

# REGLAMENTO MUNICIPAL PARA REGULAR LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA EN EL MUNICIPIO DE TARIMORO, GUANAJUATO.

Periódico Oficial del Gobierno del Estado

Año XCVI Tomo CXLVII	Guanajuato, Gto., a 25 de Agosto del 2009	Número 136
-------------------------	---	---------------

Segunda Parte

Presidencia Municipal - Tarimoro, Gto.

<b>REGLAMENTO MUNICIPAL PARA REGULAR LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA EN EL MUNICIPIO DE TARIMORO, GUANAJUATO.</b>	80
---	----

EL CIUDADANO ING. FIDEL GALLEGOS ARÁMBURO, PRESIDENTE MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE TARIMORO, ESTADO DE GUANAJUATO, A LOS HABITANTES DEL MISMO HACE SABER:

QUE EL HONORABLE AYUNTAMIENTO QUE PRESIDIO DE TARIMORO, GUANAJUATO, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 115 FRACCIÓN II DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 117 FRACCIÓN I DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO; ARTÍCULOS 69 FRACCIÓN I, INCISO B), 70 FRACCIONES V Y VI, 202, 204 FRACCIÓN IV DE LA LEY ORGÁNICA MUNICIPAL PARA EL ESTADO DE GUANAJUATO; Y EN SESIÓN ORDINARIA DEL H. AYUNTAMIENTO NÚMERO TRIGÉSIMA SEGUNDA DE FECHA 14 DE AGOSTO DE 2007, APROBÓ LA EXPEDICIÓN DEL SIGUIENTE:

## REGLAMENTO MUNICIPAL PARA REGULAR LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA EN EL MUNICIPIO DE TARIMORO, GUANAJUATO.

### CAPÍTULO I.

#### Disposiciones Preliminares.

**Artículo 1.** El presente Reglamento es de interés público y de observancia general y tiene por objeto regular el funcionamiento de molinos y tortillerías del Municipio de Tarimoro, Guanajuato, con el propósito de que entre ellos se propicie un desarrollo social fortalecido en cordialidad y convivencia, en beneficio de la comunidad.

**Artículo 2.** Para los efectos del presente reglamento se consideran molinos para nixtamal los establecimientos donde se prepara y se muele el nixtamal para obtener masa de maíz y de harina de maíz.

**Artículo 3.** Se consideran tortillerías, los establecimientos donde se elaboran tortillas de maíz o trigo transformado mediante nixtamalización en masa o harina, por medios mecánicos o manuales.

**Artículo 4.** Los molinos para nixtamal podrán elaborar tortillas para su venta al público, al amparo de una sola licencia como molino-tortillería.

**Artículo 5.** Las tortillas elaboradas en fondas, restaurantes, taquerías y bares para su propio consumo no requieren de la licencia respectiva para ello. En caso de que un almacén o supermercado solicite licencia para instalar una tortillería, deberá cumplir con lo establecido en el presente reglamento.

**Artículo 6.** Son autoridades competentes para la aplicación y vigilancia del presente reglamento:

- I. El H. Ayuntamiento.
- II. La Tesorería Municipal;
- III. La Dirección de Fiscalización;
- IV. La Dirección de Desarrollo Económico;
- V. La Dirección de Desarrollo Urbano;
- VI. La Dirección de Protección Civil;

**Artículo 7.** Son facultades del Ayuntamiento:

- I. La fijación de horarios de apertura y cierre;
- II. Ordenar y complementar las inspecciones que se consideran necesarias en estos establecimientos, con el objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones normativas que establece el presente Reglamento.
- III. La autorización de licencias de funcionamiento de molinos y tortillerías.
- IV. La supervisión de las condiciones de instalación y operación de molinos y tortillerías.
- V. Autorizar la distribución y comercialización de tortillas en la vía pública o en establecimientos en donde hayan sido elaboradas.

