



**CONSEJERÍA
JURÍDICA**

REGLAMENTO DE MOLINOS Y TORTILLERIAS PARA EL MUNICIPIO DE XOCHITEPEC, MORELOS.

OBSERVACIONES GENERALES.-

Aprobación
Publicación
Vigencia
Expidió
Periódico Oficial

2010/10/06
2010/10/13
2010/10/14
H. Ayuntamiento de Xochitepec, Morelos.
4842 Segunda Sección "Tierra y Libertad"



JUAN CARLOS RIVERA HERNÁNDEZ, PRESIDENTE MUNICIPAL CONSTITUCIONAL DE XOCHITEPEC, MORELOS; A SUS HABITANTES, SABED:

QUE EL AYUNTAMIENTO DE XOCHITEPEC, MORELOS, EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIEREN LOS ARTÍCULOS 115 FRACCIÓN II DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 113 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS; 38 FRACCIÓN IV, 41 FRACCIÓN I, 60, 63 Y 64 DE LA LEY ORGÁNICA MUNICIPAL DEL ESTADO DE MORELOS; Y 72, 76 Y 77 DEL REGLAMENTO DE GOBIERNO Y ADMINISTRACION DEL AYUNTAMIENTO DE XOCHITEPEC Y

CONSIDERANDO:

I. Que La industria del maíz, en su modalidad de producción de masa y tortilla para el consumo humano, debe estar organizada y reglamentada, a efecto de garantizar a los consumidores calidad del producto, protegiendo a su salud y su economía y ordenando la distribución y venta del producto.

II. Que a falta de normatividad vigente que rija en el Municipio de Xochitepec, Morelos lo referente a molinos y tortillerías, siendo la tortilla y la masa elaborados con maíz uno de los alimentos de mayor consumo y demanda en este municipio, las autoridades Municipales deben estar atentos a que su venta se ofrezca en establecimientos adecuados, higiénicos y seguros, tanto para los que elaboran el producto, como para los que lo adquieran y consuman

III. Que se hace necesario regular la instalación y funcionamiento de molinos y tortillerías, así como su número, estableciendo las bases para ello sobre las bases de la libre competencia, fomentando el comercio establecido, pero combatiendo el comercio ambulante de tortilla y masa de maíz, que lesiona y hace competencia desleal a los comercios establecidos que se dedican a este giro y que se encuentran regulados por la autoridad municipal y otras autoridades competentes.

Por lo antes expuesto y fundado se expide el siguiente:



REGLAMENTO DE MOLINOS Y TORTILLERIAS PARA EL MUNICIPIO DE XOCHITEPEC, MORELOS.

CAPÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- El presente Reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento, producción y venta de los molinos y tortillerías, dentro del municipio de Xochitepec, Morelos.

ARTÍCULO 2.- Para efectos de este reglamento los establecimientos se clasifican en:

- I.- Molino maquilador: es aquel que se dedica a moler nixtamal llevado por los particulares para obtener masa;
- II.- Molinos/Tortillerías donde se prepara y/o se muele el nixtamal para obtener masa para el autoconsumo o venta y además se elaboran las tortillas por medio de procedimientos mecánicos o manuales, utilizando como materia prima, masa de maíz y / o harina de maíz nixtamalizada;
- III.- Tortillería. Donde se elaboran con fines comerciales las tortillas de maíz por medio de procedimientos mecánicos o manuales utilizando como materia prima masa de maíz o masa de harina de maíz nixtamalizado;
- IV.- Tortillería de Producción Artesanal en las cuales las tortillas se elaboran a mano, utilizando comales para su cocción

ARTÍCULO 3.- La elaboración de tortillas de maíz que se haga en fondas, restaurantes, taquerías, para los fines exclusivos del servicio que prestan, no requerirán de la licencia respectiva

ARTÍCULO 4.- La Licencia de Funcionamiento otorgada a un establecimiento comercial comprende la autorización de venta de tortilla a domicilio por pedido, dentro del área establecida a cada establecimiento, por el Departamento de Licencias de Funcionamiento.



ARTÍCULO 5.- La venta de tortillas de maíz dentro de los mercados y establecimientos donde no se elabore tortilla o que efectúen personas que carezcan de establecimiento propio, requerirá de la respectiva licencia expedida por la Autoridad Municipal.; Así como el exacto cumplimiento a las disposiciones del presente Reglamento

ARTÍCULO 6.- Son facultades del Ayuntamiento:

- I.- Otorgar Licencia la correspondiente, para el funcionamiento de los establecimientos mencionados en el Art. 2 del presente Reglamento
- II. La fijación de las condiciones de las instalaciones y del establecimiento, para proceder a su funcionamiento señalado en el Art. 10
- III. Ordenar y controlar la inspección en cualquier tiempo a los establecimientos de los particulares de la actividad que realizan, con el objeto de verificar el exacto cumplimiento de las disposiciones que establecen el presente ordenamiento para lo cual se auxilia del cuerpo de Inspección de Salud, Ecología, Protección Civil y Tránsito.
- IV. Así como las propias de acuerdo a su Bando de Policía y buen Gobierno, Reglamentos y Leyes en la Materia.

CAPÍTULO SEGUNDO DE LA AUTORIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.

ARTÍCULO 8.- Para el funcionamiento de los establecimientos a que se refiere el Art. 2° de este Reglamento, se requiere además de la Licencia de Funcionamiento expedida por la Dirección de Licencias y Reglamentos del H. Ayuntamiento, cumplir con los requisitos de Salud, Ecología y Protección civil, Tránsito establecidas en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 9.- Las autoridades Municipales vigilarán y supervisarán periódicamente el buen funcionamiento de los establecimientos comerciales.

ARTÍCULO 10.- Los interesados en obtener licencia de funcionamiento o alta al padrón de contribuyentes, deberán presentar el Visto Bueno de la Dirección de



Protección Civil, Ecología, Salud y Tránsito. La solicitud deberá ser por escrito además de llenar las formas que establece el presente Reglamento, y las que se expidan para tal efecto; así como contener los siguientes datos y requisitos:

- - Nombre completo y domicilio, tratándose de personas físicas y en el caso de personas morales denominación o razón social, domicilio y acta constitutiva;
- - Especificación del giro que se pretenda operar y nombre comercial del mismo;
- - Domicilio del local en que pretenden instalar el establecimiento.
- - Registro Federal de Contribuyentes
- - En el caso que se vaya a distribuir la tortilla sobre pedido a domicilio, factura en original y fotocopia del vehículo que se vaya a utilizar.
- La solicitud de la Licencia de Funcionamiento deberá ser efectuada directamente por el Interesado o en su caso por Apoderado Legal y en caso de ser Persona Moral por la persona tenga facultades Legales para ello

ARTÍCULO 11.- La solicitud tendrá que acompañarse los siguientes Documentos

- I. Licencia de uso de suelo Municipal;
- III. Dictamen Técnico de del Coordinador de Protección Civil Municipal
- IV. Licencia Sanitaria expedida por la Dirección de Salud Municipal
- V. Estudio de Impacto Ambiental, emitido por la Dirección de Medio Ambiente

ARTÍCULO 12.- No podrán adaptarse locales en patios y / o pasillos imposibilitando el uso de cajones de cargas y descargas y sus anexos.

ARTÍCULO 13.- las autoridades Municipales podrán comprobar por cualquier medio la veracidad de los datos de la solicitud y sus anexos inspeccionando el lugar del establecimiento, para asegurarse de la funcionalidad del mismo.

ARTÍCULO 14.- Si la solicitud se presenta incompleta, se concederá al solicitante un plazo no mayor de 30 días naturales susceptibles de prórroga hasta por una sola vez a petición del interesado, para que cumpla y aporte los anexos y



requisitos faltantes; transcurrido dicho plazo a la prorroga si la hubo, sin que hubiese subsanado la omisión, se tendrá por cancelada la solicitud presentada.

ARTÍCULO 15.- Los promoventes de las solicitudes que no prosperen tendrán oportunidad de formular una nueva solicitud, cumpliendo con todos los requisitos establecidos para ello.

