Camino Real y el Camino de Cruces;

Que la Ruta Colonial Transístmica de Panamá está compuesta por los dos sitios ya inscritos en la lista del Patrimonio Mundial, siendo estos:

- i) Sitio Arqueológico de Panamá Viejo – Distrito Histórico de Panamá y
- ii) Las Fortificaciones del Caribe Panameño: Portobelo y San Lorenzo, incluyéndose en la propuesta, secciones discontinuas del Camino de Cruces y del Camino Real que se ubican dentro de áreas protegidas naturales;



Que en la Ruta Colonial Transístmica de Panamá convergen instituciones públicas del Estado con jurisdicción y competencia, que adoptan como norma interna el Sistema de Gestión Interinstitucional para el Manejo del Bien Seriado de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá;

Que en enero del año 2017, el Instituto Nacional de Cultura, hoy Ministerio de Cultura preparó y gestionó la entrega a la UNESCO de la documentación requerida para la inscripción de la lista indicativa, en la cual se sustenta que la República de Panamá seleccionó la Opción 3, recomendada por la Misión de Monitoreo Reactivo del Centro de Patrimonio Mundial y el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), para la continuidad del “Sitio Arqueológico de Panamá Viejo y Distrito Histórico de Panamá” en la Lista de Patrimonio Mundial, luego de la modificación significativa de los límites recomendados de conformidad a lo indicado en las Decisiones 37COM 7B.100 y 40COM 8B.34;

Que el 11 de diciembre de 2018, se suscribió el Memorándum de Entendimiento entre el Ministerio de la Presidencia, el Ministerio de Ambiente, la Autoridad del Canal de Panamá, la Autoridad de Turismo de Panamá, el Municipio de Panamá, el Municipio de Colón y el Instituto Nacional de Cultura, hoy Ministerio de Cultura, para el diseño, desarrollo e implementación de un sistema de gestión interinstitucional, manejo operacional coordinado del patrimonio seriado por declarar en la UNESCO, como la Ruta Colonial Transístmica de Panamá;

Que el 12 de diciembre de 2022, se suscribió el Acta de Compromiso que adopta el Sistema de Gestión Interinstitucional, para el Manejo del Bien Seriado que conforma la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, entre el Ministerio de la Presidencia, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Ambiente, Ministerio de Cultura, la Autoridad del Canal de Panamá, la Autoridad de Turismo de Panamá, el Municipio de Panamá, el Municipio de Colón, y Municipio de Portobelo;

Que en febrero del año 2023, el Gobierno de la República de Panamá entregó a la UNESCO, el expediente completo para la inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO la “Ruta Colonial Transístmica de Panamá”, (la cual incluirá tramos del Camino Real y del Camino de Cruces, así como las propiedades “Sitio Arqueológico de Panamá Viejo, Distrito Histórico de Panamá” y “Fortificaciones de la Costa Caribeña de Panamá: Portobelo-San Lorenzo”), incluyendo en ellas zonas de amortiguamiento conformadas por el Parque Nacional Camino de Cruces creado mediante la Ley 30 de 30 de diciembre de 1992, Parque Nacional Soberanía creado mediante el Decreto Ejecutivo 13 de 27 de mayo de 1980, Parque Nacional de Portobelo creado mediante la Ley 91 de 22 de diciembre de 1976, Parque Nacional Chagres, creado mediante el Decreto Ejecutivo No. 73 de 2 de octubre de 1984 y el Bosque Protector y Paisaje Protegido San Lorenzo, creado mediante la Ley 21 de 2 de julio de 1997;

Que el Ministerio de Cultura ha preparado el Plan de Manejo para la propiedad “Ruta Colonial Transístmica de Panamá”, en adelante El Plan de Manejo, según las disposiciones de la UNESCO, el cual formará parte de El Sistema de Gestión Interinstitucional, cuya estrategia está centrada en la conservación del Valor Universal Excepcional del bien;

Que se requiere adoptar el sistema de gestión interinstitucional a fin de permitir el manejo operacional coordinado del patrimonio mundial seriado inscrito denominado Ruta Colonial Transístmica de Panamá, que armonice las acciones, la protección, así como los planes y proyectos que tengan las partes, en las áreas principales y adyacentes a los componentes del bien seriado que incluye Camino de Cruces, el Camino Real, así como las propiedades “Sitio Arqueológico de Panamá Viejo, Distrito Histórico de Panamá” y Fortificaciones de la Costa Caribeña de Panamá: Portobelo, y San Lorenzo;

Que la Ley 175 de 3 de noviembre de 2020, General de Cultura, tiene el objeto de establecer los principios, regulaciones, atribuciones y compromisos del Estado, dirigidos a diseñar y ejecutar una política inclusiva y participativa que estimule y salvaguarde las expresiones culturales y los procesos creativos en el país, el patrimonio cultural panameño, el diálogo entre culturas y la



cooperación cultural internacional, como medios para promover el ejercicio de los derechos culturales y el desarrollo sostenible;

Que el artículo 159 de la Ley 175 de 3 de noviembre de 2020, establece que el Ministerio de Cultura a través de la Dirección Nacional de Patrimonio Cultural, diseñará y ejecutará planes, estrategias y acciones para la protección de las rutas patrimoniales, incluyendo tanto sus componentes tangibles como los intangibles,

DECRETA:

Artículo 1. Adoptar el Sistema de Gestión Interinstitucional, en adelante El Sistema, cuya estrategia está centrada en la conservación del Valor Universal Excepcional del bien que permita el manejo operacional coordinado del patrimonio mundial seriado inscrito denominado la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, con el objeto de que armonice las acciones, la protección, así como los planes y proyectos que tengan las instituciones vinculadas a este sistema de gestión, en las áreas principales y adyacentes a los componentes del bien seriado que incluye el Camino de Cruces, el Camino Real, así como las propiedades “Sitio Arqueológico de Panamá Viejo, Distrito Histórico de Panamá” y Fortificaciones de la Costa Caribeña de Panamá: Portobelo, y San Lorenzo.

El Sistema de Gestión Interinstitucional, estará conformado por un ente gestor denominado Comité de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá quien ejecutará el Plan de Manejo para la propiedad “Ruta Colonial Transístmica de Panamá”, en adelante El Plan de Manejo, según las disposiciones de la UNESCO.

Artículo 2. El ente gestor para el manejo de la propiedad seriada referida, será conocido como el Comité de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, en adelante El Comité, el cual estará conformado por las siguientes instituciones del Estado y personas a saber:

1. El ministro del Ministerio de Cultura, quien la presidirá, o quien este designe.
2. El ministro del Ministerio de la Presidencia, o quien este designe.
3. El ministro del Ministerio de Ambiente, o quien este designe.
4. El ministro del Ministerio de Relaciones Exteriores, o quien este designe.
5. El administrador general de la Autoridad de Turismo de Panamá, o quien este designe.
6. Los alcaldes de los Municipios donde se encuentren situados los bienes declarados Patrimonio Mundial Cultural, o quien este designe.
7. Un miembro que represente a los entes gestores de los sitios que componen la Ruta Colonial Transístmica de Panamá (existentes y futuros), destinados a la conservación y protección del Patrimonio Mundial Cultural. Este representante solo tendrá derecho a voz.

La Autoridad del Canal de Panamá (ACP) participará en esta iniciativa interinstitucional en calidad de colaborador, con fundamento en su régimen especial y en el ejercicio de sus funciones, competencia y jurisdicción sobre las porciones del Camino de Cruces y Camino Real que coincidan con áreas patrimoniales, patrimonio inalienable de la Nación bajo la administración privativa de la Autoridad, área de compatibilidad con la operación del Canal y cuenca hidrográfica del Canal de Panamá que correspondan, coadyuve en la consecución de los objetivos de El Sistema para la Gestión Interinstitucional de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, conforme se propuso en el Memorando de Entendimiento suscrito el 12 de diciembre de 2022, para el diseño, desarrollo e implementación de un Sistema de Gestión Interinstitucional para el Manejo Operacional Coordinado del Patrimonio Serial por declarar en la UNESCO como la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, para lo cual podrá asistir con derecho a voz a las reuniones de El Comité.

Artículo 3. El Comité tendrá las siguientes funciones:



1. Ejecutar y promover las acciones para el cumplimiento de la Convención de Patrimonio Mundial Cultural y Natural, exclusivamente en los temas que atañan a la Ruta Colonial Transístmica de Panamá.
2. Promover y ejecutar una política estatal articulada e integral para el manejo de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, la cual tendrá como objetivos principales la identificación, protección, conservación y divulgación de dicho patrimonio cultural.
3. Monitorear el cumplimiento de las tareas prioritarias y acciones principales requeridas por el Comité de Patrimonio Mundial de la UNESCO, a la Ruta Colonial Transístmica de Panamá.
4. Impulsar, apoyar la ejecución y dar seguimiento a la implementación de los planes de gestión aprobados por el Ministerio de Cultura, en cuanto a la Ruta Colonial Transístmica de Panamá.
5. Impulsar, coordinar y dar seguimiento a la asignación y desarrollo de proyectos de conservación, mantenimiento, promoción, infraestructura de apoyo, servicios públicos, seguridad, educación, y otros que incidan en la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, centrados en la protección del Valor Universal Excepcional, y la autenticidad e integridad de sus componentes.
6. Velar que las inversiones públicas en el entorno y dentro de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá, estén alineadas con los planes de gestión aprobados, tanto a nivel presupuestario de cada uno de los miembros del Comité, como a nivel de coordinación con cualesquiera otras instituciones del Estado o entidades públicas que pudieran desarrollar proyectos en esta.
7. Convocar o dar cortesía de sala a cualquier entidad que requiera ser incorporada para la discusión de temas específicos.
8. Celebrar reuniones ordinarias, las cuales podrán ser presenciales y/o virtuales. Las reuniones ordinarias se celebrarán una vez cada dos meses en el lugar, fecha y hora que éste determine y notifique a través de la Secretaría Ejecutiva, con un mínimo de quince días calendario de antelación a la fecha de su realización. Las convocatorias se realizarán por escrito, en formato físico y/o electrónico.
9. Celebrar reuniones extraordinarias, a iniciativa de su Presidencia o por solicitud formal de por lo menos cuatro de sus integrantes, realizándose la convocatoria con una antelación mínima de setenta y dos horas, las cuales podrán ser presenciales y/o virtuales y las convocatorias se realizarán por escrito, en formato físico y/o electrónico.
10. Dictar su reglamento interno.

El quórum en las reuniones de El Comité estará constituido por la presencia de la mayoría simple de los miembros de éste con derecho a voz y voto.

Para el cumplimiento de sus funciones, El Comité contará con una Secretaría Ejecutiva para el seguimiento de las tareas prioritarias y acciones principales de los planes de gestión de la Ruta Colonial Transístmica de Panamá.

Artículo 4. La Secretaría Ejecutiva estará representada por la Dirección Nacional de Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura, bajo los siguientes parámetros:

1. Servir de enlace entre El Comité, con las entidades del sector público en materia de patrimonio cultural y otras instituciones u organizaciones públicas y privadas, con el fin de unificar los esfuerzos, contribuir al cumplimiento de los objetivos de los planes de gestión de las propiedades que conforman la Ruta Colonial Transístmica de Panamá y optimizar los recursos.
2. Evaluar y darle seguimiento a la ejecución de las tareas prioritarias y acciones principales de los planes de gestión de las propiedades que conforman la Ruta Colonial Transístmica de Panamá.
3. Preparar informes periódicos sobre el avance del cumplimiento de las tareas prioritarias y acciones principales de los planes de gestión de las propiedades que conforman la Ruta Colonial Transístmica de Panamá.
4. Demás funciones afines que se le asignen mediante reglamentación.



Artículo 5. El Comité, en los casos en que lo considere necesario, podrá convocar a entidades públicas, privadas, gremios nacionales del sector cultural, organismos internacionales, según el ámbito y naturaleza de la materia objeto de que se trate o en cualquier momento, para participar en reuniones de El Comité, con derecho a voz.

Artículo 6. Este Decreto Ejecutivo comenzará a regir después de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Numeral 14 del artículo 184 de la Constitución Nacional; Ley 9 de 27 de octubre de 1977, que aprueba la Convención de la UNESCO de 1972, sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural; Ley 91 de 22 de diciembre de 1976 que crea el Parque Nacional de Portobelo; Decreto Ejecutivo 13 de 27 de mayo de 1980 que crea el Parque Nacional Soberanía; Decreto Ejecutivo No. 73 de 2 de octubre de 1984, que crea el Parque Nacional Chagres; Ley 30 de 30 de diciembre de 1992 que crea el Parque Nacional Camino de Cruces; Ley 175 de 3 de noviembre de 2020.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá a los 29 días del mes de *Diciembre* de dos mil veintitrés (2023).


LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República


GISELLE GONZÁLEZ VILLARRUÉ
Ministra de Cultura



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA



DECRETO EJECUTIVO N.º 2
De 25 de Enero de 2024

Que establece el procedimiento de selección del magistrado principal del Tribunal Administrativo de la Función Pública nombrado por el Órgano Ejecutivo mediante concurso y su respectivo suplente, y dicta otras disposiciones

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que según se dispone en el artículo 34 del Texto Único de la Ley 9 de 20 de junio de 1994, que establece y regula la Carrera Administrativa, ordenado por la Ley 23 de 2017, el Tribunal Administrativo de la Función Pública es un ente independiente, especializado e imparcial, con jurisdicción en toda la República, que tendrá su sede en la ciudad de Panamá, sin perjuicio que se establezcan oficinas en otras ciudades del territorio nacional;

Que tal como se señala asimismo en el artículo 35 de dicho cuerpo normativo, este tribunal estará integrado por tres magistrados y sus respectivos suplentes, dos de los cuales serán nombrados por el Órgano Ejecutivo, sujetos a la ratificación de la Asamblea Nacional, y un tercero por el Órgano Legislativo, para un período de cinco años;

Que conforme lo expresa esta última disposición uno de los magistrados cuyo nombramiento corresponde al Órgano Ejecutivo será escogido por concurso y el otro designado de una terna presentada por el Consejo Nacional de Trabajadores Organizados y la Confederación Nacional de Unidad Sindical Independiente:

De acuerdo con lo que al efecto dispone la norma que nos ocupa, el procedimiento y la metodología para la escogencia del miembro del Tribunal Administrativo de la Función Pública que debe ser seleccionado por concurso, al igual que la de su respectivo suplente, serán reglamentados por el Órgano Ejecutivo;

Que, aunque este procedimiento de selección ya fue objeto de reglamentación mediante los Decretos Ejecutivos No. 273 de 24 de abril de 2018 y No. 74 de 29 de marzo de 2019, se considera recomendable fusionar su contenido en un solo instrumento reglamentario para facilitar su ejecución y aplicación,

DECRETA:

Artículo 1. El magistrado del Tribunal Administrativo de la Función Pública que debe ser escogido por concurso por el Órgano Ejecutivo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 del Texto Único de la Ley 9 de 1994, ordenado por la Ley 23 de 2017, al igual que su respectivo suplente, serán designados por el presidente de la República de una nómina que para tal efecto le presentará una Comisión Especial integrada de la siguiente manera:

1. El ministro de la Presidencia o quien él designe, que la presidirá.
2. El ministro de Economía y Finanzas o quien él designe.



3. El ministro de Trabajo y Desarrollo Laboral o quien él designe.

Artículo 2. Los candidatos a ocupar los cargos de magistrado principal y suplente del Tribunal Administrativo de la Función Pública deberán presentar a la Comisión Especial los siguientes documentos:

1. Hoja de vida.
2. Certificado de nacimiento expedido por la Dirección General del Registro Civil del Tribunal Electoral o copia de la cédula de identidad personal, debidamente autenticada.
3. Certificado de antecedentes penales.
4. Certificación expedida por el Tribunal Electoral de hallarse en pleno goce de sus derechos ciudadanos.
5. Certificado de idoneidad para el libre ejercicio de la profesión, expedido por la Sala Cuarta de Negocios Generales de la Corte Suprema de Justicia.
6. Constancia del ejercicio de la abogacía por un término mínimo de diez años, expedidas por las instancias administrativas o judiciales pertinentes.
7. Certificación expedida por la Sala Cuarta, de Negocios Generales, de la Corte Suprema de Justicia, en la que conste que no ha sido sancionado por faltas a la ética profesional, o certificación expedida por el Tribunal de Honor del Colegio Nacional de Abogados que indique que no tiene procesos activos o denuncias por faltas a la ética profesional.
8. Certificación de las entidades públicas donde haya prestado servicios, detallando los cargos ocupados y el tiempo en que ocupó cada una, cuya sumatoria no deberá ser menor de diez años, o certificación de las universidades en donde haya ejercido la docencia, con detalle de las cátedras impartidas.

Cuando el interesado aporte copia autenticada de la resolución expedida por el Ministerio de Gobierno que le declara idóneo para ocupar el cargo magistrado de la Corte Suprema de Justicia o constancia de su publicación en la Gaceta Oficial, no será necesario presentar los documentos indicados en los numerales 2, 5 y 6 de este artículo.

Artículo 3. La convocatoria para ocupar los cargos de magistrado principal y suplente del Tribunal Administrativo de la Función Pública, se hará mediante aviso publicado por dos días consecutivos en un diario de circulación nacional el cual contendrá como mínimo la siguiente información:

1. Los requisitos que deben reunir los candidatos.
2. Los documentos que deben acompañar a la solicitud.
3. El período durante el cual se recibirá los documentos.
4. Lugar de entrega de la documentación.