**VI.** Vigilar que se cumplan las disposiciones del presente reglamento.

## **CAPÍTULO II. Licencias de Funcionamiento.**

**Artículo 8.** Los molinos y tortillerías deberán contar con licencia respectiva expedida por tesorería municipal.

**Artículo 9.** Los interesados en obtener una licencia de funcionamiento municipal de molino y tortillería, deberán presentar por escrito la solicitud a la Presidencia Municipal, a través de la Dirección de Desarrollo Económico, cubriendo todos los requisitos y llenado de formas para tal efecto; de igual forma, solicitar ante la Secretaría de Salud su aviso de funcionamiento.

**Artículo 10.** Los datos que deberá presentar la solicitud son los siguientes:

- I. Nombre y domicilio en caso de tratarse de persona física o la denominación o razón social con domicilio y acta constitutiva en caso de tratarse de personas morales;
- II. Especificaciones del giro y señalar con que materia prima se pretende operar y nombre comercial del mismo;
- III. Domicilio en que se instalará el establecimiento;
- IV. Medidas del local;
- V. Registro federal de contribuyentes; y
- VI. Clave catastral del predio o local.

**Artículo 11.-** El Ayuntamiento por conducto de la Dirección de Fiscalización, podrá comprobar la veracidad de los datos y documentos, así como el cumplimiento exacto de los requisitos establecidos, valiéndose de los medios idóneos para ello. Los documentos y requisitos que se deben complementar para el otorgamiento de la licencia de funcionamiento son:

- I. Escritura o contrato de compra-venta o arrendamiento del local;
- II. Croquis de ubicación del local que permita su localización en la manzana a que pertenece, con los nombres de las calles que la conforman;
- III. Licencia municipal de uso específico de suelo;

- IV. El visto bueno por parte de las direcciones competentes;
- V. Licencia sanitaria;
- VI. Recibo de pago del impuesto predial actualizado;
- VII. Copia del registro federal de causantes;
- VIII. Instalaciones de agua, luz, gas y ventilación del local;
- IX. Correctas condiciones de presentación, higiene y limpieza del local; y
- X. No podrán instalarse establecimientos en cocheras, patios, pasillos, cercanía a corrales o focos de infección.
- XI. Los locales que funcionen con una sola licencia como molino-tortillería, deberán disponer de una superficie mínima de 80 ochenta metros cuadrados incluyendo la bodega y una altura mínima de 2.30 dos punto treinta metros, debiendo estar adecuadamente ventilado en razón de un metro cúbico por cada 5 cinco metros cuadrados de superficie.
- XII. Los locales que funcionen con licencia de tortillería, deberán disponer de una superficie mínima de trabajo de 20 veinte metros cuadrados y una altura mínima de 2.30 dos punto treinta metros, debiendo estar adecuadamente ventilados en razón de 1 un metro cúbico por cada 5 cinco metros cuadrados de superficie.
- XIII. Los locales que funcionen con licencia de molino, deberán disponer de una superficie mínima de trabajo de 60 sesenta metros cuadrados y de una altura mínima de 2.30 dos punto treinta metros, debiendo estar adecuadamente ventilado en razón de un metro cúbico por cada 5 cinco metros cuadrados de superficie.

**Artículo 12.** La venta de la masa o tortillas en expendios y en cualquier otro establecimiento público sea fijo o semifijo en donde no hayan sido previamente elaboradas, deberá cumplir totalmente con las disposiciones en materia de salud y el contenido del presente reglamento.

**Artículo 13.** La venta de la masa o tortillas en expendios ambulantes deberán cumplir con las disposiciones que en materia de salud se establezcan para ello.

**Artículo 14.** Si la solicitud de la licencia se presenta completa con los datos, documentos y requisitos establecidos, se le notificara su aprobación en un plazo máximo de 30 días hábiles y en caso contrario se concederá el mismo tiempo, para que pueda cumplir puntualmente con lo faltante, estableciéndose que de

haber transcurrido el plazo autorizado y no haber completado lo necesario, la solicitud será cancelada. El derecho de prórroga será por una sola vez a petición del interesado.

**Artículo 15.** Las Autoridades Municipales podrán revocar las licencias expedidas, cuando los establecimientos violen o dejen de cumplir con las disposiciones contenidas en este reglamento o cualquier otra ley vigente en esta materia.

