



MUNICIPALIDAD DE LA CEIBA

DEPARTAMENTO DE SECRETARIA

LA CEIBA, ATLÁNTIDA; HONDURAS C.A.



CONSTANCIA

La Infrascrita Secretaria Municipal de esta ciudad, por este medio **HACE CONSTAR**: Que en el mes de enero se aprobó el Reglamento de Servicio Público de la Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC), según Acta No. 01 del Punto No. 8. Inciso f.) de fecha lunes siete (07) de marzo del año dos mil diecinueve (2019).

Y para los fines que estime conveniente se extiende la presente, en la ciudad de La Ceiba, Departamento de Atlántida, a los once días del mes de marzo del año dos mil diecinueve.


WANDA ARGUETA ORTEGA
SECRETARIA MUNICIPAL





CERTIFICACION

La Infrascrita Secretaria Municipal de esta ciudad, por este medio CERTIFICA: El Preámbulo del Punto No. 8, Inciso f.) más la parte final del Acta No. 01 de SESION ORDINARIA del día lunes siete (07) de enero del año dos mil diecinueve (2019), que literalmente dice: **ACTA No.01**.- Reunidos en el Salón de Sesiones del Palacio Municipal.- En la ciudad de La Ceiba, Departamento de Atlántida a las nueve y cincuenta y cinco de la mañana del día lunes siete (07) de enero del año dos mil diecinueve (2019), celebró Sesión Ordinaria La Honorable Corporación Municipal bajo la Presidencia del Señor Alcalde Municipal Jerry Francisco Sabio Amaya, con asistencia de la Vice Alcaldesa Municipal Alba Estela Zepeda Pinto y los Señores Regidores por su orden: **2°** Gustavo Alonso Irias Irias, **3°** Ramón Antonio Leva Bulnes, **4°** Alberto José Reconco Torres, **6°** Emely Mabel Pérez Figueroa, **7°** Germán Leonel Cruz Paz, **8°** Mauricio Cáliz Ceballos, **9°** Alba Ruth Zavala Irias, **10°** Ricardo Adolfo Azcona Sánchez.- Presentes también el Abogado Samuel Montoya Procurador Municipal y los Abogados Francisco Moreira y Henry Lujan Asesores Legales de esta Municipalidad, el Licenciado José Antonio Rivera Auditor Municipal, el señor Engels Bustillo Comisionado Municipal y Osman Suazo Miembro de la Comisión de Transparencia Municipal.- Todos ante la Abogada Wanda Argueta Secretaria Municipal que da fe.- Se procedió de la siguiente manera: **1°...2°...3°...4°...5°...6°...7°...8°.- INFORMES: f.) DEL ABOGADO SAMUEL MONTOYA.- PROCURADOR MUNICIPAL.- (ASUNTO: DICTAMEN EN RELACIÓN A LA SOLICITUD PARA LA APROBACIÓN DEL REGLAMENTO DE LA PROCESADORA MUNICIPAL DE CARNES (PROMUC), SEGÚN ACTA NO. 33 DEL PUNTO NO. 9, INCISO A.) DE FECHA CATORCE (14) DE NOVIEMBRE DEL PRESENTE AÑO**.- Lectura, discusión, transcripción.- **REGLAMENTO DE SERVICIO PÚBLICO DE LA PROCESADORA MUNICIPAL DE CARNES (PROMUC).- TITULO I.- CAPITULO I.- DISPOSICIONES GENERALES.- Artículo 1.-** La Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC) es un establecimiento de servicio público que funcionara con Administración, Contabilidad, Recursos Económicos y Financieros propios y separados, pero sin perder su condición de dependiente de la Corporación Municipal de la Ceiba Atlántida.- **Artículo 2.-** La Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC) está constituida por el conjunto de edificios, maquinarias, instalaciones, vías, infraestructura y elementos por medio de los cuales se proporciona al público las facilidades técnicas y sanitarias para el sacrificio de ganado, y el procesamiento y distribución de la carne destinada al consumo del área de La Ceiba, Atlántida, así