ARTÍCULO 16.- Para que el H. Ayuntamiento esté en condiciones de expedir la Licencia de funcionamiento, el establecimiento deberá reunir los siguientes requisitos:

I.- Características Generales para Apertura y Funcionamiento.

- 1.- Que se cuente con los medios de seguridad y prevención y que las instalaciones eléctricas y otros energéticos sean previamente aprobado por Protección civil Municipal;
- 2.- Que los energéticos o la forma de su uso no contravengan las disposiciones vigentes sobre la contaminación ambiental;
- 3.-Que la maquinaria reúna las condiciones óptimas de funcionamiento, además de contar con todas las medidas de seguridad para evitar accidentes. Por lo que el propietario deberá registrar en una bitácora el mantenimiento de dicha maquinaria a la que se le asignará un número de folio por la Dirección de Licencias de Funcionamiento, en coordinación, con el área de Protección Civil Municipal, para el efecto de llevar un control y revista periódica de la maquinaria;
- 5.-Que La maquinaria se instale en forma tal que el público no tenga acceso directo a ella;
- 6.- Que se cuente con los espacios suficientes para la venta del producto. Por lo que, con fines de salubridad y asepsia (es decir, ausencia de gérmenes patógenos), que las instalaciones y aditamentos despachadores, sean de preferencia en recubrimiento de acero inoxidable;
- 7.- Que el establecimiento, cuente mínimo con dos cajones de estacionamiento para carga y descarga cuando se encuentre dentro de un área muy transitada o a criterio de esta autoridad municipal;



8.- Que el equipo de gas e instalaciones cumplan con las normas establecidas por la SECOFI con el objeto de salvaguardar la integridad física de la ciudadanía y el trabajador; y que cuente con la responsiva correspondiente, además deberán estar ubicados en espacios abiertos, alejados de cualquier fuente de calor;

9.- Que la maquinaria cuente con un sistema de extracción de aire;

10.- Que el establecimiento cumpla con todas y cada una de las disposiciones que en materia de salud establece la ley respectiva;

11.- Que no se instale cerca de hospitales, escuelas y oficinas públicas;

12.-Que el establecimiento cuente con equipo contra incendio; señalización de evacuación, informativa, preventiva y restrictiva; asimismo que estén debidamente identificadas las instalaciones eléctricas, de gas L.P., maquinaria, equipo y herramienta de trabajo con su respectivo código de colores;

13.-Que se cuente con un manual de procedimiento elaborado previamente, en el que se incluyan las especificaciones requeridas para el buen funcionamiento y elaboración del producto; y

14.-Que se cuente con un Plan de Emergencias supervisado por Protección Civil.

II.-Del personal.

1.- El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa limpia. Durante el tiempo que duren sus labores, bata o mandil y una protección que cubra totalmente el cabello.

2.- Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia en el mismo y en cualquier momento en que las manos estén sucias, procurando la mayor asepsia al momento de elaborar, empaclar y despachar el producto; evitar que cobre el despachador.

3.- Mantener las uñas cortas, limpias y libre de esmalte para uñas, es decir totalmente higiénicas.

4.- No se debe fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y venta de producto.

5.- Evitar toser y estornudar sobre el producto.

6.- No se deben usar joyas, adornos u otros ornamentos que puedan contaminar el producto y para seguridad del propio empleado.



7.- No deben trabajar en el área de proceso o venta, personal que presente enfermedades contagiosas. Las cortadas o heridas sobre la piel deben cubrirse apropiadamente, con material impermeable.

8.- El personal que manipule dinero, no debe tocar directamente con las manos el producto (cajero).

9.- Todo el personal deberá presentar carnet sanitario.

III.-De las instalaciones físicas.

1.- Los establecimientos deben proveerse de instalaciones sanitarias para lavarse las manos en el área de elaboración y venta del producto.

2.- Los pisos deben ser de características que permitan su fácil limpieza y desinfección, impermeables, homogéneos y con pendiente hacia el drenaje, a fin de evitar encharcamiento.

3.- Si las paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable o impermeable. En el área de mezclado y acondicionamiento, no deben existir paredes de madera para evitar riesgos

4.- No debe tener comunicación directa con habitaciones, no con otros establecimientos, no relacionados al proceso. No deben utilizarse como habitación o dormitorio, ni permitirse la presencia de animales domésticos.

5.- El establecimiento debe conservarse libre de fauna nociva (ratas, ratones, cucarachas, moscas y otros).

IV.- De las instalaciones sanitarias.

1.- Deben colocarse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse después de usar los sanitarios.

2.- Los baños deben estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos (toallas desechables) y recipiente de basura.

V.-De los servicios.

1.- El local debe tener botes de desperdicio, con tapa automática o cierre hermético, de tamaño suficiente de acuerdo a las necesidades.

2.- Debe disponerse de suficiente abastecimiento de agua, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

3.- Los tinacos o sistemas deben lavarse y desinfectarse con solución clorada y enjuagar correctamente por lo menos cada seis meses o antes si es necesario.



4.- Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de afluentes y aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado.

VI.-Del equipo.

1.- Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre las paredes, el techo y piso permitan su limpieza.

2.- Después de realizar el mantenimiento o reparación del equipo, se debe inspeccionar y eliminar residuos de los materiales empleados, el equipo debe estar limpio y desinfectado en las superficies en contacto con el producto previo uso en producción.

VII.- De las materias primas.

1.- Se deben revisar las características de las materias primas antes de su ingreso al almacén y al área de proceso. La materia prima que no sea apta, debe separarse y eliminarse a fin de evitar su mal uso o la contaminación de otros productos.

2.- Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semi-procesadas para evitar su contaminación.

3.- Se debe aplicar la rotación del uso de materias primas (primeras entradas y salidas) y dar periódicamente salidas a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones, a fin de facilitar la limpieza y eliminar posibles focos de contaminación.

4.- Las materias primas deben almacenarse en condiciones de limpieza, debidamente ordenadas y conservadas de tal manera que se evite su alteración o descomposición.

VIII.-Del proceso.

1.- No debe depositarse ropa ni objetos personales en las áreas de producción.

2.- Se debe contar con mesas limpias, de superficies lisas para conservar la masa, la cual se debe mantener cubierta con lienzos limpios a fin de evitar que se contamine.

3.- los mostradores y mesas deben ser lisas de material inocuo e impermeable, con objeto de facilitar la limpieza.

4.- Todo el equipo y los utensilios (empleados en las áreas de manipulación o de producto) que puedan entrar en contacto con el producto, deben ser de



material inerte que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sea inabsorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

5.- Para la protección y conservación del producto ya elaborado, se deben emplear recipientes o lienzos limpios que cubran completamente el producto.

IX.-Del transporte.

1.- La masa se debe transportar de tal manera que no entre en contacto dentro o fuera del vehículo con materiales extraños (polvo, agua, grasas o etcétera), cubierto con nylon aislante de bacterias.

2.- El área del vehículo destinado al transporte de masa, debe mantenerse limpio y lavarse diariamente con agua y jabón.

X.-Del control de plagas.

1.- Deben tener un plan de control de plagas. En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos solo deben aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud que el uso de estos agentes puedan entrañar, así como comprobante o licencia expedida por la autoridad correspondiente.

2.- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben etiquetarse o rotularse para identificarlos e informar su empleo. Deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto y manipularse bajo indicaciones establecidas por el fabricante y los ordenamientos legales aplicables.

**CAPÍTULO TERCERO.
DE LA ACTUALIZACIÓN Y DE LA AUTORIZACIÓN.**

ARTÍCULO 17.- La autoridad municipal podrá refrendar anualmente las licencias de funcionamiento autorizaciones siempre y cuando éste, no haya presentado irregularidades en su labor cotidiana de cualquier índole.

ARTÍCULO 18.- Para que la autoridad municipal pueda refrendar las autorizaciones, el interesado debe remitir los siguientes documentos:



- I. Llenar las formas de actualización para obtener la autorización;
- II. La autorización del año anterior o recibo de pago expedido por la tesorería municipal.

ARTÍCULO 19.- Para que la autoridad municipal autorice la actualización, se realizará una inspección para verificar que se sigue cumpliendo con las indicaciones que el presente reglamento estipula.

