



**MORELOS**  
2018 - 2024

Consejería Jurídica del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.  
Dirección General de Legislación.  
Subdirección de Jurisprudencia.

Última Reforma: Texto original



**CONSEJERÍA  
JURÍDICA**

## **REGLAMENTO DE MOLINOS Y TORTILLERÍAS DEL MUNICIPIO DE PUENTE DE IXTLA, MORELOS.**

**OBSERVACIONES GENERALES.-**

Aprobación  
Publicación  
Vigencia  
Periódico Oficial

2004/06/16  
2005/08/03  
2005/04/04  
4405 "Tierra y Libertad"



## CONSIDERANDO

- 1.- La iniciativa de Reglamento de Molinos y Tortillerías del Municipio de Puente de Ixtla, se expide por el Honorable Cabildo Municipal de Puente de Ixtla, Morelos, con fundamento en los artículos 38 fracción III y 41, fracción I, de la Ley Orgánica Municipal para el Estado de Morelos, artículo 26 fracción II, del Bando de Policía y Buen Gobierno de Puente de Ixtla, Morelos y el artículo 114 de la Constitución Política del Estado de Morelos.
- 2.- La iniciativa de Reglamento de Molinos y Tortillerías del Municipio de Puente de Ixtla, Morelos, es aprobado el día 16 de Junio del año dos mil cuatro, para su publicación en el periódico oficial "Tierra y Libertad" y puesta en circulación, quedando suscrito por los integrantes del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puente de Ixtla 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 pagarán las tarifas de publicaciones; 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 y venta de los industriales de los molinos y tortillerías, a través de la normatividad vigente en el Estado de Morelos, de Protección Civil, Salud y Ecología, supletoria al presente, mismos que deben de cumplir los establecimientos citados, que se encuentren dentro del Municipio de Puente de Ixtla, Morelos.

### De la clasificación

**Artículo 2.-** Para regularizar este reglamento los establecimientos se clasifican en:



I. Molino / Maquintero: Es aquel que se dedica a moler nixtamal llevado por los particulares a obtener masa, donde se cuidará y regulará el control sanitario y ecológico del lugar de trabajo;

II. Molinos / Tortillerías: donde se prepara y/o muele el nixtamal para elaborar masa para el autoconsumo o venta, regulándose a través de los controles de salud, su elaboración, así como los procedimientos mecánicos o manuales utilizados, como son: 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, regulándose a través de los controles de salud y el reglamento municipal y/o estatal de 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.

**Artículo 4.-** La venta de tortillerías 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. 2º fracciones I, II y III 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;

II. La fijación de las condiciones de las instalaciones y del establecimiento, para proceder a su funcionamiento;

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;

IV. Dar cumplimiento de las disposiciones que establecen el presente ordenamiento, para lo cual se auxilia del cuerpo de inspección de Salud,



Ecología y Protección Civil, Así como las propias, de acuerdo a nuestro Bando de Policía y Gobierno, reglamentos y leyes en la materia.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **DE LA AUTORIZACIÓN Y SU FUNCIONAMIENTO.**

#### **Del campo de aplicación**

**Artículo 6.-** La aplicación y el 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 artículo. 2º 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, , así como el cumplimiento con la Ley de Puestos Fijos, Semi-Fijos y Ambulantes, y la Ley de Mercados vigentes en el Estado y demás de aplicación de carácter federal.

**Artículo 8.-** Las autoridades municipales vigilarán y supervisarán periódicamente a los establecimientos comerciales, así como velarán el cumplimiento 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 Dirección de Protección Civil, Ecología y Salud, para la solicitud ante la Dirección de Licencias y Reglamentos del Ayuntamiento de Puente de Ixtla; 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:

- I. Nombre completo y domicilio, tratándose de personas físicas y en el caso de personas morales, denominación o razón social, domicilio y acta constitutiva;



II. 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 y supervisado por la autoridad municipal correspondiente, para el exacto y fiel cumplimiento;

III. Registro Federal de Contribuyentes: Para, aquel que tenga dos o mas licencias no podrá ser calificado, para una más.

Nota: Los trámites y la solicitud deberán efectuarse directamente por el interesado y/o por un representante con poder notarial.