-2-

como para el aprovechamiento de los subproductos y eliminación de los residuos no comestibles o desechables.-También estarán comprendidos todos los demás elementos destinados a las actividades económicas propias y conexas que realice PROMUC.- **Artículo 3.-** PROMUC prestara los siguientes servicios al público: a.- Sacrificio, limpieza y corte en canal del ganado.- b.- Separación de piel.- c.- Limpieza de vísceras y extremidades del ganado.- d.- Almacenamiento y refrigeración.- e.- Empaque, distribución y venta de carnes.- f.- Procesamiento y envasado de harinas de carne, de huesos y de sangre.- g.- Procesamiento y envasado de grasa y cebo.- h.- Comercialización de las harinas, grasa y cebo.- **Artículo 4.-** Son objetivos de PROMUC: a.- Asegurar las mejores condiciones técnicas e higiénicas necesarias en las operaciones de destazo, procesamiento, almacenamiento y distribución de carnes destinadas al consumo de la población.- b.- Facilitar la aplicación de las normas de sanidad e higiene animal en los procesos de comercialización de la carne.- c.- Reducir el destazo y tráfico de la carne ilegal y que no satisfacen los requisitos de control sanitario y fiscal.- d.- Lograr el mayor aprovechamiento para fines industriales y comerciales para los sub-productos de animales sacrificados.- e.- Crear las facilidades para la exportación de carne.- **CAPITULO II.-**

RECURSOS DE PROMUC.- Artículo 5.- La Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC) contara con los siguientes recursos: a.- Los inmuebles, maquinaria, vehículos, herramientas y demás bienes que la Corporación Municipal de La Ceiba destine a este servicio público.- b.- Los ingresos provenientes de los servicios que preste, por concepto de sacrificio de animales, refrigeración y distribución de carnes y por venta de sub-productos.- c.- Otros ingresos varios no especificados.- d.- Además deberá tener responsabilidad de los pasivos adquiridos y por adquirir.- **Artículo 6.-** La Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC) como unidad administrativa descentralizada de la Corporación Municipal de La Ceiba, maneja sus propios fondos y presupuesto y llevara su contabilidad propia y separada de la Corporación Municipal.- Sus fondos los depositara en el Banco Central de Honduras o en la Institución Bancaria que le designe la Corporación Municipal y solamente podrán efectuarse retiros con las firmas registradas del Gerente de PROMUC y de uno de los directores propietarios que designe la Junta Directiva o el Tesorero Municipal.- En ausencia del señor Gerente podrán librarse cheques con las firmas del señor Alcalde y del Director propietario autorizado o



-3-

tesorero municipal para tal efecto. En todo caso los cheques deberán necesariamente dos firmas conjuntamente, lo cual significa que no existirá una sola firma que pueda autorizar la emisión de los cheques.- **CAPITULO III.- ADMINISTRACION.- Artículo 7.-** La Administración de la Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC) estará a cargo de: a.- Asamblea General constituida por la Corporación Municipal de La Ceiba y la Junta Directiva de PROMUC.- b.- Una Junta Directiva.- c.- Un Gerente.- d.- Un auditor interno.- **Artículo 8.-** Integraran la Junta Directiva: a.- El señor Alcalde de la Corporación Municipal de La Ceiba como Presidente o un delegado miembro de la Corporación Municipal, designado por el señor Alcalde.- b.- Cuatro (4) directores propietarios que deberán ser distribuidos así: Presidente y delegado miembro de la Junta Directiva de la Cámara de Comercio e Industria de Atlántida, Presidente y delegado miembro de la Asociación de Ganaderos y Agricultores de Atlántida.- c.- Dos (2) suplentes nombrados por la Corporación Municipal de La Ceiba.- d.- El nombramiento de la Junta Directiva tendrá una duración de cuatro (4) años prorrogables.- **Artículo 9.-** La Corporación Municipal de La Ceiba nombrará al Secretario de la Junta Directiva a propuesta de esta, quien tendrá derecho a voz, pero sin voto.- **Artículo 10.-** La Junta Directiva será presidida siempre por el Alcalde de la Corporación Municipal o su representante.- **Artículo 11.-** El Gerente de PROMUC, asistirá a las sesiones de la Junta Directiva en carácter de invitado con voz, pero sin voto.- **Artículo 12.-** La Junta Directiva sesionara ordinariamente una (1) vez al mes y en forma extraordinaria, cuando las circunstancias y necesidades del servicio lo exijan previa convocatoria del Alcalde o de los Directores.- El quórum para celebrar sesión y tomar decisiones será la mitad más uno de los miembros de la Junta Directiva presentes.- **Artículo 13.-** Son atribuciones de la Junta Directiva: a.- Determinar la política del servicio público.- b.- Determinar las tasas y derechos por los servicios que se presten a los usuarios.- c.- Nombrar y remover al Gerente de la Planta.- d.- Autorizar al gerente para la realización o celebración de ciertos actos o contratos que trasciendan de la simple administración.- e.- Discutir y aprobar el presupuesto general que deberá ser aprobado por la Junta Directiva de PROMUC.- f.- Solicitar y aprobar los informes que deberá presentar el Gerente.- g.- Aprobar los manuales de operación y funcionamiento de los servicios.- h.- Aprobar los planes de entrenamiento y capacitación del personal del establecimiento.- i.- Vigilar y hacer cumplir en el ámbito de su