CAPÍTULO CUARTO **OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DEL** **ESTABLECIMIENTO DE LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA.**

ARTÍCULO 20.- Son obligaciones de los propietarios, de los establecimientos de molinos y tortillerías, para la producción y venta de masa y tortilla, las siguientes:

- I.-Exhibir en un lugar visible el original de la licencia respectiva o copia certificada cuando se haya presentado ante alguna dependencia oficial, en cuyo caso deberá exhibirse copia del recibo correspondiente;
- II.- Abstenerse de conservar en el establecimiento, materias o sustancias no indispensables para los fines de la producción o la venta o en descomposición;
- III.- Exender los productos precisamente en el mostrador destinado para este objetivo, evitando la venta ambulante o casa por casa de alto riesgo para la salud;
- IV.- No permitir la entrada de animales o que permanezcan dentro del establecimiento;
- V.- Realizar su actividad única y exclusivamente dentro del establecimiento y dentro del horario autorizado por la autoridad correspondiente, por lo que queda estrictamente prohibido el expender producto fuera del establecimiento destinado al efecto, sin estar debidamente empaquetados y etiquetados como lo establezcan las leyes federales al respecto, la que será solo para venta exclusiva de acuerdo a convenios comerciales con restaurantes, taquerías, empresas o para eventos sociales; en donde las entregas del producto serán de un mínimo de 5 kilogramos debiendo comprobar su venta y entrega mediante la presentación de factura y/o nota de remisión foliada y con RFC, misma que



deberá mostrar a la autoridad municipal cuando lo requiera; por lo que se estaría ante la facultad de la autoridad municipal de sancionar al infractor y aplicar una multa de 500 veces el salario mínimo general vigente en esta zona económica, a quien se sorprenda en la distribución o venta del producto fuera de los establecimientos autorizados para ello en el presente reglamento;

VI.- Observar las medidas de seguridad, sanidad, higiene y limpieza que dicte la autoridad municipal o secretaría de salud, en el tiempo de su funcionamiento;

VII.- Presentar el servicio con esmero y buen trato a la clientela, con trato además con una buena presentación e higiene;

VIII.- Refrendar sus licencias cada año;

IX.- Observar y/o cumplir con las disposiciones y normas que en materia de control ambiental expidan las autoridades respectivas;

X.- Permitir la entrada a los establecimientos e instalaciones a inspectores debidamente autorizados y acreditados y exhibir la documentación que les requiera;

XI.- Las demás que establezcan las disposiciones municipales.

ARTÍCULO 21.- Las licencias otorgadas permiten únicamente a la persona física o moral ejecutar las actividades que en la misma consignen y en el domicilio que en ellas se señalen y en el horario comprendido de las cinco a las diecisiete horas de lunes a domingo y en las condiciones que se establezcan en el presente reglamento.

CAPÍTULO QUINTO. DE LOS TRASPASOS, CAMBIOS DE DOMICILIOS Y CAMBIOS DE GIRO.

ARTÍCULO 22.- Los molinos y las tortillerías podrán previa autorización y estudio de factibilidad económica de la Autoridad Municipal, trasladarse a otros domicilios, siempre y cuando se cumplan con las disposiciones que establece el presente reglamento en sus Arts. 8, 9, 10, 16

ARTÍCULO 23.- Para el cambio de domicilio, deben presentar solicitud por escrito y llenar las formas expedidas para tal efecto de la oficina correspondiente



señalando el número de autorización y el domicilio del nuevo local donde pretendan instalar la negociación. Anexando el original de la autorización respectiva.

ARTÍCULO 24.- Instalado el establecimiento en el nuevo local y previa revisión de la autoridad correspondiente, se expedirá una nueva Licencia, previo cumplimiento con los requisitos a que se refiere los Arts. 22 y 23 de este Reglamento; la Licencia anterior automáticamente queda cancelada.

ARTÍCULO 25.- Para obtener la autorización de traspaso (cambio de propietario) es preciso que se presente solicitud por escrito y se llenen las formas que para tal efecto se expidan ante la autoridad municipal en las que se asentarán los datos exigidos bajo protesta de decir verdad.

Dicho traspaso deberá notificarse dentro de los 30 días siguientes a la operación.

ARTÍCULO 26.- Para que la solicitud sea aceptada y pueda darle el curso respectivo, es requisito indispensable que esta sea firmada por el cedente y el cesionario, para el caso que la solicitud no sea firmada por alguna de las partes, la autoridad pedirá que sea subsanada dicha omisión por el término de tres días y en caso que no sea subsanada en dicho término se tendrá como no solicitado.

ARTÍCULO 27.- La solicitud de traspaso deberá acompañarse por los siguientes documentos:

- I.- La Licencia a nombre del cedente;
- II.- La Licencia sanitaria;
- III.- Comprobante del pago de servicios al corriente;
- IV.- Registro Federal de Contribuyentes al Cesionario.

ARTÍCULO 28.- La autoridad que conozca de la solicitud del traspaso tiene un término de treinta días para emitir la resolución correspondiente notificando de manera personal al Titular de la Licencia de Funcionamiento.



ARTÍCULO 29.- Para obtener la autorización de cambio de giro o incremento de giro, el interesado deberá presentar solicitud por escrito y llenar las formas que para tal efecto se expidan debiendo asentar bajo protesta de decir la verdad los datos exigidos, acompañar la autorización respectiva, la Licencia sanitaria y demás requisitos exigidos para tal efecto se expidan bajo protesta de decir verdad los datos exigidos acompañar la autorización respectiva, la Licencia sanitaria y demás requisitos exigidos para tal efecto.

ARTÍCULO 30.- Cuando Licencias de Funcionamiento conozca de la solicitud de cambio de giro o incremento de este, dictará su resolución dentro del término de treinta días siguientes a la fecha de su petición.

ARTÍCULO 31.- En tanto Licencias de Funcionamiento resuelva la solicitud de cambio de domicilio, traspaso y cambio de giro o incremento, deberá seguir funcionando en su establecimiento señalado en la licencia de funcionamiento, en caso contrario, podrá ser acreedor a las medidas de apremio que establece el presente Reglamento, incluso la clausura y suspensión de la licencia de funcionamiento respectiva.

CAPÍTULO SEXTO DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 32.- Autorizado por la autoridad municipal el traspaso, cambio de domicilio, cambio de giro o incremento esto no requerirá nueva autorización, podrá funcionar el establecimiento con el nuevo giro o domicilio o se amparara con la copia de la resolución con la que se autorizó.

ARTÍCULO 33.- Queda prohibido a los propietarios y encargados de molinos y tortillerías lo siguiente:

- I.- Realizar su actividad fuera de sus establecimientos por sí solo, o a través de terceras personas en forma ambulantes;
- II.- Realizar cambio de domicilio, giro, incremento o traspaso sin la autorización de la Autoridad Municipal;



III.- Realizar actividades después de las Diecisiete Horas.

IV.- Las demás que este Reglamento señale.

CAPÍTULO SÉPTIMO DE LA INSPECCIÓN Y VIGILANCIA

ARTÍCULO 34.- Para que se cumpla y observe el presente Reglamento, la autoridad municipal podrá realizar actos de inspección y vigilancia.

ARTÍCULO 35.- Las inspecciones administrativas se practicarán por el personal autorizado por este Ayuntamiento previa identificación.

ARTÍCULO 36.- Los inspectores debidamente autorizados por la autoridad municipal tendrán la facultad de infraccionar y sancionar en cualquiera de los casos y las demás que no se señalen en el presente Reglamento.

CAPÍTULO OCTAVO DE LAS INFRACCIONES

ARTÍCULO 37.- Se considera infracción toda acción u omisión que contravengan las disposiciones contenidas en este reglamento y demás leyes, reglamentos, acuerdos, circulares y disposiciones administrativas que del mismo se deriven, así como las estatales y federales, para el expendio y venta de productos empaquetados.

ARTÍCULO 38.- Las infracciones a las normas contenidas en este reglamento y demás ordenamientos que del mismo se deriven, se sancionará conforme a las disposiciones establecidas en el mismo.

ARTÍCULO 39.- Las infracciones al presente reglamento serán calificadas por la autoridad municipal aplicando las sanciones que se establecen en el capítulo IX y/o en el Bando Municipal, sin perjuicio de violarse otras disposiciones legales, se ponga en conocimiento de las autoridades competentes.