La documentación requerida deberá ser presentada en sobre cerrado dentro del período que señale la convocatoria.

Artículo 4. La Comisión Especial analizará los documentos presentados por los candidatos y los evaluará tomando en cuenta los siguientes parámetros:

1. Preparación académica.
2. Experiencia profesional.
3. Ejecutorias dentro de la administración pública o en el ejercicio de la docencia universitaria.
4. Publicación de libros, ensayos e investigaciones relacionadas con la Administración Pública.
5. Resultado de la entrevista personal.



Artículo 5. Una vez vencido el término de la convocatoria y realizada la evaluación posterior de los candidatos, la Comisión Especial presentará al Presidente de la República una nómina con los nombres de los candidatos que hayan acumulado la mayor puntuación, con la finalidad de que éste designe mediante Decreto Ejecutivo a quien ocupará el cargo de magistrado principal del Tribunal Administrativo de la Función Pública nombrado por el Órgano Ejecutivo mediante concurso, y su respectivo suplente, para su posterior ratificación por parte de la Asamblea Nacional.

Artículo 6. Este Decreto Ejecutivo deroga los Decretos Ejecutivos No. 273 de 24 de abril de 2018 y No.74 de 29 de marzo de 2019.

Artículo 7. Este Decreto empezará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Texto Único de la Ley 9 de 20 de junio de 1994 ordenado por la Ley 23 de 2017.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los Veinticinco (25) del mes de Enero del año dos mil veinticuatro (2024).


LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República


JOSÉ SIMPSON POLO
Ministro de la Presidencia





REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

DECRETO EJECUTIVO No. 41

De 29 de Diciembre de 2023

Que reglamenta sanitariamente el procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes y productos cárnicos bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos, de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país y se dictan otras disposiciones de carácter sanitario

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República. El individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, que aprueba el Código Sanitario, este se aplicará de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública y obliga a personas naturales o jurídicas y entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente en el territorio de la República;

Que la precitada norma también establece que son actividades sanitarias locales en relación con los alimentos, mantener servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, lecherías y otros;

Que el Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969, creó el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que, por mandato constitucional, son responsabilidad del Estado;

Que el Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969, por medio del cual se establece el Estatuto Orgánico del Ministerio de Salud, en desarrollo del Decreto de Gabinete precitado, señala que le corresponde al Ministerio de Salud mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud;

Que el artículo 7 de la Ley 3 de 11 de enero de 1983, establece que el ejercicio de la medicina veterinaria comprende, entre otros aspectos, la inspección y fiscalización, desde el punto de vista sanitario, higiénico y tecnológico de los mataderos, fábricas de conservas de carnes, leche, aves, pescado, y demás derivados de la industria pecuaria; y de modo general, todos los productos de origen animal en los locales de producción, manipulación, almacenaje y comercialización;

Que el sacrificio, procesamiento, expendio, almacenamiento y distribución de carnes y de sus subproductos es considerada una actividad de alto riesgo público, por sus implicaciones a la salud y, por lo tanto, estos establecimientos de proceso, expendio, almacenamiento y distribución





requieren de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento, tal y como lo establece el Decreto Ejecutivo No. 99 de 30 de junio de 2022;

Que el Decreto Ejecutivo No.1768 de 13 de noviembre de 2014, tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocesados, desde la recepción de las materias primas, el procesamiento, el envasado, el almacenamiento y el transporte, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano;

Que la Ley 206 de 30 de marzo de 2021, Que crea la Agencia Panameña de Alimentos y Deroga el Decreto Ley 11 de 6 de febrero de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, tiene como objetivo la gestión y verificación de los trámites para la producción agroindustrial e industrial de alimentos, así como la exportación e importación de alimentos, su tránsito y transbordo, de conformidad con las normas de salud animal, sanidad vegetal, cuarentena e inocuidad y las normas del comercio internacional;

Que adicionalmente, el artículo 22 de la Ley 206 de 2021, faculta al Ministerio de Salud para el establecimiento de requisitos y normas sanitarias o de inocuidad, así como los reglamentos técnicos generales y específicos, que deben cumplir los alimentos o productos alimenticios que se produzcan, transformen, comercialicen, exporten, importen, transiten y transborden en la República de Panamá, de acuerdo con la legislación nacional e internacional, bajo criterios estrictamente técnicos y científicos, de manera equitativa y transparente, cuyo sustento científico-técnico en el que se basan se promulgarán en la Gaceta Oficial;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.770 de 14 de mayo de 2021, se creó la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, como una dependencia del Ministerio de Salud, responsable de controlar, vigilar y prevenir en el territorio nacional los riesgos y daños, así como la calidad e inocuidad alimentaria, el estudio y la aplicación de medidas de salud pública, en lo referente a las enfermedades de animales transmisibles al hombre;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.125 de 29 de septiembre de 2021 fue reglamentada la Ley 206 de 30 de marzo de 2021, Que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga el Decreto Ley 11 de 206, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos;

Que el expendio es el último eslabón en la comercialización de la carne y sus subproductos, en el cual deben cumplirse estrictas condiciones de higiene y temperatura para mantener inalteradas las características organolépticas y las condiciones microbiológicas de dichos productos;

Que, como parte de la función esencial del Estado de velar por la salud de la población, deben realizarse inspecciones sanitarias a los distintos establecimientos de interés sanitario, mediante actuaciones uniformes y permanentes, para lo cual es impostergable hacer una revisión total y actualización de la reglamentación existente;

Que los procesos de expendio, almacenamiento, y distribución de carnes y productos cárnicos son considerados actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud y por lo tanto requieren de una Licencia Sanitaria de Funcionamiento, tal y como lo establece la normativa vigente;

Que mediante el Decreto Ejecutivo No.255 de 27 de junio de 2019, se reglamentó el procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes y productos





cárnicos de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país, sin distinguir su especie animal;

Que, en virtud de lo anterior, se hace necesario derogar el Decreto Ejecutivo No.255 de 27 de junio de 2019, con el objeto de reglamentar por separado la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, la distribución, el transporte y el expendio de productos cárnicos bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos, de los productos cárnicos porcinos, en virtud que estos requieren un tratamiento diferente en cuanto a este proceso;

Que mediante Resolución N.ºOAL-211-2019 de 10 de diciembre de 2019, se creó la Comisión de Coordinación para el Ordenamiento y Cumplimiento de normas para la importación de carnes, y dicta otras disposiciones, con la finalidad de analizar, revisar y evaluar el impacto y efectividad de la legislación vigente, para buscar las alternativas de soluciones ante la competencia desleal, abierta violación sanitaria de las carnes congeladas que están entrando al país y vendiéndose al detal,

DECRETA:

Capítulo I

Objeto, ámbito de aplicación y glosario

Artículo 1. El presente Decreto Ejecutivo tiene por objeto reglamentar sanitariamente el destace, almacenamiento, distribución, expendio y el transporte de carnes y productos cárnicos de bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país y establecer los requisitos, condiciones y medidas sanitarias relativas a la inocuidad que deben cumplir.

Artículo 2. Lo establecido en este Decreto Ejecutivo será de aplicación a toda persona natural o jurídica, pública o privada que desarrolle actividades tales como el destace, almacenamiento, distribución y expendio, así como el transporte de carnes y productos cárnicos de origen bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos, en todo el territorio nacional, incluyendo más no limitándose a las carnicerías, depósitos, distribuidoras, transporte, súper centro, supermercados, ferias, mercados públicos y privados, abarroterías y minisúper, que serán los responsables de garantizar su inocuidad y salubridad en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Artículo 3. Para los efectos de este Decreto Ejecutivo las palabras, frases, nombres y términos, ya sea en masculino o femenino tendrán el siguiente significado:

1. *Almacenamiento.* Proceso en el que se utilizan las condiciones y medidas necesarias para contener los alimentos desde el momento de su procesamiento, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación, así como de la adulteración, a fin de evitar su deterioro y mantener su inocuidad (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad). El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio. Deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas o contaminantes
2. *Animales de abasto.* Todas las especies de animales aptas para consumo humano.
3. *Autoridad Sanitaria Competente.* Autoridad oficial encargada por el Estado de establecer y hacer cumplir los requisitos regulatorios relacionados al control e



inocuidad de los alimentos, denominada Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, que en este caso incluye todo lo relacionado a los establecimientos, las carnes y derivados cárnicos, en todas las etapas de la cadena alimentaria.

4. *Buenas prácticas de higiene.* Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad, calidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
5. *Buenas prácticas de manufactura.* Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas establecidas nacional e internacionalmente.
6. *Canal bovina.* Cuerpo entero del animal bovino resultante de la insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza separada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales y miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.
7. *Canal bufalina.* Cuerpo entero del animal bufalino resultante de la insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza separada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales y miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.
8. *Canal Caprina.* Cuerpo entero del animal caprino resultante de la insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza separada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales y miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso. Se conservan la cola, el timo, los riñones, la grasa perirrenal y pélvica y los testículos en los machos. En el cabrito lechal también se conservan la cabeza y vísceras (hígado, corazón, bazo, pulmones y epiplón). Las mamas se separan en las hembras adultas.
9. *Canal ovina.* Cuerpo entero del animal ovino resultante de la insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza separada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales y miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso. Se conservan la cola, los pilares, la porción periférica carnosa del diafragma, los testículos, los riñones, la grasa perirrenal y la cavidad pélvica. Las mamas se separan en las hembras adultas.
10. *Carne.* Musculatura esquelética y tejidos blandos que rodean la canal con o sin estructura ósea, incluyendo los tejidos grasos, tendones, vasos, nervios, membranas y aponeurosis, que ha sido declarada inocua y apta para consumo humano.
11. *Carne fresca.* Carne que además de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún otro tratamiento a los efectos de su conservación y que mantienen sus características naturales.
12. *Carnicería.* Establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, para el proceso y expendio de canales y cortes de carne (bovina, ovina, caprina y bufalina, porcino, aviar y mariscos), vísceras y sus subproductos.
13. *Congelación.* Método de preservación de las carnes donde el centro térmico del producto alcanza una temperatura de -18°C o inferior.





14. *Corte.* Disección previamente establecida de la canal animal que puede contener uno o varios músculos con o sin hueso y grasa destinado al consumo humano.
15. *Destace.* Proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.
16. *Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.* Dirección del Ministerio de Salud dedicado a vigilar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano y de controlar y prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.
17. *Distribución.* Conjunto de actividades de intermediación entre los procesadores y el consumidor final.
18. *Establecimiento de expendio de carnes.* Local autorizado por la autoridad Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, dedicado al expendio de carnes al detal o al por mayor, donde se exhiben carnes y productos cárnicos para su venta, en forma única o formando parte de un complejo de venta de artículos variados y víveres.
19. *Inocuidad de los alimentos.* Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenaje, distribución y preparación de alimentos destinada a asegurar que una vez ingeridos no representan un riesgo para la salud.
20. *Inspección oficial.* Actividad realizada por médico veterinario o personal técnico debidamente capacitado, acreditado y autorizado por la autoridad competente para desempeñar actividades relacionadas con la higiene de la carne.
21. *Manipulador de alimento.* Individuo que realiza funciones de corte, empaque, pesado y otras relacionadas, dentro de un establecimiento de productos cárnicos.
22. *Maduración.* Proceso de reposo al que se somete la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controlada durante un periodo prolongado de tiempo.
23. *Marinado.* Proceso o técnica mediante la cual los alimentos se empapan, masajean, revuelven o se les inyecta una mezcla (solución) para mejorar el sabor, ternura u otros atributos sensoriales como el color y la jugosidad.
24. *Materia prima.* Toda sustancia o mezcla de sustancias que para ser utilizada como alimento procesado requiere sufrir alguna transformación de naturaleza química, física o biológica.
25. *Mercado público o privado.* Lugar donde se realiza el intercambio de productos y servicios, de venta al detal y/o al por mayor, cumpliendo las condiciones higiénico-sanitarias.
26. *Licencia Sanitaria de Funcionamiento.* Documento Oficial otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia veterinaria del Ministerio de Salud, donde se hace constar que el establecimiento reúne todas las condiciones sanitarias para operar, en este caso, el expendio de carnes.
27. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Sistema documentado que describe detalladamente los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de garantizar el mantenimiento de los niveles de calidad y tiene como propósito, además de suministrar el registro que demuestre el control del





proceso, minimizar o eliminar errores o riesgos en la inocuidad alimentaria y asegurar que la tarea sea realizada en forma segura en cada una de las etapas de la cadena alimentaria e involucra una serie de prácticas esenciales como la limpieza y desinfección de superficies en contacto con los alimentos, la higiene personal y el manejo integral de plagas.

28. *Productos cárnicos.* Todo producto en el que su elaboración se utilice la carne, como materia prima, ya sea en su totalidad o en parte.
29. *Refrigeración.* Tratamiento térmico de conservación que se aplica, en este caso a las carnes, que retrasa el deterioro de los alimentos y la proliferación de la mayoría de los patógenos. En los locales de expendio de carnes y productos cárnicos se debe garantizar que los equipos o cámaras de refrigeración se mantengan a temperaturas entre 0 y 4 °C.
30. *Departamento de Registro Sanitario de Alimentos.* Departamento de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, encargado del control y registro sanitario de alimentos.
31. *Tenderización.* Proceso mecánico que consiste en adicionar salmuera (agua, sales, fosfatos) por medio de inmersión, masaje o inyección a la carne, con el objetivo de lograr un ablandamiento de la fibra muscular, pero que no modifica significativamente su sabor natural.
32. *Visceras comestibles.* Órganos y otras estructuras del animal sacrificado que sean aptos para consumo humano.

Capítulo II

Requisitos sanitarios de los establecimientos de almacenamiento, distribución y expendio de carnes y productos cárnicos para operar en el territorio nacional

Artículo 4. Todo establecimiento o carnicería que se dedique al almacenamiento, destace, distribución y expendio de carnes y productos cárnicos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento expedido por la autoridad sanitaria competente, una vez que los profesionales y técnicos de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, verifiquen mediante inspección oficial que se cumplen con los requisitos higiénicos sanitarios que permiten el desarrollo de la actividad.
2. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente tendrá el término de siete (7) años.
3. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento es de carácter personalísimo e intransferible y debe mantenerse en un lugar visible al público.
4. La Licencia Sanitaria de Funcionamiento será suspendida y/o retirada por la autoridad sanitaria competente cuando se constate, a través de inspección sanitaria oficial realizada por personal idóneo del nivel regional o nacional, según corresponda, que se están infringiendo las normas sanitarias vigentes de la actividad para la cual fue autorizado.
5. Las carnicerías deben tener mesas de acero inoxidable, pesa, nevera y congeladores para exhibir los diferentes cortes de carne, lavamanos con capa, bandeja de material



adecuado, tubo galvanizado y ganchos para guindar los cuartos (1/4) de res, utensilios de acero inoxidable (chairas, cuchillos, ganchos, hachas) y tinacos con tapa de tamaño adecuado al volumen de desechos.

6. En el caso de mercados municipales o privados con infraestructuras de tipo colectiva, les corresponde tanto a la administración de dichos locales, como a los establecimientos que expenden carnes y productos cárnico (de forma individual), tramitar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y cumplir con todos los requisitos que se estipulan en este Decreto Ejecutivo y demás normas sanitarias vigentes.
7. En el caso de los supermercados, la Licencia Sanitaria de Funcionamiento debe especificar todas las actividades de alto riesgo público que realiza el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por el personal idóneo debidamente autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
8. En el caso de los minisúper con carnicerías, la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, debe especificar todas las actividades de interés sanitario que realiza el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por el personal idóneo debidamente autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 5. Los establecimientos que se dedican al expendio y/o distribución de carnes y productos cárnico deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Proteger las carnes y productos cárnico de la contaminación por plagas, contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, durante su manipulación, almacenamiento, expendio y/o distribución.
2. Estar acondicionados exclusivamente para el expendio y/o distribución de carnes y productos cárnico, por lo que las superficies de contacto con los alimentos, los equipos y utensilios deben ser usados únicamente para esta actividad.
3. Tener equipos de refrigeración exclusivos para almacenar carnes y productos cárnico.
4. Se exige que dentro de los equipos de refrigeración las carnes de diferentes especies deben almacenarse por separado utilizando bandejas u otros dispositivos apropiados de forma organizada para evitar contaminación cruzada y permitir la debida circulación del aire frío.
5. Los establecimientos deben tener las dimensiones adecuadas para que las actividades de expendio de carnes puedan realizarse en condiciones de higiene. Su diseño y flujo debe ser concebido en forma que evite contaminación de las carnes en todo momento (un solo flujo de proceso).
6. Durante el almacenaje en expendio las carnes frescas refrigeradas deben mantenerse separadas de otros productos cárnico.
7. El área de proceso y expendio de carnes debe estar completamente delimitada y protegida y alejada de otras actividades que puedan generar contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas autorizadas y/o con sus respectivos certificados de buena salud, carné de manipulador de alimentos vigentes y la vestimenta sanitaria adecuada.
8. Los insumos y productos químicos deben almacenarse rotulados y bajo llave y el personal designado debe mantener los respectivos registros de entrada y salida de productos.



9. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo Registro Sanitario vigente, otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
10. Todo establecimiento debe contar con un programa escrito de control de plagas, respaldado con registros y controles permanentes que incluya medidas de prevención, exclusión y eliminación, realizados por empresa debidamente aprobada por la autoridad competente.
11. Está prohibido la presencia de animales dentro de los establecimientos.