-4-

competencia el presente Reglamento y demás disposiciones de Estado y Locales aplicables.- j.- Celebrar convenios con el Poder Ejecutivo, Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG) e Instituciones de Salud, referente al control sanitario de la Procesadora y otros asuntos.- k.- Poner en conocimiento de las autoridades sanitarias, los hechos graves que pongan en riesgo la salud pública.- l.- Aprobar la adquisición de equipo y maquinaria cuyo valor exceda de DIEZ MIL LEMPIRAS (L.10,000.00) fuera del Presupuesto aprobado por la Asamblea.- m.- Concesionar los servicios de la Procesadora que se estimen convenientes, a personas o empresas responsables que brinden garantías, apegándose a lo dispuesto en el presente Reglamento, previo otorgamiento de la fianza respectiva.- n.- Otros que asigne la Asamblea.- **Artículo 14.-** La Administración directa e inmediata de la Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC) corresponde al Gerente que será propuesto por el Alcalde Municipal y aprobado por la Junta Directiva, con las facultades de representación y las de administración que le sean asignadas.- **Artículo 15.-** Para ser Gerente de PROMUC se requiere: a.- Ser mayor de edad.- b.- Ser hondureño por nacimiento.- c.- Ser vecino del Municipio en pleno uso de sus derechos ciudadanos.- d.- Ostentar el título de Ingeniero Agrónomo, Agròindustrial, Agro negocios o carrera afin con capacidad y/o experiencia en materia de administración de procesadoras o empresas afines.- e.- Ser de reconocida honradez.- f.- No tener antecedentes penales.- **Artículo 16.-** Corresponde al Gerente de la Procesadora: a.- A más tardar en el mes de enero de cada año, presentara a la Asamblea un informe pormenorizado de las actividades realizadas durante el año anterior, así como un informe económico-financiero y el balance de las operaciones anuales, además presentara a la Junta Directiva informes cada mes de la situación económica-financiera de la Procesadora. La Asamblea podrá solicitar informe cuando lo considere conveniente.- b.- Auxiliar a la Junta Directiva lo concerniente a la organización y vigilancia de la prestación de los servicios de la procesadora.- c.- Informar a la Junta Directiva de las infracciones que se detecten del personal que labora en las instalaciones para que aplique las sanciones que considere.- d.- Sancionar las infracciones al presente Reglamento.- e.- Recaudar los impuestos, recargos, multas y demás contribuciones que se deriven de la aplicación del presente Reglamento.- f.- Implementar las medidas administrativas necesarias para que la matanza y transporte de animales destinados al consumo humano se realice en condiciones higiénicas adecuadas, con métodos



-5-

humanitarios y evitar cualquier tipo de contaminación.- g.- Fijar el horario para la prestación del servicio de la Procesadora.- h.- Ordenar visitas ordinarias y extraordinarias a transportistas, distribuidores o establecimientos expendedores de carnes, inclusive a particulares, para verificar que el producto fue objeto de inspección sanitaria y que conserva la calidad e higiene para el consumo humano.- i.- Determinar el retiro y destrucción de canales, carnes o sus derivados que conforme al dictamen presenten síntomas patológicos que pongan en riesgo la salud del consumidor, procediendo de inmediato a su incineración.- j.- Establecer sistemas de vigilancia del animal que va a ser sacrificado.- k.- Vigilar la legal procedencia de los animales, reteniendo aquellos que no acrediten su legal origen y en su caso dar aviso al Agente del Ministerio Público para que realice las investigaciones correspondientes.- l.- Proceder al sello y/o resello de los productos que considere aptos para el consumo humano.- m.- Poner del conocimiento de las autoridades sanitarias, Junta Directiva cuando se detecten animales con síntomas de enfermedad grave o de rápida difusión que pueda afectar la salud y economía de la población.- n.- Proponer las necesidades de remodelación de la Procesadora.- ñ.- Programar el mantenimiento preventivo anual de las instalaciones y equipo de la Procesadora.- o.- Vigilar que las instalaciones de la Procesadora se conserven en buenas condiciones higiénicas y materiales y que se haga uso adecuado de las mismas.- p.- Disponer de los desperdicios para su venta o aprovechamiento en beneficio para PROMUC.- q.- Facilitar a los usuarios los servicios necesarios sin referencia ni exclusividad.- r.- Prohibir que personas ajenas a la Procesadora permanezcan cerca del área destinada a la matanza y entorpezcan las operaciones.- s.- Llevar los registros de los animales introducidos a la Procesadora para su sacrificio, anotando: especie, marcas, nombre del vendedor y comprador, y número del comprobante de pago efectuado en la Tesorería de la Procesadora.- t.- Proponer a la Junta Directiva el nombramiento o remoción del personal de la Procesadora, de acuerdo a la planilla autorizada en el presupuesto de egresos.- **Artículo 17.-** En los casos de ausencia justificada del Gerente, la Junta Directiva designará a la persona que lo habrá de reemplazar en sus funciones.- **Artículo 18.-** El Auditor interno será de nombramiento de la Junta Directiva y tendrá a su cargo las funciones de control y vigilancia de las operaciones contables y económico-financieras de la Procesadora y se reportará a la Junta Directiva.- **CAPITULO IV.- ORGANIZACIÓN DE LA**