**Artículo 16.** Las licencias que expida la Autoridad Municipal deberán ser refrendadas cada año, cumpliendo con los mismos requisitos que cuando se solicitó inicialmente.

**Artículo 17.** Cuando una solicitud de licencia o refrendo haya sido cancelada por no cubrir debidamente los requisitos establecidos, el interesado tendrá un plazo de 60 días naturales, para formular una nueva solicitud, cumpliendo con los requisitos previstos en el artículo 11 de este reglamento.

**Artículo 18.** Son obligaciones permanentes de los Titulares de las licencias de los establecimientos que se dediquen a la producción y venta de masa y tortilla los siguientes:

- I. Exhibir en un lugar visible el original o copia de la licencia de funcionamiento municipal y el aviso de funcionamiento por parte de Secretaría de Salud;
- II. Colocar en un lugar visible la lista de precios vigentes;
- III. Exender sus productos en el mostrador de su establecimiento directamente al consumidor, o si se utilizan vendedores ambulantes que cumplan con lo estipulado en el artículo 13.
- IV. Cuidar permanentemente las medidas de seguridad, limpieza y la higiene de su local, del personal que maneja el producto y atiende a la clientela;
- V. Tratar siempre con esmero y buen trato a la clientela;
- VI. Refrendar sus licencias municipales cada año, de acuerdo al artículo 17;
- VII. Permitir la entrada a los Inspectores debidamente identificados y autorizados, con el oficio de comisión correspondiente;
- VIII. No permitir que entren o permanezcan animales en el establecimiento;
- IX. Abstenerse de conservar en el establecimiento materias o sustancias ajenas a la producción y venta de masa y tortilla;

- X. Disponer de las condiciones y medidas de seguridad aprobadas por la Dirección de Protección Civil, en materia de instalaciones eléctricas, manejo de energéticos, verificación y otras;
- XI. Cumplir con todas las normas establecidas en materia de ecología y medio ambiente;
- XII. Cumplir con todas las normas que para el efecto dicten la Secretaría de Desarrollo Económico y la Procuraduría Federal del Consumidor;
- XIII. Los establecimientos deben tener acceso a la vía pública, la maquinaria debe reunir las condiciones de seguridad necesaria y sin permitir que el público tenga acceso a ello;
- XIV. Acatar las medidas de higiene y fomento sanitario que se le indique, tanto para establecimiento, como para el personal que labore; dichas medidas serán establecidas por el Verificador Sanitario adscrito a la Jurisdicción Sanitaria No. III.

**Artículo 19.** Para el funcionamiento de los molinos y tortillerías del municipio, se observarán los horarios siguientes:

- I. Molinos de nixtamal;  
De lunes a domingo: 5:00a.m a 17:00 horas.
- II. Tortillerías;  
De lunes a domingo 5:00 a.m a 17:00 horas.
- III. Molino-tortillería;  
De lunes a domingo: 5:00 a.m a 17:00 horas.

Los horarios antes descritos podrán ser modificados por acuerdo del Ayuntamiento, cuando éste lo considere conveniente.

### **CAPÍTULO III. Traspaso y Cambio de Domicilio.**

**Artículo 20.** Para obtener la autorización de cambio de domicilio, deberán presentar la solicitud por escrito y cubrir los requisitos marcados para toda licencia de funcionamiento de un nuevo local de producción y venta de masa y tortilla.

**Artículo 21.** Para realizar una operación de traspaso de un propietario a otro, deberá presentar una solicitud por escrito para su respectiva autorización municipal ante el departamento de fiscalización. La solicitud deberá firmarse por el cedente y el cesionario.

**Artículo 22.** La solicitud de traspaso deberá acompañarse con licencia sanitaria del local, comprobantes de pago del predial, agua, teléfono, luz, gas y derechos correspondientes.

**Artículo 23.** De proceder las autorizaciones municipales de funcionamiento, traspasos o cambio de domicilio, deberán notificarse en un plazo máximo de 30 treinta días, así mismo, de no proceder se le comunicará las razones o impedimentos, para que puedan ser subsanados en un término de 30 treinta días.