Artículo 6. Las edificaciones de los establecimientos donde se expenden y/o distribuyen carnes y productos cárnicos deben cumplir las siguientes especificaciones:

1. Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con una inclinación mínima de dos (2) centímetros que permita evacuar el agua con facilidad hacia los sumideros.
2. Los sumideros (desagües) deben tener el diámetro adecuado y sus respectivas tapas y trampas evitando la colección de detritus u otros materiales que obstruyan la rápida salida del agua y rejillas o protección que evite la entrada de plagas. Su construcción debe facilitar la limpieza diaria.
3. Las paredes interiores deben tener superficies lisas, cubiertas a una altura no menor de dos (2) metros, con material resistente e impermeable pintadas con epoxi-resinas de color claro que facilite su limpieza y desinfección. Las uniones o juntas deben ser redondeadas en forma cóncava (curvatura sanitaria) para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad, que favorezca la contaminación.
4. En el caso de que cuenten con zócalos, las uniones deben hacerse con mezcla que evite porosidades y sin espacios entre las uniones. La construcción debe ser adecuada, evitando la entrada de plagas o efectos ambientales que puedan afectar la carne y productos cárnicos.
5. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la entrada o anidamiento de plagas.
6. Las puertas deben ser de material liso, resistente e impermeable o cubiertas con láminas de material con estas características, no poroso, de fácil limpieza y desinfección.
7. Deben tener un sistema de cierre automático para evitar la entrada de plagas y suciedad.
8. La edificación debe contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener un ambiente controlado que evite el deterioro de la carne y productos cárnicos.
9. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y quinientos cincuenta (550) unidades lux como máximo, en todas las áreas, que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
10. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán estar protegidas para que en caso de ruptura no contaminen las carnes o productos cárnicos. No se permiten cables colgando sobre las zonas de procesamiento y expendio.



8



11. Estar dotados de agua potable en cantidad suficiente, asegurando que el volumen, la temperatura y la presión del agua sean adecuados para todas las demandas operacionales y de limpieza. El agua se transportará a través de una red de distribución y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
12. Las estaciones para lavarse y secarse las manos deben ser, de acción no manual y provistas de agua potable, dotadas de dispensadores de jabón líquido o de espuma y desinfectante no aromatizado, con accesorios para el secado de mano, tales como toallas de papel desechables o secadores de aire (se prohíbe el uso de toallas de algodón o similares). Deben instalarse rótulos que indiquen al trabajador como lavarse las manos y depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual.
13. La cantidad de lavamanos debe ir de acuerdo al número de empleados, uno (1) por cada diez (10) manipuladores.
14. En el caso de mercados y establecimientos de abasto, estos dispositivos deben instalarse de forma que todos los manipuladores o expendedores de carne puedan tener acceso a ellos.
15. Contar con servicios sanitarios (inodoros) separados e identificados por sexo, en cantidad suficiente al número de manipuladores, deben mantenerse limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura con tapa, de operación no manual. Se debe contar con un mínimo de un (1) inodoro por cada veinte (20) hombres o fracción de veinte y un (1) inodoro por cada quince (15) mujeres o fracción de quince.
16. Contar con disposición adecuada de aguas servidas (desechos líquidos) a través del sistema de alcantarillado público o contar con un sistema de tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y contar con trampas de grasa adecuadas certificadas por personal idóneo.
17. Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos (desechos líquidos y sólidos) generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los recipientes utilizados para la recolección de estos residuos deben ser de pedal, con tapadera, de material resistente, lisos, no porosos y de fácil limpieza y desinfección y deben mantenerse en buen estado. Los desechos deben recogerse con frecuencia para evitar derrames y que atraigan plagas.
18. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales deben colocarse en bolsas de cierre hermético, separados de otros desechos para su disposición final, deben ser removidos frecuentemente, para evitar que constituyan una posible fuente de contaminación, no se almacenarán por más de ocho (8) horas. En los casos de establecimientos con cuartos fríos exclusivos para el almacenaje de desechos, se podrán almacenar hasta veinticuatro (24) horas.
19. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que sea retirada y trasladada al destino final. Este compartimento o tinaquera debe contar con puerta y techo, para evitar el acceso a las plagas o pepenadores, además debe tener ventilación y un sumidero canalizado al sistema de alcantarillado. Se debe mantener su limpieza sin contaminar el ambiente. Las aguas servidas producto de su lavado bajo ninguna circunstancia deben canalizarse



9



hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.

20. Los locales que procesan un (1) bovino, ovino, caprino y bufalino, se consideran de bajo volumen. Los establecimientos que procesan de dos (2) a tres (3) se consideran de mediano volumen y los que procesan más que estos se consideran de alto volumen.
21. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen carnes y productos cárnicos deben existir áreas de proceso separadas del área de expendio. Se deben garantizar todas las medidas de higiene durante la manipulación de alimentos.
22. Los contenedores de carga utilizados como instalaciones para el proceso de carnes y productos cárnicos deben contar con la Licencias Sanitarias de Funcionamiento respectivas.

Artículo 7. Las superficies de contacto con la carne y productos cárnicos, los equipos, maquinarias, utensilios, recipientes y envases deben contemplar los siguientes requisitos:

1. Todo equipo, utensilios, recipiente, envase o maquinaria que se utilice en los procesos de carnes y productos cárnicos, deben garantizar que la carne se mantenga inalterada, conservando sus características organolépticas. Deben ser de material atóxico, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
2. Se prohíbe el uso de equipos y utensilios de madera. Los cuchillos, sierras manuales o eléctricas, chairas y otros deben ser de material inoxidable con mangos cubiertos de superficies lisa de fácil limpieza y desinfección. Se prohíbe el uso de piezas para picar, machetes y cuchillos utilizados en otras labores.
3. Se prohíbe mantener en el área de destace y manipulación la presencia de elementos contaminantes tales como piedra de amolar, limas y otros.
4. Los cuchillos y chairas deben ser portados en los cuchilleros al cinto por los manipuladores de carne y estos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección.
5. Los recipientes deben ser de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza. Se prohíbe la colocación de carnes en recipientes que no cumplan con estas disposiciones y que a pesar de ser de material resistente fueron utilizados en otras actividades. La carne y los productos cárnicos no deben colocarse en contacto directo con la superficie de estos recipientes o canastas y deben cubrir con bolsa plástica de buen tamaño el interior del recipiente o canasta. Se prohíbe el uso de recipientes de madera.
6. Las canastas base, carritos de acero inoxidable u otros dispositivos en contacto con el piso deben estar claramente identificados. Si se utilizan canastas base, estas deben ser de colores específicos para diferenciarlas de las que estén en contacto con las carnes y productos cárnicos.
7. Los recipientes de uso múltiple deben ser de material resistente, de fácil limpieza y desinfección. Los recipientes desechables deben resistir la manipulación necesaria durante la distribución.
8. Todos los recipientes, canastas, bolsas y otros materiales que entren en contacto con los alimentos deben contar con sus respectivas fichas técnicas, que certifiquen su uso aprobado para alimentos.
9. La carne debe ser exhibida en sistemas de refrigeración y se debe verificar el tiempo y temperatura de refrigeración.



10



Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese el código **GO65B2C61B24AA2** en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

10. El equipo que se utilice para el corte y troceado de carne debe garantizar en todo momento que se evita la contaminación de la carne y productos cárnicos, debe ser de material resistente, que facilite su higienización y aprobado por la autoridad competente.

Artículo 8. Los establecimientos donde se almacenan y/o distribuyen carnes y productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Instalaciones que permitan mantener los alimentos almacenados sobre tarimas adecuadas, manteniendo el espacio suficiente que facilite las operaciones de inspección y limpieza, la circulación adecuada del aire y evitar la contaminación cruzada.
2. Condiciones que eviten el deterioro de los alimentos, mediante el control de la temperatura y la humedad relativa.
3. Evitar el acceso y el anidamiento de plagas.
4. Utilizar tarimas resistentes, no porosas, de fácil limpieza y desinfección.
5. Realizar la rotación efectiva de la mercancía en existencia según el orden de llegada, utilizando el método de rotación primero que entra, primero que sale (PEPS).

Artículo 9. La higiene, limpieza, desinfección y control de plagas de los establecimientos de expendio y/o distribución de carne y productos cárnicos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todos los establecimientos donde se expendan carne o productos cárnicos deberán conservarse siempre en las mejores condiciones de higiene, en atención al tipo de actividad para lo cual fue autorizado.
2. Antes de introducir carne o productos cárnicos al establecimiento, el mismo debe estar en completo estado de limpieza, utilizando para ello métodos apropiados evitando que ocurra cualquier tipo de contaminación. El establecimiento debe ser higienizado diariamente y cuantas veces sea necesario durante las operaciones de expendio.
3. Las superficies de contacto, equipo, utensilios, envases, pesas y máquinas que estuvieron en contacto con la carne, también deben ser lavados y desinfectados, antes, durante y después de cada jornada.
4. Los productos químicos de higienización utilizados en el lavado, limpieza y desinfección de los establecimientos, equipos y utensilios deben ser aprobados por la autoridad sanitaria competente; se prohíbe su almacenaje dentro del área de procesamiento de la carnicería.
5. Debe existir un número proporcional de equipos y utensilios al número de canales que se procesan y deben guardarse en lugares designados del área de corte y destace.
6. Queda prohibido mantener o almacenar carnes y productos cárnicos en el piso o en contacto con el piso, dentro de lavamanos, en fregadores, en tinas de lavar, ni a temperatura ambiente. Los mismos deben colocarse dentro de envases o recipientes apropiados, sobre tarimas higiénicas e impermeables o canastas base.
7. Todos los establecimientos quedan obligados a contar con un programa de higienización (limpieza y desinfección) aprobado por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 10. Los expendedores y/o manipuladores de carne y productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos de higiene personal:



11



1. Deben realizarse exámenes periódicos tal como lo establece la autoridad sanitaria competente y portar el certificado de buena salud y carné para manipuladores de alimentos vigentes en un lugar visible y presentarlo cuando le sea solicitados por la autoridad competente.
2. El personal que manipula alimentos debe presentar adecuada higiene personal antes de ingresar a sus labores.
3. El personal que expende y manipula carne y productos cárnicos debe vestir ropa o uniforme limpio de color blanco o colores pasteles y cuando proceda ropa protectora (delantal plástico), usar gorro o redecilla tipo quirúrgica con elástico en el borde, mascarillas, zapatos cerrados y mantener su cabello corto. En caso de usar cabello largo o barba, estos deben ser cubiertos con redecillas especiales. Se prohíbe el uso de prendas y deben mantener sus manos y las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
4. Se prohíbe el uso de maquillaje, uñas pintadas y/o pestañas postizas, sombrero, gorra con visera, camisa sin mangas, paños y trapos de tela y el uso de dispositivos electrónicos dentro del establecimiento.
5. Se prohíbe comer, conversar, masticar goma de mascar, fumar, escupir o cualquier hábito que pueda contaminar las carnes y productos cárnicos, así como ingerir bebidas o mantenerse en estado de embriaguez o estar bajo los efectos de drogas sedantes o que afecten el sistema nervioso central dentro del establecimiento.
6. Se prohíbe manipular alimentos con lesiones o heridas contaminadas en la piel y uñas, o con infecciones en las fosas nasales, oídos y ojos.
7. El establecimiento comercial debe garantizar que sus colaboradores (expendedores, manipuladores y demostradores) estén previamente capacitados en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de manufactura (GMP, por sus siglas en inglés), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (SSOP, por sus siglas en inglés), con el manejo de equipos y operaciones de proceso específicas desarrolladas en los establecimientos. Deben realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa de capacitación y los ajustes a los manuales de aseguramiento de calidad HACCP, GMP y SSOP que correspondan.
8. El personal que manipule y expenda la carne y productos cárnicos debe estar designado para realizar esta actividad.

Artículo 11. En las carnicerías de supermercados y minisúper, mercados públicos y privados, podrán expenderse carnes y productos cárnicos nacionales e importados procedentes de establecimientos o mataderos aprobados por la autoridad competente.

Los países que mantengan reconocimiento de equivalencia por parte de la República de Panamá no requerirán aprobación de los establecimientos por parte de la Autoridad Competente.

Capítulo III

De los sistemas de refrigeración, preservación y almacenamiento de carne y productos cárnicos en el expendio



12



Artículo 12. El único método de conservación de la carne fresca es la refrigeración. Es obligatorio mantener la carne en un adecuado sistema de refrigeración y cadena de frío que garantice en todo momento la inalterabilidad de sus propiedades organolépticas y nutricionales.

Artículo 13. Los establecimientos que almacenan distribuyen y/o expenden carnes y productos cárnicos deben contar con cámaras frigoríficas, congeladores, refrigeradores y cualquier otro tipo de equipo de conservación que tenga la capacidad de mantener la carne y productos cárnicos dentro del rango de temperaturas permitidas en relación a su capacidad.

1. Carnes y productos cárnicos congelados de -18 °C, hasta un periodo máximo de un año.
2. Carnes frescas y productos cárnicos refrigerados de 0°C a 4°C.

Artículo 14. Las carnes y productos cárnicos frescos y congelados deben mantenerse en las temperaturas, señaladas en el artículo anterior, y son las que deben tener los productos en sus partes más profundas (en el centro térmico del producto) y no superficialmente: se exceptúan aquellos productos cárnicos que no requieren preservación por el frío.

Artículo 15. Después del periodo de la vida útil de diez (10) días a partir del sacrificio del animal, las carnes deberán congelarse y expenderse como carne congelada en el punto de venta.

Las carnes y productos cárnicos frescos que sean empacados mediante tecnología al vacío, atmósfera modificada u otra tecnología de empaque, deben contar con sus respectivos registros sanitarios.

Artículo 16. Los expendedores de carne y productos cárnicos deben exigir que el distribuidor entregue estos alimentos dentro de los rangos antes indicados. Los mismos rangos de temperatura deben mantenerse en los establecimientos de expendio.

Artículo 17. Para el registro sanitario de las carnes y subproductos cárnicos frescos y congelados, deberán suministrar la información referente a la conservación y estabilidad de los mismos.

Artículo 18. Queda prohibida la descongelación de la carne y productos cárnicos (nacionales o importados) para que se expendan como carne fresca refrigerada.

En el caso de carnes refrigeradas para cortes específicos, se le permitirá bajar la temperatura que le permita un corte limpio, para ser comercializadas como productos refrigerados.

Artículo 19. Los productos congelados (nacionales o importados) que se troceen durante el expendio, tendrán que comercializarse únicamente como producto congelado.

Artículo 20. Las carnes frescas o refrigeradas nacionales y/o importadas en cortes, empacados con o sin vacío deben tener un etiquetado escrito en idioma español que contenga la identificación de la planta que las procesó, la fecha de empaque, el tipo de corte y declaración de la especie.

Artículo 21. El importador y/o distribuidor podrá vender o comercializar carnes congeladas en plantas de proceso. Para el expendio al detal en mercados públicos o privados, supermercados, minisúper, y otros establecimientos de expendio de carnes y productos cárnicos, estos podrán venderse o comercializarse siempre y cuando cuenten con el equipo apropiado que permita mantener la temperatura de congelación y la misma debe venderse congelada.

Artículo 22. Todos los puntos de expendio deben garantizar que las carnes y productos cárnicos que se adquieran congelados (nacionales o importados) se venderán congelados debidamente etiquetados por el procesador, para lo cual deben disponer de equipos de congelación. Asimismo, lo harán los establecimientos comerciales que destacen, almacenen, distribuyan y expendan carnes. Quienes



transporten carnes y productos cárnicos congelados deberán tener el equipo de congelación que mantenga la temperatura de menos 18 grados centígrados de (-18 °C), con una variación de hasta -15°C.

Artículo 23. Todo expendedor de carnes y productos cárnicos debe mantener las facturas o documentación legal correspondiente, que señale el país de origen del producto. Quienes no cumplan serán sancionados por la autoridad competente, de conformidad con la legislación vigente.

Artículo 24. En el caso de las carnes importadas, el importador distribuidor o comercializador, deberá anexar a los documentos que amparen la importación o la compra de los productos, una declaración jurada que indique la finalidad del uso de la carne bovina y la manera en la que será comercializada. Igualmente, la declaración jurada deberá comunicar si dicho producto cárneo se destinará para un posterior procesamiento.

Artículo 25. En los locales de expendio no se permite utilizar los anaqueles de neveras de carnes y productos cárnicos, para otros víveres. Los mismos deben guardarse en envases separados por especie identificados correctamente para evitar confundir al consumidor.

Artículo 26. Todos los equipos de refrigeración y congelación deben estar dotados de instrumentos para la medición de temperatura instalados en un lugar visible. Los dispositivos de registro de la temperatura deben ser calibrados e inspeccionados cada vez que sea necesario para mantener la fiabilidad de la temperatura marcada. De no contar con los registros de calibración correspondientes serán sancionados conforme a lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 27. Todos los equipos de refrigeración deberán someterse periódicamente a mantenimiento, limpieza y desinfección utilizando productos aprobados por la autoridad sanitaria competente y que no dejen residuo alguno de olores, colores y otros nocivos para la salud.

Artículo 28. Las cámaras frigoríficas, así como los equipos de refrigeración y congelación deben colocarse en lugares seguros dentro del área de expendio, para facilitar su limpieza y no permitir el anidamiento y proliferación de plagas.