-6-

PROCESADORA MUNICIPAL DE CARNES PROMUC.- Artículo 19.- El servicio público de PROMUC estará organizado en áreas de actividades.- El Gerente, según las necesidades del servicio determinará la organización administrativa más apropiada y la propondrá a la Junta Directiva para su aprobación.- **Artículo 20.-** PROMUC dispondrá del personal necesario e idóneo para su normal operación y mantenimiento el cual será seleccionado por el Gerente quien lo propondrá a nivel de la Junta Directiva para su discusión y aprobación.- Para este efecto el Gerente podrá contar con el apoyo de Recursos Humanos de un ente privado o público que se dedique al reclutamiento, selección, capacitación y evaluación de personal.- **CAPITULO V.- SERVICIOS DE INSPECCION.-**

Artículo 21.- La Corporación Municipal de La Ceiba, prestara la colaboración y asistencia a PROMUC, por medio de los Departamentos Municipales.- **Artículo 22.-** La Corporación Municipal de La Ceiba ejercerá control y vigilancia por medio de los inspectores de la Región Sanitaria no.6 y de la Policía Municipal para descubrir y sancionar el sacrificio y tráfico clandestino de carne para el consumo del público.- **Artículo 23.-** PROMUC solicitara a la SENASA la suscripción de un convenio de colaboración y asistencia técnica por medio de los servicios de inspección de carnes de dicha dependencia.- **CAPITULO VI.- DISPOSICIONES FINALES.- Artículo 24.-** Para salvaguardar la salud de la ciudadanía, todo sacrificio de ganado para el área de La Ceiba, Atlántida deberá efectuarse únicamente en PROMUC o en las plantas autorizadas y operando en forma legal.

Las personas naturales o jurídicas que sacrifiquen, transporten o distribuyan carnes en contravención a las disposiciones de este reglamento estarán sujetas a una multa de L.500.00 a L.5,000.00 según lo determine la Junta Directiva a propuesta del Gerente, sin perjuicio de la responsabilidad penal o civil a que hubiese lugar.- **Artículo 25.-** La Planta Procesadora de Carne (PROMUC) proporcionará en La Ceiba, Atlántida el servicio de matanza de ganado en las instalaciones de la Procesadora y vigilará y controlará la matanza que se realice en los demás del Municipio, por conducto del Inspector de Justicia Municipal.- Suficientemente analizada y discutida La Honorable Corporación Municipal por unanimidad **ACORDÓ: PRIMERO:** Aprobar en todas y cada una de sus partes el Reglamento de Servicio Público de la Procesadora Municipal de Carnes (PROMUC).- **SEGUNDO:** Agregar al Reglamento que el Tesorero Municipal firmará los cheques de la Procesadora Municipal de Carnes



MUNICIPALIDAD DE LA CEIBA

DEPARTAMENTO DE SECRETARIA

LA CEIBA, ATLÁNTIDA; HONDURAS C.A.



-7-

(PROMUC).- TERCERO: Se instruye a la Secretaria Municipal certificar el presente punto de Acta a los Departamentos de Alcaldía, Auditoría, Tesorería, Contabilidad, Gerencia, Procurador Municipal, Justicia Municipal, Policía Municipal, Relaciones Públicas, PROMUC y a los interesados para su conocimiento y fines consiguientes.- **EL PRESENTE ACUERDO QUEDA APROBADO Y RATIFICADO DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 36 (REFORMADO MEDIANTE DECRETO 127-2000) DE LA LEY DE MUNICIPALIDADES VIGENTE.- 9º...10º...11º.-** No habiendo más de que tratar se cerró la sesión a las cuatro y treinta y dos minutos de la tarde.- FIRMA Y SELLO.- JERRY SABIO AMAYA.- ALCALDE MUNICIPAL.- FIRMA Y SELLO.- WANDA ARGUETA ORTEGA.- SECRETARIA MUNICIPAL.- "ES CONFORME CON SU ORIGINAL".- Extendida en la ciudad de La Ceiba, Atlántida a los veintiún días del mes de enero del año dos mil diecinueve.- =====

-----ULTIMA LINEA-----


WANDA ARGUETA ORTEGA
SECRETARIA MUNICIPAL