CAPÍTULO NOVENO DE LAS SANCIONES.

ARTÍCULO 40.- Las violaciones a las disposiciones de este reglamento se sancionarán conforme a lo siguiente, tomando en cuenta:

- I. La gravedad de la infracción;
- II. La reincidencia del infractor;
- III. Las condiciones personales y económicas del infractor;
- IV. Las circunstancias que hubiesen originado la infracción;
- V. La ubicación del establecimiento;
- VI. El Valor de los objetos decomisados.

ARTÍCULO 41.- Las infracciones al siguiente reglamento serán sancionadas con:

- I. Multa de 20 a 300 veces el importe del salario mínimo general vigente en el Estado de Morelos;
- II. Suspensión temporal de las actividades del giro;
- III. Revocación de la Licencia;
- IV. Clausura temporal del establecimiento en donde se realizan las actividades del giro;
- V. Cancelación definitiva de la Licencia.

ARTÍCULO 42.- Las sanciones señaladas en el artículo anterior, no constituyen obligación de la autoridad para aplicarla en forma progresiva; éstas se impondrán sin respetar orden alguno y sólo atendiendo a la gravedad de la falta.

Se consideran infracciones graves, para efectos del presente artículo, las siguientes:

- I. En materia de las actividades de molinos y tortillas:
 - a) Carecer de licencia, permiso o autorización;
 - b) Permitir el consumo de bebidas alcohólicas dentro del local comercial



- c) Permitir dentro del establecimiento que alguna persona altere el orden público, la moral y las buenas costumbres, provoque disturbios o participe en una riña;
- f) La reincidencia en faltas administrativas, contraviniendo las normas establecidas en el presente reglamento

ARTÍCULO 43.- Para imponerse la sanción, la autoridad municipal fundará y motivará la resolución correspondiente mediante el procedimiento administrativo

CAPÍTULO DÉCIMO DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

ARTÍCULO 44.- Del procedimiento de sanciones por incumplimiento de obligaciones de los contribuyentes, cancelación de licencias y permisos, conocerá y resolverá el funcionario titular de la dependencia que sea competente o haya dado la licencia o permiso.

ARTÍCULO 45.- Las licencias municipales no conceden a sus titulares derechos permanentes y definitivos, en tal virtud, la autoridad municipal que las expida, podrá en cualquier momento dictar su revocación o cancelación cuando haya causas que lo justifiquen sin derecho a devolución de cantidad alguna; así mismo podrá revocarse o cancelarse en caso de incumplimiento de estas disposiciones reglamentarias u otra causa que lo justifique o motive.

ARTÍCULO 46.- El procedimiento para la aplicación de la sanción correspondiente al infractor dará inicio, emplazando al titular de los derechos, en los términos de las reglas que establece el presente reglamento y demás disposiciones aplicables, haciéndole saber la causa o causas que originaron el procedimiento y requiriéndolo para que comparezca mediante escrito a oponerse al trámite si existiere razón para ello y ofrecer pruebas, en un término de cinco días hábiles siguientes al emplazamiento.



Se seguirán las reglas previstas en el presente artículo cuando el particular no cumpla con sus obligaciones ante el Municipio, o no cuente con licencia o permiso de la Autoridad Municipal.

ARTÍCULO 47.- En la cédula u oficio de notificación se expresará el lugar, día y hora en que se verificará una audiencia, en la cual se desahogarán las pruebas y se emitirán los alegatos del interesado. Si el interesado no compareciera, sin justificar la causa personalmente o por conducto de un apoderado, se le tendrá por desistido de las pruebas que ofreció y por perdido su derecho a presentar alegatos.

ARTÍCULO 48.- En este procedimiento son admisibles todas las pruebas, a excepción de la confesional con cargo a la autoridad y de aquellas que atenten contra la moral o el orden público, siendo obligación del oferente relacionarlas con la controversia que haya establecido respecto a la verificación de obligaciones, falta de cumplimiento o a la cancelación del permiso o licencia correspondiente.

ARTÍCULO 49.- Para el desahogo de la prueba testimonial, será obligación del oferente presentar personalmente a sus testigos o a los peritos que ofrezca. En lo no previsto en el presente reglamento, respecto al ofrecimiento y desahogo de las pruebas, se aplicará supletoriamente el Código de Procedimientos Civiles del Estado.

ARTÍCULO 50.- Concluido el desahogo de las pruebas y emitidos los alegatos correspondientes o renunciados el derecho para hacerlo, la oficina que conozca del trámite resolverá en un término que no exceda de diez días hábiles.

ARTÍCULO 51.- Si la resolución determina procedente la cancelación y una vez que haya causado estado se ejecutará de inmediato la misma, previa notificación al interesado.

ARTÍCULO 52.- En caso de que haya existido la clausura como medida de seguridad, adquirirá en la resolución el carácter de definitiva.



ARTÍCULO 53.- Si existiere una condena en cantidad líquida, se enviará copia de la resolución a la Tesorería Municipal, para que proceda a hacerla efectiva a través del procedimiento económico coactivo.

ARTÍCULO 54.- Cuando una persona resulte responsable de dos o más violaciones a las disposiciones del presente Bando, se le aplicarán las sanciones que correspondan a cada violación.

ARTÍCULO 55.- Cuando la determinación de imposición de alguna sanción o medidas de seguridad implique el pago de una cantidad mínima, en la misma resolución se les notificará que tiene el término de cinco días para hacer el pago, con el apercibimiento de que en caso de no hacerlo se abrirá procedimiento de ejecución económico-coactivo, remitiéndole copia de la resolución a la Tesorería Municipal para hacerla efectiva.

ARTÍCULO 56.- La cancelación de la licencia trae aparejada la clausura del establecimiento.

ARTÍCULO 57.- Para toda violación a las normas y disposiciones municipales previstas en el presente reglamento y cuya individualización no esté prevista, se aplicará una sanción de cinco a mil veces el salario mínimo vigente para el Estado, atendiendo a la gravedad de la falta que en su caso proceda.

ARTÍCULO 58.- Son motivos de clausura Definitiva a juicio de la autoridad municipal competente:

- Carecer de giro y de licencia;
- El no refrendo de la licencia dentro del término que se prevé;
- Explotar el giro con actividad distinta a la que amparan las licencias correspondientes;
- Proporcionar datos falsos en la solicitud de la licencia;
- Realizar actividades sin autorización sanitaria y de previsión social correspondiente;
- La violación reiterada de las normas, acuerdos y circulares municipales;



- Cambiar de domicilio, de giro, o traspasar los derechos sobre el mismo, sin la autorización correspondiente de la autoridad municipal.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- Este Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad”, órgano del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Se derogan las disposiciones que se opongan a lo establecido en el presente Reglamento.

Dado en la Oficina del Presidente Municipal, habilitada como sala de Sesiones, de este H. Ayuntamiento de Xochitepec a los seis días del mes de octubre del año dos mil diez.

JUAN CARLOS RIVERA HERNÁNDEZ

PRESIDENTE MUNICIPAL

OSCAR DE LA FUENTE VILLAMAR

SÍNDICO

ELIZABETH JIMÉNEZ ORZUNA

REGIDORA DE DESARROLLO ECONÓMICO,

RELACIONES PÚBLICAS, SERVICIOS PÚBLICOS, TURISMO Y

PLANIFICACIÓN DEL DESARROLLO

NARCISO CÁRDENAS DELGADO

REGIDOR DE DESARROLLO AGROPECUARIO, ASUNTOS INDÍGENAS.