Artículo 29. Las tarimas para el manejo y almacenamiento deben ser de plástico o de algún material de grado alimenticio aprobado por la autoridad competente.

Artículo 30. El establecimiento debe tener un sistema que asegure el control eficaz de la temperatura ambiente del área de proceso. La autoridad competente solicitará al momento de la inspección los registros de temperatura.

Artículo 31. Los productos cárnicos de descarte deberán estar debidamente identificados y deben ser removidos y almacenados en lugares adecuados, alejados de las carnes y productos cárnicos en expendio.

Capítulo IV

De las salas de destace, troceado y/o empaque de carnes y productos cárnicos

Artículo 32. Los establecimientos que se dedican al destace, troceado y/o empaque de carnes y productos cárnicos deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y la Certificación de Planta expedidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, los cuales son de carácter personalísimo.
2. Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con una inclinación mínima de dos (2) centímetros, con dispositivos que permitan evacuar el agua con facilidad.



14



3. Los sumideros deben tener sus respectivas tapas y trampas evitando la colección de detritus u otros materiales que obstaculicen la rápida salida del agua y eviten la entrada de plagas. Estos dispositivos deben construirse de manera que la limpieza diaria no se dificulte.
4. Las paredes interiores deben ser de superficies lisas, cubiertas a una altura no menor de dos metros (2 m), con material resistente e impermeable que facilite su limpieza y desinfección, pintadas con epoxi-resinas de color claro. Las uniones o juntas deben ser redondeadas en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar la acumulación de suciedad.
5. En el caso de que cuenten con zócalos, las uniones deben hacerse con mezcla que evite porosidades y sin espacios entre las uniones. La construcción debe ser adecuada, evitando la entrada de plagas o efectos ambientales que puedan afectar la carne y productos cárnicos.
6. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la entrada o anidamiento de plagas.
7. Las puertas deben ser de material liso, resistente e impermeable o cubiertas con láminas de material con estas características, no poroso, de fácil limpieza y desinfección. Deben tener un sistema de cierre automático para evitar la entrada de plagas y suciedad.
8. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y quinientos cincuenta (550) unidades lux, como máximo, en todas las áreas que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
9. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán estar protegidas para que en caso de ruptura no contamine las carnes o productos cárnicos.
10. Estar dotadas de agua potable en cantidad suficiente, que se transportará a través de una red de distribución y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
11. Los grifos de los lavamanos deben ser de acción no manual, de material liso, resistente, de fácil limpieza, provistos siempre de agua potable, caliente y contar con un sistema de desinfección de manos.
12. De no contar con facilidad para agua caliente, se debe tener un adecuado sistema de desinfección química, con productos higiénicos autorizados por la autoridad competente.
13. En los lavamanos deben existir dispositivos para dispensar jabón líquido desinfectante y papel toalla o secadores de aire. Se prohíbe el uso de toallas de algodón o similares.
14. Contar con inodoros separados e identificados por sexo, en cantidad suficiente al número de manipuladores, deben estar limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual.
15. Contar con una disposición adecuada de aguas servidas, a través del sistema de alcantarillado público o contar con un sistema de tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y contar con trampas de grasa adecuadas, certificadas por personal idóneo.
16. Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los recipientes utilizados para la remoción de los residuos deben ser lisos, de material resistente, no poroso, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera para evitar que atraigan plagas, de pedal y mantenerse en buen estado para evitar derrames.



15



17. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales deben colocarse en bolsas de cierre hermético separados de otros desechos para su disposición final, deben ser removidos frecuentemente para evitar que constituyan una posible fuente de contaminación, no se almacenarán por más de ocho (8) horas. En los casos de establecimientos con cuartos fríos exclusivos para el almacenaje de desechos, podrán almacenar hasta veinticuatro (24) horas.
18. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que sea retirada y trasladada al destino final. Este compartimento o tinaquera debe contar con puerta y techo, para evitar el acceso a las plagas o pepenadores, además debe tener ventilación y un sumidero canalizado al sistema de alcantarillado. Se debe mantener su limpieza sin contaminar el ambiente. Las aguas servidas producto su lavado bajo ninguna circunstancia deben canalizarse hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
19. Los locales que procesan un (1) bovino, ovino, caprino y bufalino, se consideran de bajo volumen. Los establecimientos que procesan de dos (2) a tres (3) se consideran de mediano volumen y los que procesan más que estos se consideran de alto volumen.
20. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen carnes y productos cárnicos deben existir áreas de proceso, separadas del área de expendio. Se deben garantizar todas las medidas de higiene durante la manipulación de alimentos.
21. Estar acondicionados exclusivamente para el destace, troceo, empaque y/o distribución de carnes y productos cárnicos, por lo que los equipos y utensilios deben ser usado únicamente para esta actividad.
22. Las áreas para el destace, troceo y/o empaque, deben estar completamente delimitadas y protegidas, separadas de otras actividades que puedan generar contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas autorizadas que cumplan con las medidas sanitarias respectivas (vestimenta adecuada, y con sus respectivos carnés de salud vigentes).
23. Se prohíbe guardar dentro de los establecimientos insumos y productos químicos. Estos deben almacenarse rotulados y bajo llave, y el personal designado debe mantener los respectivos registros de entrada y salida.
24. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo registro sanitario vigente, otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Se prohíbe su almacenaje dentro del área de procesamiento.
25. Contar con un programa escrito de control de plagas por escrito, respaldado con registros, y controles permanentes que incluya medidas de prevención, exclusión y eliminación, realizados por empresa debidamente aprobada por la autoridad competente.
26. Se prohíbe la presencia de animales dentro de los establecimientos.

Artículo 33. Las salas de destace, troceo y/o empaque de carnes y productos cárnicos deben cumplir con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP, por sus siglas en inglés), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (SSOP, por sus siglas en inglés) y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en atención a las normas sanitarias vigentes.

Artículo 34. Los envases y envoltorios utilizados para empacar o proteger los cortes de carne deben estar certificados para uso alimentario y ser autorizados por la autoridad competente, se almacenarán de forma que se mantengan limpios antes y durante su utilización. No se permite su reutilización.



16



Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese el código **GO65B2C61B24AA2** en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

Artículo 35. El material de envasado debe ser resistente para proteger el producto de la contaminación, de las acciones mecánicas, químicas y térmicas que puedan ocurrir durante la distribución.

Artículo 36. Cuando la carne y vísceras se distribuyen en canales o cortes, el distribuidor debe entregar en el establecimiento el documento donde se identifique su procedencia, el establecimiento donde se sacrificaron y procesaron los animales, fecha de sacrificio, la descripción, tipo de corte, la temperatura, el sexo (en el caso de bovinos) y el tipo de carne procesada.

Artículo 37. Cuando la distribución de carne se realice en cortes, aunque estos sean empacados al vacío, deben trasportarse en envases adecuados, ya sean cajas de cartón o envases recuperables de plásticos o acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección. Se debe mantener la refrigeración adecuada.

Artículo 38. Los establecimientos que realizan tenderización y/o marinado de carnes deben estar autorizados por la autoridad sanitaria competente para este proceso y deben declarar el porcentaje de agua o sustancias que se le agregó.

La carne que se comercialice pre empacada deberá declarar en la etiqueta la información indicada en el párrafo anterior y las que se sean desempacadas para ser exhibidas en las vitrinas o refrigeradas o congeladores de exhibición, la información debe aparecer en etiquetas de forma visible, clara e identificable, colocadas al lado o en cada una de las piezas de carne.

En la carne tenderizada de ganado bovino, los productos agregados no podrán superar el 7% del peso natural de la carne y en la marinada el 10% de dicho peso.

La carne de ganado bovino empacada al vacío o mediante atmósfera modificada para ser comercializada fresca o refrigerada, tendrá un periodo de vida útil de doce (12) días calendario, contados a partir del sacrificio del animal. Vencido el periodo de vida útil de doce (12) días calendario, la carne deberá ser congelada y venderse congelada, teniendo entonces un periodo de vida útil de un año, a partir de la fecha de sacrificio del animal.

Para las carnes maduradas, la información referente a la conservación y estabilidad del producto deberá ser establecida por el fabricante.

Artículo 39. Queda prohibido mantener o colocar carne y vísceras en el piso del establecimiento.

Artículo 40. Los empaques y embalajes utilizados para empacar la carne y vísceras deben llevar impreso el número de la planta de proceso.

Artículo 41. La entrega de productos cárnicos en los mercados públicos, privados o de abasto deberá realizarse de manera higiénica y expedita, manteniendo las siguientes temperaturas: para carnes congeladas - 18° C o inferior, para carnes frescas refrigeradas 0° a 4° C, para productos cárnicos congelados -18° C o inferior, para productos cárnicos refrigerados 0° a 4° C. La canal debe mantenerse protegida y se colocará inmediatamente en las cámaras de refrigeración del establecimiento.

Artículo 42. Los mercados públicos y privados deberán contar con cámaras frigoríficas proporcionales al volumen de expendio y cumplir con las normas sanitarias vigentes.

Artículo 43. El manipulador de alimentos encargado de entregar los productos cárnicos debe cumplir las normas sanitarias vigentes.

Capítulo V

De la inspección sanitaria a los establecimientos de y expendio de carne y productos cárnicos



Artículo 44. Todos los establecimientos dedicados al expendio de carne y productos cárnicos quedarán sujetos a inspección sanitaria por parte de funcionarios debidamente autorizados por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

Artículo 45. Los propietarios, administradores o encargados de los establecimientos, así como las autoridades de los municipios y autoridades locales deben brindar la cooperación necesaria al desempeño de las funciones de los médicos veterinarios e inspectores oficiales de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Artículo 46. Las inspecciones oficiales estarán basadas en las normas sanitarias vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP, por sus siglas en inglés) y Procedimientos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (SSOP, por sus siglas en inglés).

Artículo 47. Los cargos adicionales que se ocasionen como resultado de la inspección en materia de análisis de laboratorio u otros, correrán a costo del establecimiento de expendio. Estos análisis se realizarán en los casos en que se presenten, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA's), quejas y denuncias; de oficio o cuando el establecimiento no presente la documentación requerida que certifique la procedencia de la carne y/o se dude de su inocuidad.

Capítulo VI

De los transportes de las carnes y productos cárnicos

Artículo 48. La carne y productos cárnicos deben ser transportadas en vehículos que tengan un adecuado sistema de refrigeración, de lectura digital, visible, que permita verificar y mantener la temperatura menor o igual a 4°C. Estos vehículos deben ser autorizados por el Ministerio de Salud, que emitirá una licencia sanitaria de funcionamiento, la cual debe ser presentada por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 49. Para transportar carnes y productos cárnicos se debe cumplir lo siguiente:

1. Los vehículos de transporte de carnes y productos cárnicos deben ser adecuados para el transporte de dichos alimentos, revestidos con láminas de acero inoxidable y provisto con tarimas plásticas u otros dispositivos aprobados por la autoridad sanitaria competente.
2. Los vehículos de transporte deben mantenerse en buen estado, estar limpios y desinfectados con productos no aromatizados, aprobados por la autoridad competente.
3. Los vehículos aprobados por la autoridad sanitaria competente para el transporte de carne y productos cárnicos deben ser de uso exclusivo para tal fin.
4. Los vehículos de transporte de carne y productos cárnicos deben poder mantener la temperatura, la humedad, y las condiciones necesarias para evitar el crecimiento de microorganismos y consecuente deterioro de los productos transportados.
5. El método de transporte debe garantizar que el estado de los productos no se altere desde su embarque hasta su destino final.
6. El transporte de productos de distintas especies se permitirá únicamente cuando los productos se encuentren debidamente empacados.
7. Queda prohibido el transporte de carnes y productos cárnicos sin refrigeración.
8. Todo producto cárneo y sus vísceras deberán colocarse en recipientes de fácil limpieza y desinfección y sanitizados, sobre canastas de colores específicos para diferenciar las que estén en



contacto con el piso o utilizar otros dispositivos de base claramente identificados, de manera a evitar el contacto directo de las canastas que contengan productos con el piso del transporte.

9. Todo vehículo que se dedique al transporte de carnes y productos cárnicos debe estar identificado con el nombre de la empresa, número de planta y el lector de temperatura debe colocarse en un lugar visible. De igual modo, estos vehículos deben contar con un programa periódico de control de plagas e higiene/limpieza, respaldados con registros.

Artículo 50. El personal asignado a las tareas de carga y descarga de carnes y productos cárnicos, debe mantener su certificado de buena salud y su carné de manipulador de alimentos vigentes, usar la vestimenta exigida para todo manipulador, batas de color blanco y zapatos cerrados para sus tareas específicas.

Capítulo VII

Disposiciones finales

Artículo 51. Las infracciones al presente Decreto Ejecutivo serán sancionadas de conformidad con lo establecido en la normativa de salud vigente.

Artículo 52. El presente Decreto Ejecutivo será aplicado igualmente a todas las instituciones públicas, municipios, organizaciones no gubernamentales, religiosas y políticas que realizan actividades de destace, troceo, empaque, almacenamiento, distribución, expendio y transporte, de carnes y productos cárnicos de origen nacional y de importación.

Artículo 53. El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo No.255 de 27 de junio de 2019.

Artículo 54. Este Decreto Ejecutivo comenzará a regir al día siguiente de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República; Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006; Ley 206 de 30 de marzo de 2021; Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969; Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969; Decreto Ejecutivo No.1768 de 13 de noviembre de 2014; Decreto Ejecutivo No.770 de 14 de mayo de 2021, Decreto Ejecutivo No.125 de 29 de septiembre de 2021; y Decreto Ejecutivo No.99 de 30 de junio de 2022.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 29 días del mes de Diciembre del año dos mil veintitrés (2023).


LAURENTINO CORTIZO COHEN

Presidente de la República




LUIS FRANCISCO SUCRE M.

Ministro de Salud.



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCIÓN EJECUTIVA No. 1

de 25 de Enero de 2024



Que instruye al Procurador General de la Nación, encargado, para que en nombre y representación del Estado ordene lo conducente a efectos de que la Fiscalía Superior Especializada en Asuntos Civiles, Agrarios y de Familia promueva formal Recurso de Anulación en contra del Laudo Arbitral proferido dentro del Proceso Arbitral interpuesto por la empresa Constructora Urbana, S.A. (CUSA) contra el Ministerio de Salud

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que producto de la Licitación Pública No. 2015-0-12-0-08-LP-013534, el Ministerio de Salud y la empresa contratista Constructora Urbana, S.A. (CUSA), suscribieron el contrato No. UCP- SCBP-CO-02-2015, para el proyecto denominado: "Tercera Etapa de Redes de Alcantarillado Sanitario de San Miguelito - Paquete II", por un monto de treinta y un millones doscientos cincuenta y siete mil novecientos diez balboas con 00/100 (B/.31,257,910.00), incluido el ITBMS, el cual fue refrendado por la Contraloría General de la República el 6 de octubre de 2015;

Que luego de obtenido el refrendo correspondiente, la entidad contratante emitió la Orden de Proceder No. UCP-SCBP-11-2015 de 7 de octubre de 2015, debidamente notificada al contratista el 13 de octubre de 2015, iniciándose su plazo de ejecución el 21 de octubre siguiente y con un término de duración del contrato inicial de treinta meses, los cuales culminaban el 20 de abril de 2018;

Que esta obra se desarrolló bajo la prestación de un servicio de supervisión brindado por el Consorcio Proyeco-Hazen & Sawyer, en representación del Ministerio de Salud/Programa Saneamiento de Panamá, por medio del Contrato de Consultoría No. UCP-SCBP-CC-02-2015;

Que durante la ejecución del Contrato No. UCP-SCBP-CO-02-2015 fue necesario formalizar cinco Adendas, para garantizar el cumplimiento del objeto contractual y la culminación de la obra;

Que mediante la Adenda No. 1, se formalizó una extensión de tiempo al plazo de terminación y vigencia del Contrato de quince meses adicionales, quedando un plazo total definido de cuarenta y cinco meses, teniéndose como nueva fecha prevista de terminación el 20 de julio de 2019, obtuvo el refrendo correspondiente el 13 de agosto de 2018;

Que a través de la Adenda No. 2, se modificó el Alcance de la Obra y el monto del Contrato, debido a la inclusión de trabajos adicionales a lo estipulado originalmente, por lo tanto, se generó un incremento al mismo de trescientos sesenta y seis mil ciento veintiséis balboas con veintiséis centavos (B/. 366,126.26), incluido el ITBMS, y fue refrendada el 31 de octubre de 2018;

Que por medio de la Adenda No. 3, refrendada el 28 de diciembre de 2019, se modificó el plazo estipulado para la terminación de las obras objeto del Contrato, extendiendo el tiempo al plazo de terminación y vigencia del mismo de seis puntos setenta y cuatro (6.74) meses adicionales, equivalentes a doscientos cinco días calendarios, quedando un plazo total definido de cincuenta y uno punto setenta y cuatro (51.74) meses, teniéndose como nueva fecha prevista de terminación el 10 de febrero de 2020;

Que la Adenda No. 4, refrendada el 14 de julio de 2021, otorgó la extensión del plazo de terminación del contrato en setecientos veintiún días calendario, para finalizar el 31 de enero de 2022. Esta extensión contempló: el tiempo por la Pandemia por COVID-19, indisponibilidad presupuestaria, cambios en las partidas presupuestarias; así como para finalizar los trabajos y completar los procesos administrativos, formalización de Adenda, técnico y social de cierre del contrato. Adicionalmente, se realizan modificaciones a los montos de: Sumas Provisionales, Sumas Contingentes y Monto Reembolsable;