**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 Dirección de Protección Civil Municipal a través de un dictamen previo (Dictamen técnico/ estudio de riesgos);

IV. Licencia sanitaria expedida por la Dirección de Salud del H. Ayuntamiento de Puente de Ixtla;

V. Estudio de impacto ambiental, emitido por la Dirección de Ecología; y

VI. Copia del Registro Federal de Causantes.

**Artículo 11.-** No podrán adaptarse locales en patios y/o pasillos imposibilitando el uso de cajones de carga y descarga 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 funcionalidad del mismo.

**Artículo 13.-** Si la solicitud se presenta incompleta o faltan algunos de los requisitos, 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 prórroga, 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: A.- Características Generales para apertura y funcionamiento:

I. No se expedirá licencia de funcionamiento a un nuevo giro de tipo mencionado en el artículo 2º fracción I, II y III; si su ubicación se localiza a una distancia menor a los 500 metros entre uno y otro, conforme a la urbanización de cada localidad dentro del Municipio, 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 doméstico.

II. Deberá contar con los medios de seguridad y prevención, que las instalaciones eléctricas y otros energéticos sean previamente aprobados por Protección Civil Municipal y se obtenga la responsiva de una persona autorizada.

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

IV. 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 número de folio, por la propia autoridad expedidora del permiso. Así mismo, en coordinación, con Protección Civil Municipal, se llevará un control y revista periódica de la maquinaria.

V. La maquinaria debe instalarse en forma tal que el público tenga acceso directo a ella.

VI. 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.



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

VIII. 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.

IX. La maquinaria deberá contar con sistema de extracción de aire.

X. Que el establecimiento cumpla con todas y cada una de las disposiciones que en materia de salud establece la ley respectiva. Que no se instale cerca de hospitales, escuelas y oficinas públicas.

XI. 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.

XII. Deberá existir un manual de procedimiento elaborado previamente, en el que incluyan las especificaciones requeridas para el buen funcionamiento y elaboración del producto.

XIII. Se debe contar con el plan de emergencias.

B.- Del personal:

I. 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.

II. 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, empaquetar y despachar el producto; evitar que cobre el despachador.

III. Mantener las uñas cortas, limpias y libre de esmalte cosmético, es decir totalmente higiénicas.

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

V. Evitar toser y estornudar sobre el producto. VI. No se deben usar joyas, adornos u otros ornamentos que puedan contaminar el productor y para seguridad del propio empleado.



VII. 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.

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

IX. Todo el personal deberá presentar carnet sanitario.

C.- De las instalaciones físicas:

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

II. 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.

III. 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.

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

V. El establecimiento debe de conservarse libre de fauna nociva ( ratas, cucarachas, moscas, etc.).

D.- De las instalaciones sanitarias.

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

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

E.- De los servicios:

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

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





III. 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.

F.- Del equipo:

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

II. 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.

G.- De las materias primas:

I. 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.

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

III. 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.

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

H.- Del proceso:

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

II. 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.

III. Los mostradores y mesas deben ser lisas de material inocuo e impermeable, con objeto de facilitar la limpieza.

IV. 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.

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

I.- Del transporte:

I. 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.

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

J.- Del control de plagas:

I. 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, sólo deben aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud que el uso de estos agentes pueden entrañar, así como comprobante o licencia expedida por la autoridad correspondiente.

II. 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 2º, realizará obligadamente un estudio para conocer la necesidad social, además de verificar el exacto cumplimiento de lo estipulado por el artículo 15º 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 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 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 y la afectación a terceros del mismo gremio, en cuyo caso se regulará y sancionará a través de las leyes en la materia.
- IV. No permitir la entrada de animales o que permanezcan dentro del establecimiento.
- V. Realizar su actividad única y exclusivamente dentro del establecimiento y horario autorizado por la autoridad correspondiente, por lo que queda estrictamente prohibido el exender producto fuera del establecimiento destinado al efecto, sin estar debidamente empaquetados y etiquetados como



lo establezcan las leyes de salud al respecto, por lo que se estaría ante la autoridad municipal de sancionar al infractor y aplicar una multa de 100 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, 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 los inspectores debidamente autorizados y acreditados así como exhibir la documentación que se 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 DOMICILIO 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 artículos. 8, 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 artículos 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 la 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 ésta 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 del Cesionario.

**Artículo 28.-** La autoridad que conozca de la solicitud de traspaso tiene un término de treinta días hábiles para emitir su resolución prorrogable a criterio de la autoridad según sea el caso, de lo contrario se dará como autorizado.