#### **CAPÍTULO IV. Sanciones.**

**Artículo 24.** La falta de licencia, autorización o permiso será causa de sanción pecuniaria de 1 una a 50 cincuenta Unidades de Media y Actualización diaria vigentes y con la clausura definitiva del negocio..

**Artículo 25.** Cometan infracciones o faltas a este Reglamento todas aquellas personas que realicen actos contrarios a los que se establecen.

**Artículo 26.** Las sanciones por cada falta infringida, serán fijadas tomando en cuenta la gravedad de la infracción y las circunstancias particulares del infractor.

**Artículo 27.** El Ayuntamiento por conducto de la Dirección de Fiscalización Municipal está facultado para imponer sanciones en caso que se transgredan dos o más conceptos determinados por este Reglamento.

**Artículo 28.** Para el efecto de este Reglamento se considera reincidente al infractor que en un término de 30 treinta días cometa dos o más infracciones.

**Artículo 29.** Las sanciones que se aplicarán por violaciones al presente reglamento, son las siguientes:

- I. La violación a las disposiciones contenidas en las fracciones I, II, III y V del artículo 18 del presente reglamento serán sancionadas con una simple Amonestación.
- II. La violación a las disposiciones contenidas en las fracciones VI, VII y IX del artículo 18 del presente reglamento serán sancionadas con una

Multa equivalente de 1 una a 50 cincuenta Unidades de Medida y Actualización diaria vigentes.

- III. La violación a las disposiciones contenidas en las fracciones VIII y XI del artículo 18 del presente reglamento, serán sancionadas con una simple amonestación y en caso de reincidencia con una Multa equivalente de 1 una a 50 cincuenta Unidades de Medida y Actualización diaria vigentes.
- IV. La violación a las disposiciones contenidas en las fracciones IV y X del artículo 18 del presente reglamento, serán sancionadas con una Multa equivalente de 1 uno a 50 cincuenta salarios mínimos vigentes en la zona económica y en caso de reincidencia, con la clausura temporal del Negocio.
- V. La violación a las disposiciones contenidas en las fracciones XII, XIII y XIV del artículo 18 del presente reglamento, serán sancionadas primeramente con una simple Amonestación y en caso de primera reincidencia, con una Multa equivalente de 1 una a 50 cincuenta Unidades de Medida y Actualización diaria vigentes. Si por segunda ocasión se reincidiera en la violación a lo establecido en las fracciones ya mencionadas, serán sancionados con la clausura temporal del Negocio.
- VI. Clausura definitiva del negocio, cuando así lo determine el H. Ayuntamiento por conducto de la Dirección de Fiscalización, para casos especiales no contemplados en el presente reglamento.

## **CAPÍTULO V. De los Medios de Impugnación.**

**Artículo 30.** Los particulares que se consideren afectados por la aplicación del presente ordenamiento, podrán interponer los recursos previstos por el Código de Procedimiento y Justicia Administrativa para el Estado y los Municipios de Guanajuato, los que se sustanciaran en la forma y términos señalados en el mismo.

### **TRANSITORIOS.**

**Primero.** El Presente Reglamento entrará en vigor el cuarto día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

**Segundo.** Se derogan todas aquellas disposiciones que contravenga al presente reglamento.

Dado en el Salón de Cabildos del Palacio Municipal del Municipio de Tarimoro, Guanajuato a los 29 días del mes de Octubre de 2007.

Ing. Fidel Gallegos Arámburo  
Presidente Municipal.

Ing. Cristóbal Contreras Canchola  
Secretario del H. Ayuntamiento

(Rúbricas)

**Nota:**

Se reformó el artículo 24 y las fracciones II, III, IV y V del Artículo 29, Capítulo IV, del Reglamento Municipal para regular la Industria de la Masa y la Tortilla en el Municipio de Tarimoro, Guanajuato, mediante Acuerdo publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado número 43, Segunda Parte, de fecha 16 de marzo de 2017.