Que igualmente la Adenda No. 5, refrendada el 23 de marzo de 2022, realizó Ajustes en Cambios de Costo, debido a que los Datos del Índice de Precio al Por Mayor (IPM) publicado por el INEC, sólo tenía valores hasta el tercer trimestre del año 2016, por lo que se requirió otro Índice de Referencia para



actualizar el costo de cemento y el acero desde el año 2017 hasta el año 2021, dejando el costo final del Contrato en treinta y un millones seiscientos veinticuatro mil treinta y seis balboas con veintiséis centavos (B/. 31,624,036.26), incluido el ITBMS;

Que la obra objeto del Contrato No. UCP-SCBP-CO-02-2015 tiene Acta de Aceptación Final de 30 de enero de 2022, suscrita entre el Ministerio de Salud/Programa Saneamiento de Panamá y la contratista Constructora Urbana, S.A. (CUSA); y debidamente refrendada por la Contraloría General de la República;

Que consta en el expediente administrativo, así como en la referida Acta de Aceptación Final, la presentación de dos Reclamos Generales por parte de la empresa contratista, el Reclamo General No. 1, en concepto de "Sobrecostos por Inseguridad y/o Fuerza Mayor", por un monto inicial de catorce millones cuatrocientos dieciocho mil ciento cuarenta y cinco balboas con diecinueve centavos (B/. 14,418,145.19) y el Reclamo General No. 2, en concepto de "Hechos Continuados y Huelga Suntracs", por un monto inicial de doce millones ochocientos un mil trescientos cuarenta y siete balboas con dieciocho centavos (B/. 12,801,347.18);

Que dichos reclamos fueron revisados y analizados tanto por la supervisión, en la figura del Consorcio Proyeco-Hazen & Sawyer, como por la Unidad Coordinadora del Programa Saneamiento de Panamá, adscrita al Ministerio de Salud, llegando a la conclusión que los sustentos presentados no fueron suficientes para reconocer las pretensiones de la contratista;

Que, por lo expuesto previamente, la empresa contratista invocó el Proceso Arbitral contenido en la Cláusula 20.6 "Arbitraje" del Contrato, inobservando mecanismos contractuales para la Resolución de Controversias entre las partes, establecidos previo al Arbitraje;

Que dicho Proceso Arbitral se surtió cumpliendo con todas las etapas procesales establecidas en la Ley No. 131 de 31 de diciembre de 2013 y el Reglamento de Arbitraje del Centro de Conciliación y Arbitraje, estando el Ministerio de Salud representado, particularmente, por la firma forense Patton, Moreno & Asvat, en virtud de Poder Especial conferido por el Ministro de Salud, Dr. Luis Francisco Sucre M.; y por el Ministerio Público, en la figura de la Fiscalía de Litigación Especializada en Asuntos Civiles, Agrarios y de Familia, por mandato del numeral 1 del artículo 220 de la Constitución Política de la República, en concordancia con el numeral 1 del artículo 347, el numeral 3 del artículo 348 y el artículo 377 del Código Judicial;

Que después de haberse surtido todas las etapas del proceso, el Tribunal Arbitral dictó el Laudo Arbitral de 19 de diciembre de 2023, mediante el cual se condena al Estado panameño a pagar las sumas de dieciséis millones cuarenta y cuatro mil seiscientos ochenta y tres balboas con veintiséis centavos (B/. 16,044,683.26), divididos en Reclamo General No. 1, en concepto de "Sobrecostos por Inseguridad y/o Fuerza Mayor"- por el monto de ocho millones trescientos seis mil trescientos cincuenta balboas con ochenta centavos (B/. 8,306,350.80) y el Reclamo General No. 2, en concepto de "Hechos Continuados y Huelga Suntracs"- por el monto de siete millones setecientos treinta y ocho mil trescientos treinta y dos balboas con cuarenta y seis centavos (B/. 7,738,332.46);

Que, contra dicho Laudo Arbitral, la representación particular del Ministerio de Salud presentó en término oportuno senda Solicitud de Corrección ante el Tribunal Arbitral, la cual fue resuelta mediante Resolución de 3 de enero de 2024, notificada a las partes ese mismo día, con lo que se da por concluido el proceso y fenece la jurisdicción arbitral;

Que el Estado, representado por el Ministerio de Salud, debe abocarse a utilizar todos los medios jurídicos a su alcance para preservar y defender sus bienes e intereses, máxime cuando después de un análisis del Laudo Arbitral proferido, se ha llegado a la conclusión que existen suficientes elementos, de hecho y de derecho, para impugnar dicho laudo mediante Recurso de Anulación ante la Sala Cuarta, de Negocios Generales, de la Corte Suprema de Justicia de conformidad con lo dispuesto en los artículos 66, 67 y 68 de la Ley No. 131 de 31 de diciembre de 2013;

Que de conformidad con el numeral 1 del artículo 220 de la Constitución Política de la República, en concordancia con el numeral 1 del artículo 347, el numeral 3 del artículo 348 y el artículo 377 del Código Judicial, entre las atribuciones del Procurador General de la Nación están las de promover y sostener los procesos necesarios para la defensa de los bienes e intereses del Estado, observando las instrucciones que sobre el particular reciba del Órgano Ejecutivo,



RESUELVE:

Artículo 1. Instruir al Procurador General de la Nación, encargado, para que en nombre y representación del Estado ordene lo conducente a efectos de que la Fiscalía Superior Especializada en Asuntos Civiles, Agrarios y de Familia, en defensa de los bienes e intereses del Estado, promueva formal Recurso de Anulación en contra del Laudo Arbitral de 19 de diciembre de 2023, proferido dentro del Proceso Arbitral interpuesto por la empresa Constructora Urbana, S.A. (CUSA) contra el Ministerio de Salud, en relación con el Contrato No. UCP-SCBP-CO-02-2015, para llevar a cabo el "Diseño y Construcción de la Tercera Etapa de Redes de Alcantarillado Sanitario de San Miguelito - Paquete II", celebrado entre el Ministerio de Salud y la empresa Constructora Urbana, S.A. (CUSA).

Artículo 2. Ordenar a todos los servidores públicos de quienes se requiera información o colaboración, que brinden la misma con la celeridad que, de acuerdo a las circunstancias, sean requeridas por el Ministerio Público.

Artículo 3. Remitir copia autenticada de esta Resolución Ejecutiva al Procurador General de la Nación, encargado, para los fines pertinentes.

Artículo 4. Esta Resolución Ejecutiva comenzará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Numeral 16 del artículo 184, numeral 1 del artículo 220 de la Constitución Política de la República; numeral 1 del artículo 347, numeral 3 del artículo 348 y artículo 377 del Código Judicial.

Dada en la ciudad de Panamá a los 25 días del mes de Enero de dos mil veinticuatro.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.


LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República


LUIS FRANCISCO SUCRE M.
Ministro de Salud





**ADENDA NO. 3 AL CONTRATO NO. A-2002-13
DE 18 DE FEBRERO DE 2014**

Los suscritos **NORIEL ARAÚZ V.**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal No. **4-702-432**, en su condición de Administrador y Representante Legal de la **AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ**, quien en adelante se denominará **LA AUTORIDAD**, por una parte y, por la otra, el señor **GUILLERMO DE SAINT MALO**, varón, panameño, mayor de edad, con cédula de identidad personal número **8-455-751**, actuando en su condición de Apoderado de la sociedad **PEARL ISLAND LIMITED, S.A.**, inscrita al Folio 620793 de la Sección Mercantil del Registro Público de Panamá quien en adelante se denominará **LA CONCESIONARIA**, hemos convenido en celebrar la Adenda No. 3 al Contrato No. A-2002-13 de 18 de febrero de 2014, sujeta a las cláusulas siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: Las partes acuerdan modificar la Cláusula Tercera del Contrato No. A-2002-13 de 18 de febrero de 2014, conforme se señala a continuación:

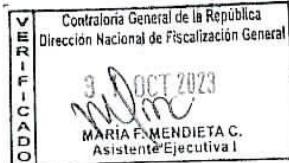
"TERCERA: LA CONCESIONARIA a partir del año uno (1) al año seis (6) pagó un canon de veinticinco centavos (B/.0.25) por el área de 3 Has. + 1,879.12 m², otorgada en concesión.

LA CONCESIONARIA pagará a **LA AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ** por el área otorgada en concesión (Área: 3 Has. + 1,879.12 m²), un canon fijo de cinco centavos (B/. 0.05) por metro cuadrado por el área otorgada en concesión exceptuando el área del rompeolas. Dicha área generará un pago mensual de **MIL CIENTO DOCE BALBOAS CON 43/100 (B/.1,112.43)** a partir del año siete (7) de vigencia del contrato No. A-2002-13 del 18 febrero del 2014, el cual incrementará en un cinco por ciento (5%) anual.

El canon descrito será pagado a la Autoridad Marítima de Panamá, dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la presentación de la factura y en caso de morosidad se aplicará un recargo del dos por ciento (2%) por mes o fracción de mes, sobre el total de los valores adeudados y cuya tabla de cálculo se encuentra adjunta.

El pago del canon deberá ser efectuado a la cuenta corriente No. 10000050450 del Banco Nacional de Panamá, a nombre de la Autoridad Marítima de Panamá.

LA AUTORIDAD informa que las modificaciones del nuevo canon fijo a pagar por **LA CONCESIONARIA** se harán efectivas, tal cual se detalla en el cuadro a continuación:



Adenda No. 3 al Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014
Panamá, 29 de diciembre de 2023
AMP – PEARL ISLAND LIMITED, S.A.
Pág. No.2

Área (m ²) = 11.556,95				Área (m ²) = 6.280,95				Área (m ²) = 308,57				Área (m ²) = 4.101,95			
Canon mensual (año 1) B/. 2.889,24				Canon mensual (año 1) B/. 1.570,25				Canon mensual (año 1) B/. 77,14				Canon mensual (año 1) B/. 1.732,51			
Fianza de Cumplimiento: B/. 37.179,55				Fianza de Cumplimiento: B/. 10.206,44				Fianza de Cumplimiento: B/. 992,68				Fianza de Cumplimiento: B/. 3.423,15			
Total del Contrato: B/. 57.196,48				Total del Contrato: B/. 202.084,40				Total del Contrato: B/. 9.925,76				Total del Contrato: B/. 328.486,12			
Área de Fondo de Mar Marina: 11556.95 m ²				Área de Fondo de Mar Muelle de Servicio: 6280.95 m ²				Área de Fondo de Mar Muelle Privado: 308.57 m ²				Área de Fondo de Mar Muelle Bompesquero: 4101.95 m ²			
AÑO				AÑO				AÑO				AÑO			
Canon por m ² Con D 6% Anual				Canon por m ² Con 0% Anual				Canon por m ² Con D 6% Anual				Canon por m ² Con 0% Anual			
1	B/. 0.2500	B/. 2.889,24	B/. 34.670,08	1	B/. 0.2500	B/. 1.570,25	B/. 18.843,00	1	B/. 0.2500	B/. 77,14	B/. 925,68	1	B/. 0.2500	B/. 3.433,15	B/. 41.197,50
2	B/. 0.2625	B/. 3.037,70	B/. 36.404,40	3	B/. 0.2825	B/. 1.648,76	B/. 19.765,12	2	B/. 0.2625	B/. 81,03	B/. 972,00	2	B/. 0.2625	B/. 3.044,91	B/. 43.277,72
3	B/. 0.2756	B/. 3.185,10	B/. 38.221,20	3	B/. 0.2756	B/. 1.731,04	B/. 20.772,48	3	B/. 0.2756	B/. 85,04	B/. 1.022,48	3	B/. 0.2756	B/. 3.784,71	B/. 45.101,20
4	B/. 0.2884	B/. 3.344,58	B/. 40.134,96	4	B/. 0.2884	B/. 1.817,72	B/. 21.812,84	4	B/. 0.2884	B/. 90,30	B/. 1.071,60	4	B/. 0.2884	B/. 4.574,22	B/. 47.890,64
5	B/. 0.3030	B/. 3.512,16	B/. 42.145,92	5	B/. 0.3030	B/. 1.903,79	B/. 22.805,40	5	B/. 0.3030	B/. 93,77	B/. 1.175,24	5	B/. 0.3030	B/. 4.173,24	B/. 50.080,00
6	B/. 0.3181	B/. 3.687,97	B/. 44.253,84	6	B/. 0.3181	B/. 2.000,26	B/. 24.015,12	6	B/. 0.3181	B/. 98,48	B/. 1.181,52	6	B/. 0.3181	B/. 4.838,00	B/. 52.584,96
7	B/. 0.3040	B/. 577,85	B/. 6.934,20	7	B/. 0.3040	B/. 311,05	B/. 3.766,68	7	B/. 0.3040	B/. 15,42	B/. 185,16	7	B/. 0.3040	B/. 205,10	B/. 2.461,20
8	B/. 0.0525	B/. 106,74	B/. 7.280,68	8	B/. 0.0525	B/. 129,75	B/. 3.657,00	8	B/. 0.0525	B/. 16,70	B/. 194,40	8	B/. 0.0525	B/. 215,39	B/. 2.584,70
9	B/. 0.0551	B/. 636,79	B/. 7.641,48	9	B/. 0.0551	B/. 346,08	B/. 4.153,96	9	B/. 0.0551	B/. 17,00	B/. 204,00	9	B/. 0.0551	B/. 226,02	B/. 2.772,24
10	B/. 0.0579	B/. 689,15	B/. 5.079,80	10	B/. 0.0579	B/. 363,07	B/. 4.364,04	10	B/. 0.0579	B/. 17,67	B/. 214,44	10	B/. 0.0579	B/. 237,50	B/. 2.850,00
11	B/. 0.0606	B/. 702,66	B/. 4.431,92	11	B/. 0.0606	B/. 391,88	B/. 4.682,56	11	B/. 0.0606	B/. 18,78	B/. 279,12	11	B/. 0.0606	B/. 249,40	B/. 2.982,82
12	B/. 0.0638	B/. 737,23	B/. 8.847,96	12	B/. 0.0638	B/. 410,73	B/. 4.606,76	12	B/. 0.0638	B/. 19,99	B/. 236,28	12	B/. 0.0638	B/. 261,70	B/. 3.140,40
13	B/. 0.0670	B/. 774,32	B/. 9.291,84	13	B/. 0.0670	B/. 420,93	B/. 5.019,56	13	B/. 0.0670	B/. 20,67	B/. 248,04	13	B/. 0.0670	B/. 274,83	B/. 3.297,95
14	B/. 0.0704	B/. 813,81	B/. 9.783,22	14	B/. 0.0704	B/. 442,18	B/. 5.301,18	14	B/. 0.0704	B/. 21,72	B/. 260,84	14	B/. 0.0704	B/. 286,76	B/. 3.465,38
15	B/. 0.0739	B/. 954,00	B/. 10.246,72	15	B/. 0.0739	B/. 464,17	B/. 5.573,00	15	B/. 0.0739	B/. 22,80	B/. 273,50	15	B/. 0.0739	B/. 303,13	B/. 3.637,55
16	B/. 0.0776	B/. 996,92	B/. 10.761,64	16	B/. 0.0776	B/. 487,40	B/. 5.848,60	16	B/. 0.0776	B/. 23,97	B/. 297,40	16	B/. 0.0776	B/. 319,31	B/. 3.819,73
17	B/. 0.0819	B/. 941,89	B/. 11.302,69	17	B/. 0.0819	B/. 5.116,00	B/. 6.187,20	17	B/. 0.0819	B/. 25,15	B/. 301,80	17	B/. 0.0819	B/. 354,31	B/. 4.211,72
18	B/. 0.0856	B/. 989,27	B/. 11.871,24	18	B/. 0.0856	B/. 537,65	B/. 6.451,90	18	B/. 0.0856	B/. 26,41	B/. 316,93	18	B/. 0.0856	B/. 351,13	B/. 4.213,95
19	B/. 0.0899	B/. 1.038,57	B/. 12.467,84	19	B/. 0.0899	B/. 564,68	B/. 6.735,92	19	B/. 0.0899	B/. 27,74	B/. 322,08	19	B/. 0.0899	B/. 368,77	B/. 4.425,24
20	B/. 0.0944	B/. 1.090,98	B/. 13.091,76	20	B/. 0.0944	B/. 592,93	B/. 7.115,16	20	B/. 0.0944	B/. 28,13	B/. 349,56	20	B/. 0.0944	B/. 387,22	B/. 4.646,64
TOTAL: B/. 371.798,40				TOTAL: B/. 392.084,40				TOTAL: B/. 9.926,76				TOTAL: B/. 328.486,12			

Área EXENTA de canon.

Área de rompeolas	9,630.66 m ²	Exenta de canon
ÁREA TOTAL EXENTA DE CANON	9,630.66 m²	

Áreas que *APLICAN* para el cobro del canon.

Área fondo de mar (marina)	11,556.95 m. ²	Aplica canon
Área fondo de mar (muelle se servicios)	6,280.99 m ²	Aplica canon
Área de fondo de mar (muelle privado)	308.57 m ²	Aplica canon
Área fondo de mar (muelle del rompeolas)	4,101.95 m ²	Aplica canon
ÁREA TOTAL QUE APLICA AL CANON	22,248.46 m²	

LA AUTORIDAD recibirá un ingreso mínimo de **NOVECIENTOS DOCE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y TRES BALBOAS CON 96/100 (B/. 912,273.96)**, por el tiempo de vigencia del contrato, tomando en cuenta los pagos que se realizarán a partir del canon establecido del año siete (7), igualmente tomando en cuenta el monto pagado en concepto de concesión del área del rompeolas desde el año 1 hasta el año 6 del contrato. Siendo este el monto real de ingreso a la Autoridad."