ATENCIÓN A MIGRANTES, SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO Y

ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS

BLANCA LILIA ESTRADA RIVERA

REGIDORA DE HACIENDA, PROGRAMACIÓN Y PRESUPUESTO,

POBLADOS Y FRACCIONAMIENTOS, DESARROLLO URBANO Y

OBRAS PÚBLICAS, GOBERNACIÓN Y REGLAMENTOS Y DERECHOS

HUMANOS

MARÍA MARICELA CAMPOS MEJÍA



**REGIDORA DE BIENESTAR SOCIAL, ATENCIÓN DE ASUNTOS JUVENILES,
RELACIONES PÚBLICAS, COMUNICACIÓN SOCIAL Y DIFUSIÓN,
PATRIMONIO MUNICIPAL Y EQUIDAD DE GÉNERO
DOMINGO FRANCO RIVERA
REGIDOR DE EDUCACIÓN, ECOLOGÍA, CULTURA Y PATRIMONIO
CULTURAL Y RECREACIÓN Y DEPORTE.**

En consecuencia, remítase al Ciudadano Juan Carlos Rivera Hernández, Presidente Municipal de Xochitepec, para que en uso de las facultades que le confiere la Ley Orgánica Municipal del Estado de Morelos, mande publicar en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", órgano informativo que edita el Gobierno del Estado de Morelos, se imprima y circule el Reglamento de Molinos y Tortillerías para el Municipio de Xochitepec, Morelos, para su debido cumplimiento y observancia.

**JUAN CARLOS RIVERA HERNÁNDEZ
PRESIDENTE MUNICIPAL
LIC. CIRO NORBERTO PERALTA NAVARRO
SECRETARIO MUNICIPAL
RÚBRICAS.**

NOTAS:

REFORMA VIGENTE.- En la publicación del presente Reglamento no indica que se abroga el Reglamento de Molinos y Tortillerías para el Municipio de Xochitepec, Morelos, publicado en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" No. 4205 de fecha 2002/08/21, quedando en términos del Segundo Transitorio sin efectos el siguiente Reglamento:

REGLAMENTO DE MOLINOS Y TORTILLERIAS PARA EL MUNICIPIO DE XOCHITEPEC, MORELOS

Fecha de Aprobación	2002/08/14
Fecha de Publicación	2002/08/21
Vigencia	2002/08/22
Expidió	H. Ayuntamiento Constitucional de Xochitepec, Morelos.



Publicación Oficial

4205 Periódico Oficial "Tierra y Libertad"

H. AYUNTAMIENTO MUNICIPAL CONSTITUCIONAL DE XOCHITEPEC, MORELOS

CONSIDERANDO:

- 1.- La iniciativa de Reglamento de Molinos y Tortillerías del Municipio de Xochitepec, se expide por el Honorable Cabildo Municipal de Xochitepec, Morelos con fundamento en el Artículo 53, Fracciones I, II y III; Artículo 42 Fracción IV de la Ley Orgánica Municipal, Artículo 42 Fracción II del Bando de Policía y Buen Gobierno del Municipio de Xochitepec y de la Constitución Política del Estado de Morelos respectivamente.
- 2.- La iniciativa de Reglamento de Molinos y Tortillerías del Municipio de Xochitepec, Morelos, es aprobada el día 2 de octubre del año 2001, para su presentación al Honorable Congreso del Estado, quedando suscrito por los integrantes del Honorable Ayuntamiento del Municipio y acompañado con la copia certificada del Acta de la Sesión de Cabildo de la fecha antes mencionada en donde se contiene su aprobación.
- 3.- Con fundamento en el decreto publicado el 14 de agosto del año 2002, en la edición 4203, los Municipios del Estado de Morelos, no se pagarán las tarifas de publicaciones de los municipios cuando se trate de ordenamientos como leyes o reglamentos municipales de carácter administrativo y de aplicación general.

CAPÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES

Del Objetivo:

ARTÍCULO 1°.- El presente Reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento, producción de los molinos y tortillerías, así como las especificaciones de protección civil, salud y ecología, que deben de cumplir los establecimientos citados, que se encuentren dentro del municipio de Xochitepec, Morelos; y

De la Clasificación:

ARTÍCULO 2°.- Para regularizar este Reglamento, los establecimientos se clasifican en:

- I.-MOLINO / MAQUILERO: es aquel que se dedica a moler nixtamal llevado por los particulares a obtener masa, y control sanitario y ecológico;
- II.-MOLINOS / TORTILLERÍAS: donde se prepara y / o muele el nixtamal para moler masa para el autoconsumo o venta y reglamentos de salud se elaboran los procedimientos mecánicos o manuales utilizando como materia prima masa de maíz y / o harina de maíz nixtamalizada;
- III.-TORTILLERÍA: donde se elaboran con fines comerciales las tortillas de maíz por procedimientos mecánicos o manuales y utilizando como materia prima masa de maíz o masa de harina de maíz nixtamalizado y control de salud y protección civil;



ARTÍCULO 3°.- La elaboración de tortillas de maíz que se haga en fondas, restaurantes, taquerías, y bares, para los fines exclusivos del servicio que prestan, no requerirán el adecuarse al presente reglamento. De las autoridades Municipales Auxiliares como son: la Dirección de Protección Civil, Ecología, Salud, y Licencias y Reglamentos.

ARTÍCULO 4°.- La venta de tortillas de maíz dentro de los mercados y / o establecimientos donde se elabore o que se afecten a personas que carezcan de establecimientos propios, requerirá de la respectiva licencia expedida por la Autoridad Municipal.; Así como el exacto cumplimiento a las disposiciones del presente Reglamento y supervisado por la PROFECO.

ARTÍCULO 5°.- Son facultades del Ayuntamiento:

- I. Otorgar Licencia correspondiente, para el funcionamiento de los establecimientos mencionados en el Art. 2° del presente Reglamento; siempre y cuando sea respaldado por el resultado obtenido en un previo estudio de necesidades y que la ciudadanía así lo demande; de conformidad con las fracs. I, II Y III del anteriormente citado artículo.
- II. La fijación de las condiciones de las instalaciones y del establecimiento, para proceder a su funcionamiento señalado en el Art. 10°
- III. Ordenar y controlar la inspección en cualquier tiempo a los establecimientos de los particulares de la actividad que realizan, con el objeto de verificar el exacto cumplimiento de las disposiciones que establecen el presente ordenamiento para lo cual se auxilia del cuerpo de Inspección de Salud, Ecología y Protección Civil.
- IV. Así como las propias de acuerdo a su Bando de Policía y buen Gobierno, Reglamentos y Leyes en la Materia.

CAPÍTULO SEGUNDO DE LA AUTORIZACIÓN Y SU FUNCIONAMIENTO.

Del Campo de Aplicación:

ARTÍCULO 6°: la aplicación y su debido cumplimiento de las normas contenidas en el presente Reglamento, corresponden al Presidente Municipal, por conducto de las dependencias Municipales correspondientes y de acuerdo con las necesidades de la ciudadanía que así lo demande.

Del Funcionamiento:

ARTÍCULO 7°: Para el funcionamiento de los establecimientos a que se refiere el Art. 2° de este Reglamento, se requiere además de la Licencia de Funcionamiento expedida por la Dirección de Licencias y Reglamentos del H. Ayuntamiento, reunir las condiciones óptimas de Salud, Ecología y Protección civil, establecidas en el presente Reglamento, así como en las Leyes Estatales y Federales.



ARTÍCULO 8°: Las autoridades Municipales vigilarán y supervisarán periódicamente el buen funcionamiento de los establecimientos comerciales, así como la facultad de cumplir con las disposiciones que competen a cada una de sus dependencias.

ARTÍCULO 9°: los interesados en obtener licencia de funcionamiento o alta al padrón de contribuyentes, deberán presentar el visto bueno de la Dir. de Protección Civil, Ecología y Salud, para la solicitud ante la Presidencia Municipal de la localidad donde ha de estar el establecimiento; la cual deberá ser por escrito además de llenar las formas que establece el presente Reglamento, y las que se expidan para tal efecto; así como contener los siguientes datos y / o requisitos:

- - Nombre completo y domicilio, tratándose de personas físicas y en el caso de personas morales denominación o razón social, domicilio y acta constitutiva;
- - Especificación del giro que se pretenda operar y nombre comercial del mismo;
- - Domicilio del local en que pretenden instalar el establecimiento. El cual deberá ser perfectamente cerciorado por la Autoridad Municipal correspondiente, para el exacto y fiel cumplimiento de lo preceptuado por los artículos 15 fracción XII y 16 del presente Reglamento.
- - Registro Federal de Contribuyentes
- - Para aquel que tenga dos o más licencias no podrá ser calificado.

Nota: Los tramites y la solicitud deberán efectuarse directamente por el interesado.