**Artículo 29.-** Para obtener la autorización de cambio 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.



**Artículo 30.-** La autoridad municipal que conozca de la solicitud de cambio de giro o incremento de éste, dictará su resolución dentro del término 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 ampara con la copia de la resolución donde se autorizó.

**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, a través de terceras personas en forma de ambulantes;
- II. Realizar cambio de domicilio, giro, incremento o traspaso sin la autorización de la Autoridad Municipal; y 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 en todo momento, siempre y cuando se sorprenda en flagrancia la violación del presente reglamento y las demás que no se señalen en éste.

## **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 hubiese 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 negocio hasta por quince días.
- III. Revocación de la Licencia Municipal al infractor.
- IV. Clausura temporal o definitiva del negocio 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 vigente para la zona en la que está localizado el Municipio de Puente de Ixtla, 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 40º .

**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 la 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.-** Son motivos de clausura a juicio de la autoridad municipal competente:

- I. Carecer de giro y de licencia;
- II. El no refrendo de la licencia dentro del término que prevé la ley de ingresos;





- III. Explotar el giro con actividad distinta a la que amparan las licencias correspondientes;
- IV. Proporcionar datos falsos en la solicitud de la licencia o permiso;
- V. Realizar actividades sin autorización sanitaria y de previsión social correspondiente;
- VI. La violación reiterada de las normas, acuerdos y circulares municipales;
- VII. 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 47.-** En materia de revocación, cuando existe causa justificada, se hará saber el procedimiento de revocación del interesado, quien en un plazo de 5 días hábiles 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 10 días hábiles, debiendo dictarse resolución definitiva dentro de los 5 días hábiles siguientes.

**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 la parte interesada mediante la Interposición de los recursos establecidos en el Bando vigente del Municipio de Puente de Ixtla, 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 sólo 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.-** Los demás conceptos con respecto a derechos y obligaciones de los industriales de la masa y la tortilla, no contemplados en el presente reglamento, será supletorio a las Leyes de: Salud, protección civil, Bando de Policía y Buen Gobierno del Municipio de Puente de Ixtla y la Ley de Hacienda Municipal para el Estado de Morelos.

**ARTÍCULO TERCERO.-** Los vendedores ambulantes, deberán ser mayores de 18 años y/o menores con permisos de trabajo expedidos por la autoridad competente, deberán formar parte de un padrón municipal así como deberán cumplir con exámenes médicos de enfermedades infecciosas de tipo viral, y demás requisitos que contempla el presente reglamento.

**ARTÍCULO CUARTO.-** Una vez publicado este reglamento en el periódico oficial "Tierra y Libertad" será obligatoria su distribución entre los representantes y propietarios del gremio, para su acatamiento, mismos que se encuentran registrados ante este H. Ayuntamiento, previo pago de los derechos correspondientes del ejemplar.

**ARTÍCULO QUINTO.-** Se derogan todas las disposiciones que en materia de reglamentación a molinos y tortillerías se hayan expedido con anterioridad en el Municipio de Puente de Ixtla, Morelos. Por lo tanto en uso de las atribuciones que me otorgan los artículos 115 fracción segunda, párrafo segundo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 112 de la Constitución del Estado, artículos 60, 61 fracción III, IV; 62, 63 y 64 de la Ley Orgánica Municipal para el Estado de Morelos, mando se imprima, publique, circule, y se le dé el debido cumplimiento al presente reglamento.

Dado en el Salón de Cabildos del Palacio Municipal de Puente de Ixtla, Morelos, cabecera del mismo nombre, a los dieciséis días del mes de junio del 2004.



**“SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN”  
EL PRESIDENTE MUNICIPAL CONSTL.  
DR. LUCIANO ABARCA VILLALOBOS  
C. INOCENCIO BRUNO GONZÁLEZ.  
SÍNDICO MUNICIPAL  
REGIDORES DEL H. AYUNTAMIENTO:  
LIC. LUCÍA CORRALES HERNÁNDEZ  
C. LUIS RICARDO GUTIÉRREZ MEDINA  
LIC. SANDRA PERALTA ARRIAGA.  
LIC. HÉCTOR ARIEL PICHARDO GUTIÉRREZ.  
C. SERGIO URIBE OCAMPO  
LIC. JOSUÉ EULALIO ESPÍNDOLA DÍAZ.  
PROFR. BERNARDO MARTÍNEZ FUENTES  
ING. V. ESTEBAN CARRILLO FLORES  
SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO  
RÚBRICAS.**