CLÁUSULA SEGUNDA:

Las partes acuerdan modificar la Cláusula Séptima del Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014, conforme se señala a continuación:

"SEPTIMA: LA CONCESIONARIA se obliga a lo siguiente:

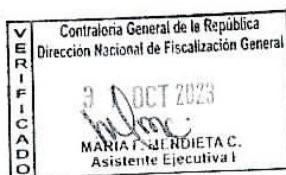
- a) Pagar los gastos de energía eléctrica, gas, teléfono, agua o cualquier servicio público aplicable al área dada en concesión.



Adenda No. 3 al Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014
 Panamá 29 de diciembre de 2023
 AMP – PEARL ISLAND LIMITED, S.A.
 Pág. No.3

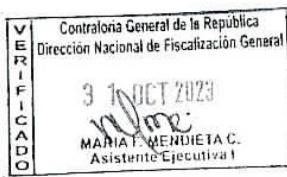
- b) Mantener en óptimas condiciones de uso y aseo el área otorgada en concesión y sus alrededores, para garantizar su utilización efectiva y segura.
- c) Cumplir las órdenes y disposiciones emanadas de las autoridades y los organismos competentes, tales como: Seguridad del Cuerpo de Bomberos, Sanidad Ambiental, Dirección de Obras y Construcciones Municipales, Autoridad Marítima de Panamá, Ministerio de Economía y Finanzas y de cualquier otra institución del Estado con injerencia en el tema.
- d) Cubrir los gastos en que incurra por el aseo y mantenimiento del área dada en concesión. Además, **LA CONCESIONARIA** deberá reembolsar a **LA AUTORIDAD** los gastos en que incurra o tenga que efectuar en concepto de reparación de los daños que reciba el inmueble por acción u omisión de **LA CONCESIONARIA** o de su personal.
- e) Evitar cualquier daño permanente o extensivo sobre el bien concesionado y una vez culmine el contrato de concesión, se asegurará de devolver a **LA AUTORIDAD** el área en igual o mejor calidad ambiental de la que le fue entregada.
- f) **LA CONCESIONARIA** deberá cumplir con todas las leyes y normas establecidas por el Ministerio de Ambiente.
- g) Someter a la aprobación de **LA AUTORIDAD**, las obras, mejoras o reparaciones mayores que hayan de efectuarse en el área y cumplir las recomendaciones que al efecto le señale la misma.
- h) Comunicar a **LA AUTORIDAD** a la mayor brevedad posible, sobre cualquier perturbación, usurpación o daño que se cause al área dada en concesión por acción de terceros, fuerza mayor, caso fortuito o por cualquier causa.
- i) Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes o futuras que tengan aplicación en el área, ya sea que dichas disposiciones emanen de **LA AUTORIDAD** o de cualquier organismo competente.
- j) **LA CONCESIONARIA** deberá garantizar las obligaciones que adquiere mediante este contrato, con una **FIANZA DE CUMPLIMIENTO** a favor de **LA AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMA/CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA** por la suma de **NOVENTA Y UN MIL DOSCIENTOS VEINTISIETE BALBOAS CON 40/100 (B/. 91,227.40)**, equivalente al 10% del monto total del contrato.

Para tal efecto, **LA CONCESIONARIA** ha aportado **Fianza de Cumplimiento No. FIAV-167**, por la suma de **DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL OCHENTA Y CINCO BALBOAS CON 78/100 (B/. 286,085.78)**, emitida por **ACERTA seguros**.



Adenda No. 3 al Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014
 Panamá, 29 de diciembre de 2023
 AMP – PEARL ISLAND LIMITED, S.A.
 Pág. No.4

- k) Notificar a **LA AUTORIDAD** de cualquier actividad que se vaya a desarrollar en el área otorgada en concesión, en la que se puede ver afectado el ecosistema.
- l) **LA CONCESIONARIA** se obliga a consignar una Póliza de incendio sobre el valor total de las mejoras a favor de la **AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ / CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**, una vez que estas se construyan.
- m) **LA CONCESIONARIA** deberá garantizar la inversión a realizar, mediante una Fianza de Cumplimiento de Inversión a favor de la **AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ / CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA** por la suma de **CUATROCIENTOS MIL BALBOAS CON 00/100 (B/. 400,000.00)**. Dicha fianza se constituirá en efectivo, bonos del Estado, cheque certificado o garantía expedida por una compañía de seguros reconocida por la **CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ**.
- Para tal efecto, **LA CONCESIONARIA** ha aportado la Fianza de Cumplimiento de Inversión No. FICV-1293, por la suma de **CUATROCIENTOS MIL BALBOAS CON 00/100 (B/. 400,000.00)**, emitida por ACERTA Seguros.
- n) **LA CONCESIONARIA** libera a **LA AUTORIDAD** de cualquier responsabilidad que sobrevenga por daños a la propiedad o a las personas con motivo de las operaciones o actividades realizadas en el área dada en concesión.
- o) Acreditar una Póliza de Responsabilidad Civil Marítima que garantice los daños a la propiedad privada, lesiones y/o muerte a terceros, por un monto de **DOS MILLONES QUINIENTOS MIL BALBOAS CON 00/100 (B/.2,500,000.00)** a favor de **LA AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ / LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ**.
- Para tal efecto, **LA CONCESIONARIA** ha aportado la Póliza No. 06-1001067-2 por la suma de **DOS MILLONES QUINIENTOS MIL BALBOAS CON 00/100 (B/.2,500,000.00)**, emitida por ACERTA Seguros.
- p) Permitir la fiscalización a los funcionarios de **LA AUTORIDAD** que en cumplimiento de sus funciones, deban realizar inspecciones para la supervisión del cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente contrato y la no afectación del ecosistema.
- q) Realizar las operaciones de acuerdo a las prácticas de seguridad vigentes y mantener medidas preventivas para evitar la contaminación, dando cumplimiento con lo estipulado en el Convenio MARPOL 73/78.
- r) El Departamento de Ingeniería de la Autoridad Marítima de Panamá establece como requisito indispensable la colocación de señales para ayuda a la navegación y de esta manera mitigar futuros accidentes en el sitio.
- s) **LA CONCESIONARIA** se compromete a instalar y dar mantenimiento, a su propio costo a un sistema de



Adenda No. 3 al Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014
 Panamá, 29 de diciembre de 2023
 AMP – PEARL ISLAND LIMITED, S.A.
 Pág. No.5

balizamiento marítimo de acuerdo con los estándares planteados en el IALA y las observaciones pertinentes estipuladas por la Sección de Señalización Marítima de la Autoridad Marítima de Panamá para ayuda a la navegación.

- t) Garantizar la libre navegación a las embarcaciones que diariamente utilizan el área aledaña como medio para sus operaciones regulares.
- u) **LA CONCESIONARIA** libera a **LA AUTORIDAD** de cualquier responsabilidad que sobrevenga por daños a la propiedad o a las personas con motivo de las operaciones o actividades realizadas en el área dada en concesión.
- v) Devolver a **LA AUTORIDAD** a la expiración de este contrato, el área concedida con las mejoras de carácter permanente y en condiciones operables.
- w) Dar el debido mantenimiento a las instalaciones construidas y sus alrededores para garantizar su utilización efectiva y segura.
- x) Aportar las fianzas que le sean aplicables en los términos y condiciones que establece el contrato.
- y) Desarrollar y construir en el área concedida solamente las facilidades marítimas descritas en el objeto del presente contrato, toda vez que el incumplimiento de esto será causal de cancelación del contrato de concesión.
- z) Cuando **LA CONCESIONARIA** necesite ampliar el área solicitada en concesión o brindar algún servicio marítimo auxiliar, deberá solicitarlo a **LA AUTORIDAD**, para el cobro del respectivo canon o tarifa y además, deberá contar con las aprobaciones de las entidades competentes para tales actividades.
- aa) **LA CONCESIONARIA** no podrá sub-arrendar, traspasar, ceder, efectuar permuta, cobrar tarifa u obtener beneficio alguno del área otorgada en concesión, sin la autorización previa y expresa de **LA AUTORIDAD**.
- bb) Permitir el acceso directo al mar desde la marina a la Autoridad Marítima de Panamá cuando por el ejercicio de sus funciones lo requiera.
- cc) Mantener el servicio adecuado contra incendios y tener elementos de seguridad que reúnan las condiciones que determinen la Autoridad Marítima de Panamá y las demás oficinas públicas competentes.
- dd) Mantener las instalaciones de agua, alumbrado, teléfonos, gas y energía eléctrica en perfecto estado.
- ee) Conservar en permanente buen estado las defensas e iluminación de los atracaderos, muelles, áreas marinas.
- ff) Permitir el embarque y desembarque de bienes cuando, atendiendo a circunstancias especiales o de urgencia, la Autoridad Marítima de Panamá lo solicite.



Adenda No. 3 al Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014
 Panamá, 29 de diciembre de 2023
 AMP – PEARL ISLAND LIMITED, S.A.
 Pág. No.6

- gg) Entregar los datos estadísticos e indicadores que les sean solicitados mensualmente.
- hh) Mantener medidas de seguridad en atención a las actividades que se realicen en la marina y áreas adyacentes.
- ii) Mantener un seguro que cubra los riesgos de incendio, contaminación y remoción por hundimiento o accidente por parte de las embarcaciones que se mantenga o utilicen la marina como puerto seguro.
- jj) Publicar las tarifas de los servicios brindados por la marina en los medios públicos que apliquen.
- kk) Cualesquiera otras obligaciones que según la naturaleza de la concesión o de las obras a realizar estime la Dirección General de Puertos e Industrias Marítimas Auxiliares deban establecerse."

CLÁUSULA TERCERA:

Las partes acuerdan modificar la Cláusula Décimo Cuarta del Contrato No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014, conforme se señala a continuación:

"DECIMO CUARTA: LA CONCESIONARIA anexa al original del presente Contrato, timbres fiscales por la suma de **NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS BALBOAS CON 00/100 (B/.996.00).**"

CLÁUSULA CUARTA:

LA AUTORIDAD y **LA CONCESIONARIA** aceptan de común acuerdo que para los efectos no regulados en la presente Adenda se mantendrán vigentes todas las demás Cláusulas contempladas en el Contrato No. A-2002-13 de 18 de febrero de 2014 y sus respectivas Adendas.

CLÁUSULA QUINTA:

Esta Adenda No. 3 al **Contrato** No.A-2002-13 de 18 de febrero de 2014, comenzará a regir a partir de la fecha del refrendo por parte de la Contraloría General de la República. Correspondrá a la Autoridad Marítima de Panamá publicar la presente Adenda en la Gaceta Oficial.

Para constancia, se extiende y firma esta Adenda, en la Ciudad de Panamá, a los Veintinueve (29) días del mes de diciembre del año dos mil veintitrés (2023).

POR LA AUTORIDAD

NORIEL ARAUZ V. 25/09/2023

ADMINISTRADOR DE LA
AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ



AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ
CERTIFICO QUE TODO LO ANTERIOR ES FIEL COPIA DE SU
ORIGINAL
PANAMÁ, 10 de enero de 2024

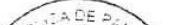
Raúl Hernández
Secretario General

Consta de seis (6) NAVIS/mi Fojas

POR LA CONCESIONARIA

GUILLERMO DE SAINT MALO 25/09/2023

PEARL ISLAND LIMITED, S.A.



AUTORIDAD MARÍTIMA DE PANAMÁ

REFRENDO:
GERARDO SOLÍS

CONTRALOR GENERAL

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

29 DIC 2023





RESOLUCIÓN N.º FGC-8-2024
(De 17 de enero de 2024)

Por la cual se aprueba la nueva misión de la Fiscalía General de Cuentas

La Fiscal General de Cuentas, en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO

Que la Fiscal General de Cuentas tiene la facultad de determinar la estructura organizativa y funcional de la entidad y es responsable de la condición técnica y administrativa en todas sus dependencias de acuerdo a las necesidades del servicio, conforme a lo establecido en los artículos 9 y 10 del Reglamento Interno de la institución.

Que la gestión operativa y administrativa de la Fiscalía General de Cuentas forja la necesidad de mantenerse constantemente renovando los pilares estratégicos y líneas de acción de la institución; razón por la que, a través de la Resolución FGC N.º 055-22 de 21 de octubre de 2022, se aprueba la actualización de los objetivos estratégicos del Plan Estratégico 2020-2025, en el que, a su vez, se dispone la misión, visión, valores y principios institucionales.

Que la visión de la Fiscalía General de Cuentas tiene como norte, faro y timonel consolidarse a mediano plazo, como una instancia de investigación patrimonial eficaz, efectiva y eficiente, cimentada en una metodología científica, mejores prácticas e innovación tecnológica, con recurso humano técnico y especializado, dentro de una cultura organizacional de trabajo en equipo institucional e interinstitucional, mejora continua y orientada al logro de las metas trazadas, con la optimización de los recursos financieros para brindar un servicio de calidad al usuario.

Que para el logro de la visión plasmada la entidad tiene, dentro de la Jurisdicción de Cuentas, la responsabilidad legal de investigar las supuestas irregularidades en el manejo de los fondos y bienes públicos, por parte de empleados y agentes de manejo, contenidas en los reparos formulados por la Contraloría General de la República, acatando las normas de derecho internacional, la Constitución Política y la Ley, para la efectiva y oportuna recuperación de los bienes del Estado.

Que está demostrado que la prevención de lesiones patrimoniales es una función directamente relacionada con las acciones en contra de la corrupción y que la educación es el medio idóneo, para permear en el conocimiento no solo en los empleados y agentes de manejo sino en la ciudadanía en general a fin de obtener una correcta veeduría y la oportuna y cogobernanza informada.

Que para cumplir con la labor docente que toda entidad pública tiene como parte de su deber de prevención y cuidado de bienes y fondos públicos, se hace necesario actualizar la misión institucional.

Que así los hechos y atendiendo las consideraciones expuestas, la Fiscal General de Cuentas,

Código de verificación
e869198f-e311-4735-9562-b317745176f6

Electrónico
④ La autenticidad de este documento puede ser validada mediante el código QR.



Ciudad de Panamá, Corregimiento de Bella Vista, Avenida Samuel Lewis, Edificio N.º 8, a un costado de la Notaría Duodécima de Panamá.
Central telefónica (507) 506-2000 – Correo electrónico: info@fiscaliadecuentas.gob.pa – www.fiscaliadecuentas.gob.pa

Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese el código **GO65B2C61B24AA2**
en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

RESUELVE

Primero: Modificar la misión institucional de la Fiscalía General de Cuentas, para que quede así:

Somos la instancia dentro de la Jurisdicción de Cuentas con la responsabilidad legal de investigar las supuestas irregularidades en el manejo de los fondos y bienes públicos, por parte de empleados y agentes de manejo, contenidas en los reparos formulados por la Contraloría General de la República, acatando las normas de derecho internacional, la Constitución Política y la Ley, para la efectiva y oportuna recuperación de los bienes del Estado y la prevención proactiva, dinámica y multimodal de las posibles afectaciones patrimoniales al erario.

Segundo: Divulgar, publicar y dar a conocer a los servidores públicos de la Fiscalía General de Cuentas la nueva misión de la institución.

Tercero: La presente resolución modifica la Resolución FGC N.º 055-22 de 21 de octubre de 2022 y todas aquellas en que se hayan incorporado la misión institucional, para que se entienda como la aquí aprobada.

Cuarto: Esta resolución surtirá efectos a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

Fundamento Legal: Ley 67 de 14 de noviembre de 2008, Reglamento Interno y Resolución FGC N.º 055-22 de 21 de octubre de 2022 emitida por la Fiscalía General de Cuentas.

Comuníquese y Cúmplase.

Digitally signed by [F] NOMBRE
HÓRMECHEA BÉLUCHE
WALESKA RÚBIELA - ID 8-226-
2216
Date: 2024.01.18 15:25:41 -05:00

Waleska R. Hormechea B.
Fiscal General de Cuentas

Digitally signed by [F] NOMBRE
MOJICA GARCIA DE PAREDES
ANDRES ANTONIO - ID 8-325-
810
Date: 2024.01.18 17:05:26 -05:00

Andrés A. Mojica García De Paredes
Secretario General

Código de verificación
e869198f-e311-4735-9562-b337745176f6
Electrónico
① La autenticidad de este documento puede ser validada mediante el código QR.



Ciudad de Panamá, Corregimiento de Bella Vista, Avenida Samuel Lewis, Edificio N.º 8, a un costado de la Notaría Duodécima de Panamá.
Central telefónica (507) 506-2000 – Correo electrónico: info@fiscaliadecuentas.gob.pa – www.fiscaliadecuentas.gob.pa



Cel
FIEL COPIA DEL ORIGINAL



**MUNICIPIO DE COLÓN
DESPACHO SUPERIOR
COLÓN, REPÚBLICA DE PANAMÁ**

**DECRETO No.002
DEL 15 DE ENERO DE 2024**

*“Por el cual se adoptan medidas de orden por
Celebración de las Fiestas de Carnaval 2024 en el Distrito de Colón”*

**EL ALCALDE DEL DISTRITO DE COLÓN
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES,**

CONSIDERANDO:

Que los días 10, 11, 12, 13 y 14 de febrero de 2024, celebraremos las Fiestas de Carnaval, festividad acompañada de entusiasmo, alegría y esplendor, resaltando con orgullo nuestras costumbres y tradiciones.