ARTÍCULO 10°.- A la Solicitud debe anexarse.

I. Croquis de ubicación del local o establecimiento, que permita su localización en la manzana con los nombres de las calles que la forman señalando la ubicación y distancia del negocio similar próximo;

II. Licencia de uso de suelo Municipal y/o Estatal;

III. El visto bueno de la Dir. de Protección Civil Municipal (Dictamen técnico / estudio de Riesgos).

IV. Licencia Sanitaria expedida por la Dir. de Salud del H. Ayuntamiento.

V. Estudio de Impacto Ambiental, emitido por la Dir. de Ecología.

VI. Copia del Registro Federal de Causantes.

ARTÍCULO 11°.- No podrán adaptarse locales en patios y / o pasillos imposibilitando el uso de cajones de cargas y descargas y sus anexos.

ARTÍCULO 12°.- las autoridades Municipales podrán y están obligadas a comprobar por cualquier medio la veracidad de los datos de la solicitud y sus anexos inspeccionando el lugar del establecimiento, para asegurarse de la funcionabilidad del mismo.

ARTÍCULO 13°.- Si la solicitud se presenta incompleta o faltan algunos de sus requisitos, se concederá al solicitante un plazo no mayor de 30 días naturales susceptibles de prorroga hasta por una sola vez a petición



del interesado, para que cumpla y aporte los anexos y requisitos faltantes; transcurrido dicho plazo a la prorroga si la hubo, sin que hubiese subsanado la diferencia o la omisión, se tendrá por cancelada la solicitud.

ARTÍCULO 14°.- Los promoventes de las solicitudes que no prosperen tendrán oportunidad de formular una nueva solicitud, siempre que se subsanen las deficiencias u omisiones.

ARTÍCULO 15°.- Para que el H. Ayuntamiento Municipal esté en condiciones de expedir la Licencia de funcionamiento, el establecimiento deberá reunir los siguientes requisitos:

I.- Características Generales para Apertura y Funcionamiento.

(A) No se expedirá licencia de funcionamiento a un nuevo giro del tipo mencionado en el Art. 2° , Fracs. I , II y III ; si su ubicación se localiza a una distancia menor a los 200 a 500 mts. (doscientos a quinientos metros) conforme a la urbanización de cada localidad dentro del Municipio a la redonda con respecto a un negocio similar, esto es con la finalidad de no incrementar los riesgos por el almacenamiento y uso de Gas L.P. estacionario, de capacidad mayor al domestico.

(B) Deberá contar con los medios de seguridad y prevención, que las instalaciones eléctricas y otros energéticos sean previamente aprobado por Protección civil Municipal y se obtenga la responsiva de una persona autorizada.

(C) Que los energéticos o la forma de su uso no contravengan las disposiciones vigentes sobre la contaminación ambiental.

(D) La maquinaria debe reunir las condiciones óptimas de funcionamiento , además de contar con todas las medidas de seguridad para evitar accidentes. Por lo que el propietario deberá registrar en una bitácora el mantenimiento de dicha maquinaria y se le asignará un numero de folio por la propia autoridad expedidora del permiso,

(E) En coordinación, con Protección Civil Municipal, para el efecto de llevar un control y revista periódica de la maquinaria.

(F) La maquinaria debe instalarse en forma tal que el público no tenga acceso directo a ella.

(G) Se debe contar con los espacios suficientes para la venta del producto. Por lo que, con fines de salubridad y asepsia (es decir, ausencia de gérmenes patógenos) ; que las instalaciones y aditamentos despachadores, sean de preferencia en recubrimiento de acero inoxidable.

(H) Que el establecimiento además de contar con pisos de mosaico, cuente mínimo con dos cajones para carga y descarga cuando se encuentre dentro de una área muy transitada o a criterio de esta autoridad municipal.

(I) Que el equipo de gas e instalaciones deben cumplir con las normas establecidas por la SECOFI con el objeto de salvaguardar la integridad física de la ciudadanía y el trabajador; y que cuente con la responsiva correspondiente, además deberán estar ubicados en espacios abiertos, alejados de cualquier fuente de calor.

(J) La maquinaria debe contar con sistema de extracción de aire.

(K) Que el establecimiento cumpla con todas y cada una de las disposiciones que en materia de salud establece la ley respectiva.



- (L) Que no se instale cerca de hospitales, escuelas y oficinas públicas.
- (M) El establecimiento debe contar con equipo contra incendio ; señalización de evacuación , informativa , preventiva y restrictiva ; así mismo deben estar identificadas las instalaciones eléctricas , de Gas L.P. , Maquinaria , Equipo y Herramienta de trabajo con su respectivo código de colores.
- (N) Deberá existir un manual de procedimiento elaborado previamente, en el que incluyan las especificaciones requeridas para el buen funcionamiento y elaboración del producto.
- (O) Se debe contar con el Plan de Emergencias.

II.-Del personal.

- (A) El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa limpia. Durante el tiempo que duren sus labores, bata o mandil y una protección que cubra totalmente el cabello.
- (B) Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia en el mismo y en cualquier momento en que las manos estén sucias, procurando la mayor asepsia al momento de elaborar, empacar y despachar el producto; evitar que cobre el despachador.
- (C) Mantener las uñas cortas, limpias y libre de esmalte para uñas, es decir totalmente higiénicas.
- (D) No se debe fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y venta de producto.
- (E) Evitar toser y estornudar sobre el producto.
- (F) No se deben usar joyas, adornos u otros ornamentos que puedan contaminar el producto y para seguridad del propio empleado.
- (G) No deben trabajar en el área de proceso o venta, personal que presente enfermedades contagiosas. Las cortadas o heridas sobre la piel deben cubrirse apropiadamente, con material impermeable.
- (H) El personal que manipule dinero, no debe tocar directamente con las manos el producto (cajero) .
- (I) Todo el personal deberá presentar carnet sanitario .

III.-De las instalaciones físicas.

- (A) Los establecimientos deben proveerse de instalaciones sanitarias para lavarse las manos en el área de elaboración y venta del producto .
- (B) Los pisos deben ser de características que permitan su fácil limpieza y desinfección, impermeables, homogéneos y con pendiente hacia el drenaje, a fin de evitar encharcamiento.
- (C) Si las paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable o impermeable. En el área de mezclado y acondicionamiento, no deben existir paredes de madera para evitar riesgos
- (D) No debe tener comunicación directa con habitaciones, no con otros establecimientos, no relacionados al proceso. No deben utilizarse como habitación o dormitorio, ni permitirse la presencia de animales domésticos.
- (E) El establecimiento debe conservarse libre de fauna nociva (ratas, ratones, cucarachas, moscas etc.).

IV.- De las instalaciones sanitarias.



(A) Deben colocarse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse después de usar los sanitarios.

(B) Los baños deben estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos (toallas desechables) y recipiente de basura.

V.-De los servicios.

(A) El local debe tener botes de desperdicio, con tapa automática o cierre hermético, de tamaño suficiente de acuerdo a las necesidades.

(B) Debe disponerse de suficiente abastecimiento de agua, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

(C) Los tinacos o sistemas deben lavarse y desinfectarse con solución clorada y enjuagar correctamente por lo menos cada seis meses o antes si es necesario.

(D) Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de afluentes y aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado.

VI.-Del equipo.

(A) Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre las paredes, el techo y piso permitan su limpieza.

(B) Después de realizar el mantenimiento o reparación del equipo, se debe inspeccionar y eliminar residuos de los materiales empleados, el equipo debe estar limpio y desinfectado en las superficies en contacto con el producto previo uso en producción.

VII.- De las materias primas.

(A) Se deben revisar las características de las materias primas antes de su ingreso al almacén y al área de proceso. La materia prima que no sea apta, debe separarse y eliminarse a fin de evitar su mal uso o la contaminación de otros productos.

(B) Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semi procesadas para evitar su contaminación.

(C) Se debe aplicar la rotación del uso de materias primas (primeras entradas y salidas) y dar periódicamente salidas a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones, a fin de facilitar la limpieza y eliminar posibles focos de contaminación.

(D) Las materias primas deben almacenarse en condiciones de limpieza, debidamente ordenadas y conservadas de tal manera que se evite su alteración o descomposición.

