



Coordinación de Pequeñas y Medianas Empresas
Industria de la Masa y la Tortilla.

**REQUISITOS TIPO “A” PARA FUNCIONAMIENTO
DE TORTILLERIAS.**

1. Solicitud dirigida para el presidente Municipal por escrito.
2. Copia de la Curp.
3. Copia de la credencial de elector.
4. Copia de alta de personas físicas y morales de la S.H.C.P.
5. Copia de la cedula de identificación Fiscal de la S.H.C.P. para las personas morales.
6. Croquis del interior de la tortillería.
7. Croquis de exterior de la tortillería.
8. Copia de la constancia de instalación de aprovechamiento de gas LP, de acuerdo con la NOM-069-SCF1-93, y NOM-EM-004-SEDC2002. Dictaminada por la unidad verificadora autorizada y aprobada por la dirección estatal de protección Civil.
9. Constancia de primeros auxilios expedidos por la cruz roja o secretaria de salud.
10. Autorización correspondiente por la S.S.A.
11. Autorización de Uso de suelo expedido por desarrollo urbano municipal.
12. Estudio de impacto ambiental realizado por ecología y medio ambiente municipal.
13. Dictamen de protección Civil.
14. Que no instalen nuevos establecimientos de tortillerías y molinos de nixtamal a menos de 100 metros radiales de hospitales, escuelas u oficinas públicas y a no menos de 150 metros de otras tortillerías, molinos de nixtamal, centros de distribución y expendios autorizados
15. Orden de pago expedida por Copyme, con el pago de 25 salarios mínimos por expedición y 13 salarios por refrendo anual.
16. Copia del recibo de pago de derechos ante la tesorería municipal.