Que, mediante **DECRETO EJECUTIVO No.3 de 10 de enero de 2024**, se ordena el cierre en todo el territorio nacional de las oficinas públicas nacionales y municipales con motivos del Carnaval del año 2024.

Que corresponde a las autoridades Municipales el deber y la obligación de cumplir y hacer cumplir las leyes, acuerdos y decretos, así como procurar el mantenimiento de la moralidad, tranquilidad y buenas costumbres como normas de conducta de toda sociedad.

Que, atendiendo las consideraciones expuestas, el Alcalde del Distrito de Colón, adopta medidas necesarias para que prevalezca el orden y seguridad en la ciudadanía durante estas fechas.

Que, el Alcalde del Distrito de Colón en uso de sus facultades legales,

DECRETA:

ARTICULO PRIMERO: Se **ORDENA** el cierre de las oficinas municipales los días lunes 12 y miércoles 14 de febrero de 2024, durante todo el día con motivo de la celebración de las fiestas del carnaval.

ARTICULO SEGUNDO: Los servidores municipales, laborarán los días 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 30 y 31 de enero y los días 1, 2, y 5 de febrero de 2024 en horario de 8:00a.m. a 5:00p.m., para compensar las horas correspondientes a la jornada regular de trabajo de los días a que se refiere el artículo anterior.

ARTÍCULO TERCERO: Se consideran las fiestas del carnaval como días de esparcimiento y diversión pública y se exhorta a los residentes del Distrito de Colón a que se diviertan con respeto y cordura, a fin de evitar desórdenes y molestias a terceros.



ARTÍCULO CUARTO: Antes y durante las fiestas de carnaval queda terminantemente prohibido:

- Todo acto que atente contra la moral y buenas costumbres: cuerpos desnudos, exhibicionismo y otros, que puedan ofender el pudor.
- Todo artículo pirotécnico será utilizado únicamente por mayores de edad.
- Se prohíbe la extracción de agua cruda en los puntos no autorizados por **MI AMBIENTE**.
- Queda prohibido portar armas de fuego (aún con permiso), armas blancas y envases de vidrio en lugares de concurrencia pública, actividades bailables, de diversión y culecos, ruta de desfile y alrededores. De ser sorprendido portando armas de fuego (aún con permiso) o armas blancas, será remitido a las autoridades competentes.
- Arrojar desperdicios sólidos, líquidos y todo cuanto contribuya al desaseo en las calles, lugares públicos, playas, riberas de fuentes fluviales (ríos, lagos, canales y quebradas) y cualquier otro sitio público.

ARTÍCULO QUINTO: La venta de alimentos y expendio de bebidas alcohólicas solo podrá efectuarse mediante permiso expedido por el Alcalde del Distrito de Colón. Todo centro clandestino de venta y expendio de bebidas alcohólicas que sea sorprendido operando sin los debidos permisos correspondientes, se aplicará multa de Cien balboas (B/.100.00) a Mil balboas (B/.1,000.00) la primera vez, y de Mil balboas (B/.1,000.00) a Cinco Mil (B/.5,000.00) balboas las veces siguientes.

ARTÍCULO SEXTO: Se **PROHÍBE** el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad, se sancionará con multas de cien balboas (B/.100.00) a cinco mil balboas (B/.5,000.00) a los establecimientos que incumplan con esta norma. El menor libando en calles, avenidas o locales, será remitido a órdenes de las autoridades competentes y reclamados por su familiar, adulto responsable, representante legal o tutor y los mismos serán sancionados con multa de cincuenta balboas (B/.50.00) a quinientos balboas con (B/.500.00).

ARTÍCULO SEPTIMO: Durante las fiestas de carnaval se extiende la hora de cierre de los establecimientos de diversión nocturna hasta las cuatro antemeridiano (4:00 a.m.)

ARTÍCULO OCTAVO: Se **AUTORIZA** a las entidades competentes, Cruz Roja, SINAPROC, Cuerpo de Bomberos y Fuerza Pública, a tomar medidas a discreción sobre la capacidad y seguridad de bañistas en lugares como ríos, playas, lagos, piscinas y quebradas.

ARTÍCULO NOVENO: El tradicional bautizo de diablos de Miércoles de Ceniza, se realizará el día miércoles 14 de febrero de 2024, en los lugares autorizados por la Alcaldía del Distrito de Colón.

ARTÍCULO NOVENO: Se **FACULTA** al Alcalde, a los Jueces de Paz de turno, Jueces de Paz Nocturnos, Funcionarios de Cumplimiento y Fuerza Pública para el cumplimiento de lo establecido en el presente Decreto. Las contravenciones serán sancionadas con multas que van desde cien balboas con 00/100 (B/.100.00) hasta los cinco Mil balboas con 00/100 (B/.5,000.00).

Q
FIEL COPIA DEL ORIGINAL

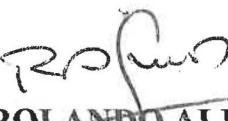


ARTICULO DÉCIMO: Este decreto empezará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 106 de 8 de octubre de 1973, Decreto Ejecutivo No.3 de 10 de enero de 2024 y demás concordantes.

Dado en la Ciudad de Colón, a los quince (15) días del mes de enero de dos mil veinticuatro (2024).

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE,


LIC. ROLANDO ALEXIS LEE

Alcalde del Distrito de Colón




LIC. HUMBERTO GONDOLA
Secretario General

ZW/


FIEL COPIA DEL ORIGINAL



Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese el código **GO65B2C61B24AA2** en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

(FIRMADO)
FIEL CÓPIA DEL ORIGINAL
QUE REPUESA EN FAX E-MAIL



**MUNICIPIO DE COLÓN
DESPACHO SUPERIOR
COLÓN, REPÚBLICA DE PANAMÁ**

DECRETO No. 003

DEL 18 DE ENERO DE 2024

“Por medio del cual se establecen los horarios de actividades nocturnas de discotecas, bares, cantinas, jardines, parrilladas, pub-bar, culturales, religiosas y deportivas.”

**EL ALCALDE DEL DISTRITO DE COLÓN
En uso de sus facultades legales, y**

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política de la República de Panamá en su artículo 17 manifiesta que las autoridades de la República están instituidas para proteger en su vida, honra y bienes a los nacionales donde quiera que se encuentren y a los extranjeros que estén bajo su jurisdicción; asegurar la efectividad de los derechos y deberes individuales y sociales, y cumplir y hacer cumplir la Constitución y la Ley;

Que, es necesario establecer los horarios de las distintas actividades nocturnas, con el fin de poder incentivar el comercio y la vida nocturna en el Distrito de Colón así como también las distintas actividades deportivas que se organizan en las comunidades;

Que, es competencia del Alcalde, conceder autorización para la realización de actividades bailables, deportivas, fiestas y cualquier tipo de actividad al aire libre distintas a las ya establecidas por ley como parrilladas, discotecas, pub bar, etc;

Que, es necesario tomar las medidas necesarias, con el fin de poder trabajar de manera mancomunada con los estamentos de seguridad para evitar de esta manera que no se den situaciones que lamentar y preservar la seguridad;

Que de conformidad con el numeral 11 del artículo 45 de la Ley 106 de 8 de octubre de 1973, el Alcalde del Distrito tiene, entre sus facultades, la atribución de dictar decretos en desarrollo de los Acuerdos Municipales y en desarrollo de los asuntos relativos a su competencia.

Por todo lo antes expuesto, el Alcalde del Distrito de Colón, en uso de sus facultades legales;



DECRETA:

ARTÍCULO PRIMERO: ESTABLECER el siguiente horario para las actividades nocturnas en el Distrito de Colón:

Cantinas, Pub-Bar, Jardines de Baile y Discotecas, tendrán un horario nocturno de cierre de domingo a jueves hasta las 2:00 a.m., viernes y sábado hasta las 4:00 a.m.

Las Parrilladas y Restaurantes, podrán funcionar en horario nocturno de domingo a jueves hasta las 12:00a.m. y los viernes y sábados hasta las 2:00 a.m.

ARTICULO SEGUNDO: ESTABLECER el siguiente horario para las actividades deportivas nocturnas en el Distrito de Colón:

Actividades Deportivas en canchas y espacios públicos en lugares residenciales, podrán realizarse de domingo a jueves hasta las 8:00p.m. y viernes y sábados hasta las 10:00p.m.

Actividades deportivas en coliseos reconocidos por Pandeportes o Ligas federadas, no necesitan permiso alcaldicio, no tendrán horario definido y funcionarán de acuerdo a los requisitos establecidos por las distintas federaciones reconocidas por Pandeportes ya sea la LPF, Fepafut, Fepaba, Fedebeis, Comibox, etc.

ARTICULO TERCERO: Toda actividad bailable que se vaya a realizar en espacios públicos o al aire libre, deberá contar con permiso emitido por el Alcalde del Distrito de Colón y deberá cumplir con todos los requerimientos establecidos en los mismos para garantizar la seguridad del mismo.

ARTICULO CUARTO: Toda actividad deportiva que se vaya a realizar en espacios públicos o al aire libre, donde haya venta y consumo de bebidas alcohólicas y equipo de sonido, deberá contar con permiso emitido por del Alcalde del Distrito de Colón y deberá cumplir con todos los requerimientos establecidos en los mismos para garantizar la seguridad del mismo.

Aquellas actividades deportivas que se vayan a realizar en horario diurno donde no haya venta ni consumo de licor, podrá gestionar su permiso en la respectiva Junta Comunal de su Corregimiento.

ARTICULO QUINTO: Toda actividad cultural y religiosa que se vaya a realizar en espacios públicos o al aire libre, donde se vaya a utilizar equipo de sonido y haya ventas, deberá contar con permiso emitido por del Alcalde del Distrito de Colón y deberá cumplir con todos los requerimientos establecidos en los mismos para garantizar la seguridad del mismo.

ARTICULO SEXTO: Las fiestas familiares no requerirán de permiso alcaldicio siempre y cuando sea dentro de la residencia y no haya exceso de ruido que pueda perturbar la paz y tranquilidad de los vecinos y las personas no se encuentren en la vía pública. Sin embargo las Juntas Comunales están facultadas para poder emitir permisos de fiestas familiares.

*FIEL COPIA DEL ORIGINAL
QUE REPUJA EN EXPEDIENTE*



ARTICULO SEPTIMO: Los locales comerciales que paguen impuestos de venta y consumo de licor abierto y de actividades nocturnas, no necesitarán permiso alcaldicio, para realizar ningún tipo de actividad que impliquen inclusive tener artistas en tarima.

ARTICULO OCTAVO: Cualquier otro tipo de actividad que se vaya a realizar en lugares públicos o al aire libre, donde vaya haber equipo de sonido, venta y consumo de licor, deberán contar con su respectivo permiso emitido por el Alcalde del Distrito de Colón.

ARTICULO NOVENO: La Fuerza Pública de Panamá, la Policía Municipal y los Jueces de Paz, están facultados para suspender cualquier actividad que no cumplan con los requerimientos establecidos en los permisos emitidos por el Alcalde del Distrito de Colón.

ARTICULO DÉCIMO: Se FACULTA a los Jueces de Paz de turno, Jueces de Paz Nocturnos, Funcionarios de Cumplimiento y Fuerza Pública para el cumplimiento de lo establecido en el presente Decreto. Las contravenciones serán sancionadas con multas que van desde cien balboas con 00/100 (B/.100.00) hasta los cinco Mil balboas con 00/100 (B/.5,000.00).

ARTICULO UNDÉCIMO: Este decreto deroga el decreto no.10 de 14 de septiembre de 2023.

ARTICULO DUODÉCIMO: Este Decreto comenzará a regir a partir de su promulgación.

Dado en la Ciudad de Colón, a los dieciocho (18) días del mes de enero de dos mil veinticuatro (2024).

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE,



**LIC. ROLANDO ALEXIS LEE
ALCALDE DEL DISTRITO DE COLON**



**LIC. HUMBERTO GONDOLA
SECRETARIO GENERAL**

ZW/

el
**ESTA ES UNA COPIA DEL ORIGINAL
QUE SE GUARDA EN EXPEDIENTE**





REPÚBLICA DE PANAMÁ
PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
CONCEJO MUNICIPAL



ACUERDO MUNICIPAL No. 02-2024
(De 11 de enero de 2024)

“POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA APRUEBA EL PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS PARA LA VIGENCIA FISCAL DEL UNO (1) DE ENERO DE 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024”

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA,
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y
CONSIDERANDO:**

Que, el Artículo 232 de la Constitución Política de la República de Panamá señala que: “El Municipio es la organización política autónoma de la comunidad establecida en un Distrito. La organización municipal será democrática y responderá al carácter esencialmente administrativo del gobierno local.

Que, el numeral 1 del artículo 45 de la Ley No. 106 de 8 de octubre de 1973, señala que: “Los Alcaldes tendrán las atribuciones siguientes: “Presentar al Concejo Municipal proyectos de acuerdos, especialmente el de presupuesto de rentas y gastos que contendrá el programa de funcionamiento y el de inversiones públicas municipales”.

Que, de conformidad con el numeral 2 del artículo 17 de la Ley No. 106 de 8 de octubre de 1973, reformada por la Ley No. 52 del 12 de diciembre de 1984, señala es competencia exclusiva de los Concejos Municipales aprobar el Presupuesto de Rentas y Gastos Municipales, elaborado por el señor Alcalde con la colaboración del Ministerio de Economía y Finanzas.

Que, el presupuesto es un acto del Gobierno Municipal, que contiene el Plan Operativo del mismo de conformidad con los proyectos a desarrollar, los cuales se contemplan dentro de la programación municipal, con los planes de desarrollo a corto, mediano y largo plazo, sin perjuicio de la autonomía municipal, en el sentido de dirigir sus propias decisiones.

ACUERDA:

PRIMERO: APRUÉBESE el Presupuesto de rentas y gastos del Municipio Omar Torrijos Herrera, para la vigencia fiscal comprendida entre el uno (1) de enero de dos mil veinticuatro (2024) al treinta y uno de (31) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024), cuyo resumen de Ingresos se detalla en balboas:



MUNICIPIO OMAR TORRIJOS HERRERA
FONDO GENERAL DEL TESORO MUNICIPAL
PRESUPUESTO DE INGRESO
PARA EL AÑO 2024

Código	Descripción	Monto Solicitado
TOTAL		2,823,555.00
1 INGRESOS CORRIENTES		2,823,555.00
1.1 INGRESOS TRIBUTARIOS		48,100.00
1.1.2 INGRESOS INDIRECTOS		48,100.00
1.1.2.5 SOBRE ACTIVIDADES COMERCIALES Y DE SERVICIOS		12,900.00
1.1.2.5.05 Establecimiento de Ventas al por Menor		4,000.00
1.1.2.5.06 Establecimiento de Ventas de Licor al por Menor		1,000.00
1.1.2.5.16 Farmacias		200.00
1.1.2.5.17 Kioscos en General		3,000.00
1.1.2.5.24 Ferreterías		200.00
1.1.2.5.30 Rótulos, Anuncio y Aviso		400.00
1.1.2.5.39 Degüello de Ganado		300.00
1.1.2.5.40 Rest., Cafés y Otros Estab. De Exp. De Beb. y Com.		500.00
1.1.2.5.42 Casas de Hostería y Pensiones		2,000.00
1.1.2.5.49 Billares		1,000.00
1.1.2.5.52 Barberías, Peluquerías y Salones de Belleza		300.00
1.1.2.6 SOBRE ACTIVIDADES INDUSTRIALES		20,200.00
1.1.2.6.11 Panadería, Dulcería y Repostería		200.00
1.1.2.6.51 Cantera		20,000.00
1.1.2.8 OTROS IMPUESTOS INDIRECTOS		15,000.00
1.1.2.8.04 Edificaciones y Reedificaciones		15,000.00
1.2. INGRESOS NO TRIBUTARIOS		2,775,455.00
1.2.1 RENTA DE ACTIVOS		700.00
1.2.1.1 ARRENDAMIENTOS		700.00
1.2.1.1.01 Arrendamientos		500.00
1.2.1.1.02 De Lotes y Tierras		200.00
1.2.1.3 INGRESOS POR VENTAS DE BIENES		1,500.00
1.2.1.3.08 Placas		1,000.00



1.2.1.3.10	Impresos y Formularios	500.00
1.2.1.4 INGRESOS POR VENTAS DE SERVICIOS		17,000.00
1.2.1.4.02	Aseo y Recolección de Basura	17,000.00
1.2.3 TRANSFERENCIAS CORRIENTES		220,000.00
1.2.3.1 GOBIERNO CENTRAL		200,000.00
1.2.3.1.03	Ministerio de la Presidencia	200,000.00
1.2.3.2 ENTIDADES DESCENTRALIZADAS		20,000.00
1.2.3.2.01	Zona Libre de Colón	20,000.00
1.2.4 TASAS Y DERECHOS		13,000.00
1.2.4.1 DERECHOS		8,700.00
1.2.4.1.09	Extracción de Arena	6,000.00
1.2.4.1.16	Ferretes	200.00
1.2.4.1.25	Servicio de Piquera	1,000.00
1.2.4.1.30	Guías de Ganado y Transporte	300.00
1.2.4.1.31	Extracción de Grama y Tierra	200.00
1.2.4.1.34	Estacionamiento Público y Estac.	1,000.00
1.2.4.2 TASAS		4,300.00
1.2.4.2.19	Permiso para Bailes y Serenatas	3,000.00
1.2.4.2.21	Refrendo de Documentos	1,000.00
1.2.4.2.31	Registro de Botes y Otros Registros	300.00
1.2.6 INGRESOS VARIOS		2,523,255.00
1.2.6.0 INGRESOS VARIOS		2,523,255.00
1.2.6.0.01	Multas, Recargos e Intereses	2,700.00
1.2.2.6.0.99	Otros Ingresos Varios	2,520,555.00
2.1 RECURSOS DEL PATRIMONIO		0.00
2.1.1.1 VENTA DE BIENES INMUEBLES		0.00
2.1.1.1.01	Terreno	-
1.4 SALDO EN CAJA Y BANCO		0.00
1.4.1 DISPONIBLE LIBRE EN CAJA		0.00
1.4.1.01	Disponible Libre en Caja	-