VIII.-Del proceso.

(A) No debe depositarse ropa ni objetos personales en las áreas de producción.

(B) Se debe contar con mesas limpias, de superficies lisas para conservar la masa, la cual se debe mantener cubierta con lienzos limpios a fin de evitar que se contamine.

(C) los mostradores y mesas deben ser lisas de material inocuo e impermeable, con objeto de facilitar la limpieza.

(D) Todo el equipo y los utensilios (empleados en las áreas de manipulación o de producto) que puedan entrar en contacto con el producto, deben ser de material inerte que no transmita sustancias tóxicas,



lores ni sabores, que sea inabsorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

- (E) Para la protección y conservación del producto ya elaborado, se deben emplear recipientes o lienzos limpios que cubran completamente el producto.

IX.-Del transporte.

- (A) La masa se debe transportar de tal manera que no entre en contacto dentro o fuera del vehículo con materiales extraños (polvo, agua, grasas o etcétera) , cubierto con nylon aislante de bacterias.
- (B) El área del vehículo destinado al transporte de masa, debe mantenerse limpio y lavarse diariamente con agua y jabón.

X.-Del control de plagas.

(A) Deben tener un plan de control de plagas. En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos solo deben aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud que el uso de estos agentes puedan entrañar, así como comprobante o licencia expedida por la autoridad correspondiente.

(B) Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben etiquetarse o rotularse para identificarlos e informar su empleo. Deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto y manipularse bajo indicaciones establecidas por el fabricante y los ordenamientos legales aplicables.

ARTÍCULO 16°.- La autoridad correspondiente al recibir una solicitud de los giros que establece el artículo 2°, realizará obligadamente un estudio para conocer la necesidad social, además de verificar el exacto cumplimiento de lo estipulado por el artículo 15° de este reglamento; es necesario que el solicitante anexe estudio socioeconómico realizado por empresa calificada, en donde se precise, la población del lugar donde habrá de destinarse el establecimiento, y los negocios del mismo ramo, para verificar la insuficiencia, o en su caso la saturación de negocios del mismo giro.

CAPÍTULO TERCERO.
DE LA ACTUALIZACIÓN Y DE LA AUTORIZACIÓN.

ARTÍCULO 17°.- La autoridad municipal podrá refrendar anualmente las autorizaciones siempre y cuando éste, no haya presentado irregularidades en su labor cotidiana de cualquier índole.

ARTÍCULO 18°.- Para que la autoridad municipal pueda refrendar las autorizaciones, el interesado debe remitir los siguientes documentos:

- III. Llenar las formas de actualización para obtener la autorización;
- IV. La autorización del año anterior o recibo de pago expedido por la tesorería municipal.



ARTÍCULO 19°.- Para que la autoridad municipal autorice la actualización, se realizará una inspección para verificar que se sigue cumpliendo con las indicaciones que el presente reglamento estipula.

CAPÍTULO CUARTO

OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS O ENCARGADOS DEL ESTABLECIMIENTO DE LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA.

ARTÍCULO 20°.- Son obligaciones de los propietarios, de los establecimientos de molinos y tortillerías, para la producción y venta de masa y tortilla, las siguientes:

- I.-Exhibir en un lugar visible el original de la licencia respectiva o copia certificada cuando se haya presentado ante alguna dependencia oficial, en cuyo caso deberá exhibirse copia del recibo correspondiente;
- II. Abstenerse de conservar en el establecimiento, materias o sustancias no indispensables para los fines de la producción o la venta o en descomposición;
- III. Exender los productos precisamente en el mostrador destinado para este objetivo, evitando la venta ambulante de alto riesgo para la salud;
- IV. No permitir la entrada de animales o que permanezcan dentro del establecimiento;
- V. Realizar su actividad única y exclusivamente dentro del establecimiento y dentro del horario autorizado por la autoridad correspondiente, por lo que queda estrictamente prohibido el expender producto fuera del establecimiento destinado al efecto, sin estar debidamente empaquetados y etiquetados como lo establezcan las leyes federales al respecto; por lo que se estaría ante la facultad de la autoridad municipal de sancionar al infractor y aplicar una multa de 500 veces el salario mínimo general vigente en esta zona económica, a quien se sorprenda en la distribución o venta del producto fuera de los establecimientos autorizados para ello en el presente reglamento;
- VI. Observar las medidas de seguridad, sanidad, higiene y limpieza que dicte la autoridad municipal o secretaría de salud, en el tiempo de su funcionamiento;
- VII. Presentar el servicio con esmero y buen trato a la clientela, con trato además con una buena presentación e higiene;
- VIII. Refrendar sus licencias cada año;
- IX. Observar y/o cumplir con las disposiciones y normas que en materia de control ambiental expidan las autoridades respectivas;
- X. Permitir la entrada a los establecimientos e instalaciones a inspectores debidamente autorizados y acreditados y exhibir la documentación que les requiera;
- XI. Las demás que establezcan las disposiciones municipales.

ARTÍCULO 21°.- Las licencias otorgadas permiten únicamente a la persona física o moral ejecutar las actividades que en la misma consignan y en el domicilio que en ellas se señalen y en las condiciones que se establezcan.



CAPÍTULO QUINTO. DE LOS TRASPASOS, CAMBIOS DE DOMICILIOS Y CAMBIOS DE GIRO.

ARTÍCULO 22°.- Los molinos y las tortillerías podrán previa autorización y estudio de factibilidad económica de la Autoridad Municipal, trasladarse a otros domicilios, siempre y cuando se cumplan con las disposiciones que establece el presente reglamento en sus Arts. 8, 9, 10, 15 y 16 .

ARTÍCULO 23°.- Para el cambio de domicilio, deben presentar solicitud por escrito y llenar las formas expedidas para tal efecto de la oficina correspondiente señalando el número de autorización y el domicilio del nuevo local donde pretendan instalar la negociación. Anexando el original de la autorización respectiva.

ARTÍCULO 24°.- Instalado el establecimiento en el nuevo local y previa revisión de la autoridad correspondiente, se expedirá una nueva Licencia, previo cumplimiento con los requisitos a que se refiere los Arts. 22 y 23 de este Reglamento; la Licencia anterior automáticamente queda cancelada.

ARTÍCULO 25°.- Para obtener la autorización de traspaso (cambio de propietario) es preciso que se presente solicitud por escrito y se llenen las formas que para tal efecto se expidan ante la autoridad municipal en las que se asentarán los datos exigidos bajo protesta de decir verdad.
Dicho traspaso deberá notificarse dentro de los 30 días siguientes a la operación.

ARTÍCULO 26°.- Para que la solicitud sea aceptada y pueda darle el curso respectivo, es requisito indispensable que esta sea firmada por el cedente y el cesionario, para el caso que la solicitud no sea firmada por alguna de las partes, la autoridad pedirá que sea subsanada dicha omisión por el término de tres días y en caso que no sea subsanada en dicho término se tendrá como no solicitado.

ARTÍCULO 27°.- La solicitud de traspaso deberá acompañarse por los siguientes documentos:

- I. La Licencia a nombre del cedente;
- II. La Licencia sanitaria;
- III. Comprobante del pago de servicios al corriente;
- IV. Registro Federal de Contribuyentes al Cesionario.

ARTÍCULO 28°.- La autoridad que conozca de la solicitud del traspaso tiene un termino de treinta días para emitir su resolución prorrogable a criterio de la autoridad según sea el caso de lo contrario se dará como autorizado.

ARTICULO 29°.- Para obtener la autorización de cambio de giro o incremento de giro, el interesado deberá presentar solicitud por escrito y llenar las formas que para tal efecto se expidan debiendo asentar bajo protesta de decir la verdad los datos exigidos, acompañar la autorización respectiva, la Licencia sanitaria y



demás requisitos exigidos para tal efecto se expidan bajo protesta de decir verdad los datos exigidos acompañar la autorización respectiva, la Licencia sanitaria y demás requisitos exigidos para tal efecto.

ARTÍCULO 30°.- La autoridad municipal que conozca de la solicitud de cambio de giro o incremento de este, dictará su resolución dentro del termino de treinta días siguientes a la fecha de su petición.