REPÚBLICA DE PANAMÁ

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**FONDO GENERAL DEL TESORO MUNICIPAL - IMPUESTO DE BIEN INMUEBLE -
PROGRAMA DE INVERSIÓN DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS MUNICIPALES****MUNICIPIO OMAR TORRIJOS HERRERA****PRESUPUESTO DE EGRESO****(EN BALBOAS)****PARA EL AÑO 2024**

<i>Partida</i>	<i>Detalle del Concepto</i>	<i>Presupuesto Ley 2024</i>
CONCEJO MUNICIPAL		
001	Personal Fijo (Sueldos) (1)	10,200.00
020	Dieta	13,250.00
030	Gasto de Representación	6,000.00
050	Décimo Tercer Mes	550.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	2,045.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	153.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	341.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	31.00
096	XIII Mes	200.00
099	Contribuciones a la Seguridad Social	200.00
141	Viático Dentro del País	500.00
142	Viático en el Exterior	100.00
151	Transporte Dentro del País	500.00
169	Otros Servicios Comerciales y Financieros	100.00
172	Servicios Especiales	14,400.00
185	De Equipo de Computación	500.00
201	Alimento para Consumo Humano	2,500.00
203	Bebidas	1,000.00
214	Prendas de Vestir	300.00
232	Papelería	400.00
261	Artículos para Eventos Oficiales	750.00
265	Materiales y Suministro de Computación	500.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	300.00
340	Equipo de Oficina	500.00
350	Mobiliario de Oficina	500.00



370	Maquinaria y Equipos Varios (A/A)	500.00
380	Equipo de Computación	1,500.00
930	Imprevisto	500.00
	TOTAL-CONCEJO MUNICIPAL	B/. 58,320.00

ALCALDIA MUNICIPAL

001	Personal Fijo (Sueldos) (12)	154,900.00
002	Personal Transitorio (Sueldos) (18)	129,600.00
030	Gasto de Representación	12,000.00
050	Décimo Tercer Mes	16,500.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	38,096.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	4,268.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	6,227.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	854.00
079	Otras Contribuciones y Multas	500.00
081	Gratificaciones o Aguinaldo	100.00
082	Incentivos	100.00
091	Sueldos	100.00
096	XIII Mes	500.00
099	Contribución a la Seguridad Social	1,000.00
105	Alquiler de Equipo de Transporte	50.00
109	Otros Alquileres	2,000.00
111	Agua	300.00
112	Aseo	40,000.00
114	Energía Eléctrica	15,000.00
115	Telecomunicaciones	10,000.00
117	Servicio de Telefonía Celular	50.00
119	Otros Servicios Básicos	50.00
120	Impresión, Encuadernación y Otros	5,000.00
131	Anuncios y Avisos	1,000.00
132	Promoción y Publicidad	1,000.00
141	Viático Dentro del País	2,000.00
142	Viático para el Exterior	100.00
143	Viático a otras Personas	500.00
151	Transporte Dentro del País	1,000.00
153	Transporte de Otras Personas	1,500.00
154	Transporte de Bienes	2,500.00



162	Comisión y Gastos Bancarios	100.00
163	Gastos Judiciales	100.00
164	Gastos de Seguro	3,000.00
165	Servicios Comerciales	1,500.00
166	Servicios Médicos en el País	100.00
169	Otros Servicios Comerciales y Financiero	1,500.00
171	Consultorías	100.00
172	Servicios Especiales	5,000.00
181	Mantenimiento y Rep. De Edificios	100.00
182	De Maquinaria y Otros Equipos	8,000.00
184	Mantenimiento y Rep. De Obras	3,000.00
185	Mantenimiento y Rep. De Equipo de Computación	3,000.00
189	Otros Mantenimientos y Reparaciones	3,000.00
191	Alquileres	50.00
192	Servicios Básicos	50.00
201	Alimento Para Consumo Humano	10,000.00
202	Alimento Para Animales	1,000.00
203	Bebidas	6,000.00
211	Acabado Textil	2,000.00
212	Calzados	1,000.00
214	Prendas de Vestir	1,500.00
221	Diesel	10,000.00
222	Gas	100.00
223	Gasolina	8,000.00
224	Lubricantes	1,000.00
231	Impresos	500.00
232	Papelería	4,000.00
263	Material y Artículos de Seguridad Pública e Institucional	2,000.00
265	Material y Suministro de Computación	1,000.00
269	Productos Varios	7,000.00
273	Útiles de Aseo y Limpieza	5,000.00
274	Útiles y Materiales Médicos, de Laboratorio y Farmacéutico	100.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	3,000.00
279	Otros Útiles y Materiales	1,000.00
280	Repuestos	10,000.00
291	Alimentos y Bebidas	500.00
301	De Comunicaciones	100.00



340	Equipo de Oficina	1,000.00
350	Mobiliario de Oficina	1,000.00
370	Maquinaria y Equipos Varios (A/A)	2,000.00
380	Equipo de Computación	2,000.00
614	Bonificación por Antigüedad	100.00
930	Imprevisto	500.00
990	Otras Asignaciones Globales	40,000.00
TOTAL-ALCALDIA MUNICIPAL		B/. 596,795.00

TESORERÍA MUNICIPAL

001	Personal Fijo (Sueldos) (5)	57,600.00
030	Gasto de Representación	6,000.00
050	Décimo Tercer Mes	2,750.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	8,087.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	864.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	1,336.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	173.00
096	XIII Mes	200.00
099	Contribución a la Seguridad Social	200.00
120	Impresión, Encuadernación y Otros	100.00
141	Viático Dentro del País	500.00
142	Viático en el Exterior	100.00
151	Transporte de Personas Dentro del País	500.00
185	De Equipo de Computación	500.00
232	Papelería	50.00
273	Útiles de Aseo y Limpieza	50.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	1,000.00
340	Equipo de Oficina	500.00
350	Mobiliario de Oficina	500.00
370	Maquinaria y Equipos Varios (A/A)	1,400.00
380	Equipo de Computo	1,800.00
930	Imprevisto	500.00
TOTAL-TESORERÍA MUNICIPAL		B/. 84,710.00

CASA DE JUSTICIA DE PAZ

001	Personal Fijo (Sueldos) (6)	49,200.00
050	Décimo Tercer Mes	3,300.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	6,382.00



072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	738.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	1,034.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	148.00
096	XIII Mes	300.00
099	Contribución a la Seguridad Social	300.00
111	Agua	120.00
114	Energía Eléctrica	1,000.00
120	Impresión, Encuadernación y Otros	300.00
141	Viático Dentro del País	500.00
181	Mantenimiento y Rep. De Edificios	200.00
232	Papelería	500.00
265	Materiales y Suministro de Computación	500.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	1,000.00
340	Equipo de Oficina	1,000.00
350	Mobiliario	1,000.00
370	Maquinaria y Equipos Varios (A/A)	1,800.00
380	Equipo de Computo	1,500.00
930	Imprevisto	500.00
TOTAL-CASA DE JUSTICIA DE PAZ		B/. 71,322.00

OBRAS Y CONSTRUCCIONES MUNICIPALES

001	Personal Fijo (Sueldos) (7)	82,800.00
002	Personal Transitorio (1)	18,000.00
030	Gasto de Representación	6,000.00
050	Décimo Tercer Mes	4,400.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	13,556.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	1,512.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	2,243.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	303.00
096	XIII Mes	200.00
099	Contribución a la Seguridad Social	200.00
120	Impresión, Encuadernación y Otros	1,000.00
141	Viático Dentro del País	500.00
151	Transporte de Personas Dentro del País	500.00
185	De Equipo de Computación	1,800.00
273	Útiles de Aseo y Limpieza	50.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	2,000.00



340	Equipo de Oficina	2,000.00
380	Equipo de Computo	2,000.00
930	Imprevisto	500.00
	TOTAL-OBRAS Y CONSTRUCCIONES MUNICIPALES	B/. 139,564.00

EDUCACIÓN, CULTURA Y TURISMO

001	Personal Fijo (Sueldos) (2)	25,200.00
002	Personal Transitorio (2)	25,200.00
050	Décimo Tercer Mes	2,200.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	6,411.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	756.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	1,060.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	152.00
141	Viático Dentro del País	100.00
151	Transporte de Personas Dentro del País	100.00
201	Alimento para Consumo Humano	500.00
203	Bebidas	300.00
232	Papelería	50.00
265	Materiales y Suministro de Computación	200.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	200.00
340	Equipo de Oficina	100.00
350	Mobiliario	100.00
380	Equipo de Computo	100.00
930	Imprevisto	500.00
990	Otras Asignaciones Globales	500.00
	TOTAL-EDUCACIÓN, CULTURA Y TURISMO	B/. 63,729.00

IMPUESTO DE BIEN INMUEBLE

001	Personal Fijo (Sueldos) (5)	95,700.00
050	Décimo Tercer Mes	2,750.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	12,020.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	1,436.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	2,010.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	288.00
096	XIII Mes	600.00
099	Contribuciones a la Seguridad Social	600.00
141	Viático Dentro del País	900.00
151	Transporte Dentro del País	696.00



172	Servicios Especiales	1,300.00
232	Papelería	800.00
275	Útiles y Materiales de Oficina	800.00
350	Mobiliario de Oficina	1,800.00
370	Maquinaria y Equipos Varios (A/A)	1,200.00
380	Equipo de Computación	1,600.00
930	Imprevisto	500.00
TOTAL-IMPUESTO DE BIEN INMUEBLE		B/. 125,000.00

PROGRAMA DE INVERSIÓN DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS MUNICIPALES

001	Personal Fijo (Sueldos) (2)	26,650.00
050	Décimo Tercer Mes	1,100.00
071	Cuota Patronal de Seguro Social	3,384.00
072	Cuota Patronal de Seguro Educativo	400.00
073	Cuota Patronal de Riesgo Profesional	560.00
074	Cuota Patronal para el Fondo Complementario	80.00
099	Contribuciones a la Seguridad Social	226.00
141	Viático Dentro del País	300.00
151	Transporte Dentro del País	300.00
TOTAL-PROGRAMA DE INVERSIÓN DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS MUNICIPALES		B/. 33,000.00
TOTAL, DE FUNCIONAMIENTO		B/. 1,172,440.00

INVERSIÓN - FONDO CENTRAL 2024

241	Abono y Fertilizantes	5.00
242	Insecticidas, Fumigantes y Productos de Limpieza	5.00
243	Pinturas, Colorantes y Tintes	1,000.00
252	Cemento	500.00
253	Madera	500.00
254	Materiales de Fontanería	500.00
255	Materiales Eléctrico	1,000.00
256	Material Metálico	1,000.00
257	Piedra y Arena	1,000.00
259	Otros Materiales de Construcción	1,000.00
261	Artículo y Productos para Eventos Oficiales	1,000.00
262	Herramientas e Instrumentos	1,000.00
266	Productos Agropecuarios	5.00
271	Útiles de Cocina y Comedor	5.00



272	Útiles Deportivos y Recreativos	2,000.00
278	Artículo de Prótesis y Rehabilitación	5.00
295	Productos Químicos y Conexos	5.00
304	De Construcción	5.00
305	De Energía	5.00
307	De Acueductos y Riego	5.00
313	Marítimo	5.00
314	Terrestre	5.00
320	Equipo Educacional	1,000.00
360	Semovientes	5.00
401	De Edificaciones	25,000.00
402	De Terreno	50,000.00
502	Avenidas, Calles y Aceras	60,000.00
503	Carreteras y Caminos	500,000.00
504	Obras Portuarias	5.00
512	Edificios para Educación	5.00
519	Otras Edificaciones	5.00
521	Locales de Cultura y Recreación	5.00
522	Locales de Deportes	100,000.00
523	Monumentos	5.00
525	Parques, Plazas y Jardines	100,000.00
534	Encierro y Cría de Animales	25,000.00
541	Agua Potable	60,000.00
543	Protección Contra Inundaciones	5.00
562	Líneas Eléctricas	5.00
563	Líneas Telefónicas	5.00
565	Señalización y Demarcación	1,000.00
581	Proyectos Comunitarios	50,000.00
582	Proyectos Locales	50,000.00
611	Donativos a Personas	60,000.00
621	Becas Escolares	5.00
623	Becas de Postgrados, Maestrías y Doctorados	5.00
624	Capacitación y Estudios	1,000.00
632	Subsidios Culturales y Científicos	5.00
633	Subsidios Deportivos	5.00
639	Otras sin Fines de Lucro	5.00
646	Municipalidades y Juntas Comunales	100,000.00



675	Funerales por Enfermedad Común	5,000.00
678	Asistencia Social	5,000.00
703	A Personas	5.00
911	Emergencias Nacionales	5.00
TOTAL-INVERSIÓN FONDO GENERAL		B/. 1,203,635.00

INVERSIÓN - IMPUESTO DE BIEN INMUEBLE 2024**PROYECTOS LOCALES**

Mejoramiento del Centro de Salud de Coclesito Fase II	371,250.00
TOTAL-INVERSIÓN IMPUESTO DE BIEN INMUEBLE	

B/. 371,250.00**INVERSIÓN - PROGRAMA DE INVERSIÓN DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS MUNICIPALES 2024****PROYECTOS LOCALES**

Mejoramiento al Acueducto de Coclesito	66,000.00
TOTAL-PROGRAMA DE INVERSIÓN DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS MUNICIPALES	

B/. 76,230.00

TOTAL, DE INVERSIÓN 2024	B/. 1,651,115.00
TOTAL, DE FUNCIONAMIENTO E INVERSIÓN 2024	

B/. 2,823,555.00

SEGUNDO: El presupuesto de rentas y gastos del Municipio Omar Torrijos Herrera para el año 2024, se obtendrá de los ingresos tributarios (recaudaciones de impuestos municipales) y de las regalías (ingresos no tributarios) correspondientes al año 2022-2023.

TERCERO: La tabla de viáticos para el Municipio Omar Torrijos Herrera, se regirá según lo que establece la Contraloría General de la República.

CUARTO: Aprobar los ajustes en los siguientes renglones por departamento:

CONCEJO MUNICIPAL:**030-Gastos De Representación:**

- Presidente de Concejo Municipal:** Se establece la suma de: seis mil (B/.6,000.00) balboas anuales, que serán pagados de la siguiente forma: La suma de Quinientos (B/. 500.00) balboas, los primeros días de cada mes.



ALCALDÍA MUNICIPAL:**030-Gastos de Representación:**

1. Se establece los gastos de representación del Señor alcalde por la suma de doce mil balboas (B/.12,000.00) anuales, los cuales serán pagados los primeros días de cada mes de la siguiente manera: La suma de mil (B/. 1,000.00) dólares, los primeros días de cada mes.
2. Se establece los gastos de representación de la Tesorera municipal por la suma de seis mil (B/.6,000.00) dólares anuales, mismos que serán pagados de la siguiente forma: La suma de Quinientos (B/. 500.00) dólares, los primeros días de cada mes.
3. Se establece los gastos de representación del Ingeniero Municipal por la suma de seis mil (B/.6,000.00) dólares anuales que serán pagados de la siguiente forma: La suma de Quinientos (B/. 500.00) dólares, los primeros días de cada mes.

QUINTO: El periodo fiscal correspondiente al año 2024, del Municipio Omar Torrijos Herrera, se extiende hasta el 31 de diciembre de 2024.

SEXTO: Este Acuerdo empezará a regir a partir de su aprobación y sanción.

FUNDAMENTO DE DERECHO:

- Constitución Política de la República de Panamá de 1972.
- Ley 106 de 8 de octubre de 1973, modificada por la Ley 52 del 12 diciembre de 1984.

Dado en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal del Distrito Omar Torrijos Herrera, a los once (11) días del mes de enero de dos mil veinticuatro (2024).

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Baltazar Arcia
H.C. Jossellin Baltazar
Presidente del Concejo Municipal
Omar Torrijos Herrera

Nilvia Johana Flores
Nilvia Flores
Secretaria del Concejo Municipal





**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
ALCALDÍA MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA**

Coclesito, 11 de enero de 2024.

SANCIÓN No. 2-2024

VISTO:

Apruébese en todas sus partes el Acuerdo Municipal No. 2-2024, del once (11) de enero de 2024.

"POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA APRUEBA EL PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS PARA LA VIGENCIA FISCAL DEL UNO (1) DE ENERO DE 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024"

Remítase Acuerdo debidamente revisado y sancionado al Despacho de origen.

CÚMPLASE,

Eulalio Vánguez Ruiz
Eulalio Vánguez Ruiz
Alcalde del Distrito
Omar Torrijos Herrera



Luis Javier Ceballos Martíz
Luis Javier Ceballos Martíz
El Secretario General