ARTÍCULO 31°.- En tanto la autoridad Municipal resuelva la solicitud de cambio de domicilio, traspaso y cambio de giro o incremento, deberá seguir funcionando en su establecimiento señalado en la licencia de funcionamiento, en caso contrario, podrá ser acreedor a las medidas de apremio que establece el presente Reglamento, incluso la clausura y suspensión de la licencia de funcionamiento respectiva.

CAPÍTULO SEXTO DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 32°.- Autorizado por el Municipio el traspaso, cambio de domicilio, cambio de giro o incremento esto no requerirá nueva autorización, podrá funcionar el establecimiento con el nuevo giro o domicilio o se amparara con la copia de la resolución donde se autorizo.

ARTÍCULO 33°.- Queda prohibido a los propietarios o encargados de molinos y tortillerías lo siguiente:

- I. Realizar su actividad fuera de sus establecimientos por sí solo, o a través de terceras personas en forma ambulantes;
- II. Realizar cambio de domicilio, giro, incremento o traspaso sin la autorización de la Autoridad Municipal;
- III. Las demás que este Reglamento señale.

CAPÍTULO SÉPTIMO DE LA INSPECCIÓN Y VIGILANCIA

ARTÍCULO 34°.- Para que se cumpla y observe el presente Reglamento, la autoridad municipal podrá realizar actos de inspección y vigilancia.

ARTÍCULO 35°.- Las inspecciones administrativas se practicarán por el personal autorizado por este Ayuntamiento previa identificación .

ARTÍCULO 36°.- Los inspectores debidamente autorizados por la autoridad municipal tendrán la facultad de infraccionar en cualquiera de los casos y las demás que no se señalen en el presente Reglamento.

CAPÍTULO OCTAVO DE LAS INFRACCIONES



ARTÍCULO 37°.- Se considera infracción toda acción u omisión que contravengan las disposiciones contenidas en este reglamento y demás leyes, reglamentos, acuerdos, circulares y disposiciones administrativas que del mismo se deriven, así como las estatales y federales, para el expendio y venta de productos empaquetados.

ARTÍCULO 38°.- Las infracciones a las normas contenidas en este reglamento y demás ordenamientos que del mismo se deriven, se sancionará conforme a las disposiciones establecidas en el mismo.

ARTÍCULO 39°.- Las infracciones al presente reglamento serán calificadas por la autoridad municipal aplicando las sanciones que se establecen en el capítulo IX y/o en el Bando Municipal, sin perjuicio de violarse otras disposiciones legales, se ponga en conocimiento de las autoridades competentes.

CAPÍTULO NOVENO DE LAS SANCIONES.

ARTÍCULO 40°.- Las violaciones a las disposiciones de este reglamento se sancionarán conforme a lo siguiente, tomando en cuenta:

- I. La gravedad de la infracción;
- II. La reincidencia del infractor;
- III. Las condiciones personales y económicas del infractor;
- IV. Las circunstancias que hubiesen originado la infracción;
- V. Ubicación del establecimiento;
- VI. Valor de los objetos decomisados.

ARTÍCULO 41°.- Las infracciones al siguiente reglamento serán sancionadas con:

- I. Multa de 25 a 500 veces el importe del salario mínimo general vigente en el Estado de Morelos;
- II. Suspensión temporal de las actividades del giro hasta por quince días;
- III. Revocación de la Licencia Municipal al infractor;
- IV. Clausura definitiva o temporal de giro en donde se cometieron las infracciones;
- V. Cancelación definitiva de la Licencia.

ARTÍCULO 42°.- El orden enunciado de las acciones no es obligatorio y una no incluye a las demás por tanto, pueden imponerse simultáneamente.

La imposición de una multa, se fijará teniendo en consideración al salario mínimo general para la zona del municipio de Xochitepec, Morelos.

ARTÍCULO 43°.- Para imponerse la sanción, la autoridad municipal fundará y motivará la resolución. Así mismo, se tomará en cuenta la naturaleza de la infracción lo dispuesto por el artículo 40°.



ARTÍCULO 44°.- La revocación o cancelación de las licencias municipales se sujetarán al procedimiento previsto y a la ley de ingresos vigentes y se sujetará ante la Dirección de Licencias y Reglamentos.

ARTÍCULO 45°.- Las licencias municipales no conceden a sus titulares derechos permanentes y definitivos, en tal virtud, la autoridad municipal que las expida, podrá en cualquier momento dictar su revocación o cancelación cuando haya causas que lo justifiquen sin derecho a devolución de cantidad alguna; así mismo podrá revocarse o cancelarse en caso de incumplimiento de estas disposiciones reglamentarias u otra causa que lo justifique o motive .

ARTÍCULO 46°.- En materia de revocación cuando existe causa justificada, se hará saber el procedimiento de revocación del interesado quien en un plazo de cinco días comparecerá, haciendo valer lo que a sus intereses convengan y ofrecerá las pruebas que estime necesarias, las que habrán de desahogarse en un término que no exceda de diez días, debiendo dictarse resolución definitiva dentro de los cinco días siguientes.

ARTÍCULO 47°.- Son motivos de clausura a juicio de la autoridad municipal competente:

Carecer de giro y de licencia;
El no refrendo de la licencia dentro del término que prevé la ley de ingresos;
Explotar el giro con actividad distinta a la que amparan las licencias correspondientes;
Proporcionar datos falsos en la solicitud de la licencia o permiso;
Realizar actividades sin autorización sanitaria y de previsión social correspondiente;
La violación reiterada de las normas, acuerdos y circulares municipales;
Cambiar de domicilio, de giro, o traspasar los derechos sobre el mismo, sin la autorización correspondiente de la autoridad municipal.

CAPÍTULO DÉCIMO DE LOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS.

ARTÍCULO 48°.- Los recursos son medios por virtud de los cuales se impugnan las resoluciones, acuerdos y actos administrativos que dicten las autoridades municipales con motivo de la aplicación del presente reglamento, los cuales pueden ser impugnados por parte interesada mediante la interposición de los recursos establecidos en el bando vigente del municipio de Xochitepec, Morelos.

ARTÍCULO 49°.- La imposición de los recursos de revisión, suspenden la ejecución de la resolución o acuerdo impugnado hasta la resolución definitiva de los mismos, siempre y cuando se garantice el pago de los posibles daños y perjuicios que se llegaran a ocasionar, en los términos del código fiscal estatal:

- I. Por resolución expresa ante la autoridad;
- II. Por desistimiento del interesado;



III. Cuando la recurrente muera durante el conflicto, la pretensión solo afecta a una persona.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- Este Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", órgano del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Una vez publicado este reglamento en el periódico Oficial "Tierra y Libertad", será obligatorio su distribución a los comerciantes propietarios de molinos y tortillerías registrados ante este Ayuntamiento, previo pago de los derechos.

ARTÍCULO TERCERO.- Se derogan todas las disposiciones que en materia de reglamentación a molinos y tortillerías se hayan expedido con anterioridad en el Municipio de Xochitepec, Morelos.

ATENTAMENTE

H. CABILDO MUNICIPAL 2000 – 2003
PROFR. OBDULIA CASTILLO ALVAREZ
SINDICO MUNICIPAL
C. GILBERTO AVILA AVILA
REGIDOR DE HACIENDA
PROFR. OSVALDO RAMÍREZ TORRALBA
REGIDOR DE OBRAS PUBLICAS
C. JOSÉ LEONOR HERNÁNDEZ SEDANO
REGIDOR DE SERVICIOS PÚBLICOS
ARQ. LILIANA OCHOA OCHOA
REGIDOR DE BIENESTAR SOCIAL
PROFR. NANCY LÓPEZ ROSAS
REGIDOR DE DESARROLLO ECONÓMICO

Por tanto mando se imprima, publique, circule, y se le dé el debido cumplimiento.

Dado en el Palacio Municipal de Xochitepec, Morelos, cabecera del mismo Municipio, a los catorce días del mes de agosto del año 2002.

"SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN"
DR. MIGUEL ANGEL PINEDA BARRERA
PRESIDENTE MUNICIPAL CONSTITUCIONAL
DE XOCHITEPEC, MORELOS.
RÚBRICAS