



MORELOS
2018 - 2024



**CONSEJERÍA
JURÍDICA**

REGLAMENTO DE MOLINOS Y TORTILLERIAS DEL MUNICIPIO DE AXOCHIAPAN, MORELOS

OBSERVACIONES GENERALES.- Se deroga la fracción IX del artículo 8, que señala el Visto Bueno del Consejo de la Industria de Masa y Tortilla Delegación Municipal de Axochiapan, Unión de Tortilleros Zona Oriente por el numeral 1º y se modifican el artículo 14 por el numeral 2º y la fracción VI del artículo 8 por el numeral 3º publicado en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" No. 4873 de fecha 2011/02/23.

Publicación
Vigencia
Expidió
Periódico Oficial

2008/05/21
2008/05/22
H. Ayuntamiento de Axochiapan, Morelos
4613 "Tierra y Libertad"



En base al artículo 48, fracción II, artículo 63 de la Ley Orgánica Municipal, la Regidora Xochitl Corrales Linares a cargo de la Comisión de Hacienda, Programación y Presupuesto proponen al H. Cabildo 2006-2009, el siguiente:

REGLAMENTO DE MOLINOS Y TORTILLERIAS DEL MUNICIPIO DE AXOCHIAPAN, MORELOS.

CONSIDERANDO

La administración 2006-2009 del municipio de Axochiapan, Morelos, a falta de normativas que rigen al municipio tiene entre sus prioridades la realización del reglamento de molinos y tortillerías para regular su funcionamiento dentro del municipio.

El presente ordenamiento menciona los establecimientos que tendrán que sujetarse, el procedimiento para el otorgamiento y autorización de licencias de funcionamiento que será otorgada por parte de ayuntamiento, el cual debe cubrir y cumplir todos los requisitos.

El municipio teniendo la facultad para gobernar y administrar el presente reglamento contempla las obligaciones y facultades que deben tener los propietarios de los establecimientos de molinos y tortillerías.

Una vez que los mismos propietarios de los establecimientos a regular, estando de acuerdo y proponiendo las medidas a regular. Esta administración buscando consensos con los mismos y llegando a los acuerdos se expide el siguiente reglamento.

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

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

I.- Corresponde a los servicios de salud la vigilancia sanitaria de los establecimientos, así como de los ordenamientos y sanciones que se deriven de estos, de acuerdo a La ley, Reglamentos y Normas que se tienen para este fin.

II.- La aplicación del presente reglamento corresponderá a los ayuntamientos de manera coordinada con otras dependencias federales y estatales en su estricto



ámbito de competencia en los términos de este reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

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

I.- Molino maquilero.- Es aquel que se dedica a moler nixtamal llevado por los particulares para obtener masa.

II.- Molinos -Tortillerías.- Donde se prepara y/o muele el nixtamal para obtener masa para el autoconsumo o venta y además se elaboran las tortillas por procedimientos mecánicos o manuales y utilizando como materia prima maíz y/o harina de maíz nixtamalizado.

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.

ARTÍCULO 3.- La elaboración de tortillas de maíz que se hagan en fondas, restaurantes, taquerías y bares, par los fines exclusivos del servicio que prestan, no requieren la licencia respectiva.

ARTÍCULO 4.- La venta de tortillas de maíz dentro de los mercados y/o establecimientos donde no se elaboren o que efectúen personas que carezcan de establecimiento propio, requerirán de licencia o autorización expedida por el Honorable Ayuntamiento; siempre que su procedimiento de elaboración sea manual.

ARTÍCULO 5.- Son facultades del H. Ayuntamiento:

I.- La autorización correspondiente para el funcionamiento de los establecimientos comerciales y de servicios y de industrias.

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 cumplimiento de las disposiciones que establece el presente ordenamiento para lo cual se auxilia del cuerpo de Inspección que corresponda.

IV.- Así como las propias de acuerdo al Bando de Policía y Gobierno, Reglamento de Licencias de Funcionamiento y demás disposiciones aplicables.

CAPÍTULO II



DEL OTORGAMIENTO AUTORIZACIÓN DE LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

ARTÍCULO 6.- Corresponde al H. Ayuntamiento de Axochiapan, Morelos a través del Presidente Municipal, Tesorería Municipal, Regiduría de Hacienda dentro de sus esferas de competencia otorgar las autorizaciones de funcionamiento para los molinos y tortillerías del municipio.

ARTÍCULO 7.- Para el funcionamiento de los establecimientos antes mencionados se requiere además de la licencia respectiva expedida por H. Ayuntamiento; reunir las condiciones de higiene y sanidad, establecidas por la Secretaría de Salud del estado de Morelos.

ARTÍCULO *8.- Los interesados en obtener autorización de funcionamiento, deberán de presentar los siguientes DATOS Y/O REQUISITOS:

- I.- Solicitud por escrito.
- II.- Nombre completo y domicilio, tratándose de personas físicas y en el caso de personas morales, denominación o razón social, domicilio y actas constitutivas.
- III.- Especificación del giro que se pretenda operar y nombre comercial, del mismo.
- IV.- Domicilio del local en que se pretenda instalar el establecimiento.
- V.- Registro Federal del Contribuyente.
- VI.- Que el local en funcionamiento, sea ubicado y se localice según la necesidad de la población y en función de la oferta y la demanda de la misma, con su previo estudio de impacto económico, sin tomar en cuenta las distancias entre otro molino o tortillería en función.
- VII.- Croquis de la 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.
- VIII.- El visto bueno de la Dirección de Protección Civil Municipal.
- IX. Derogado.
- X.- Licencia de funcionamiento expedida por la Secretaria de Salud en el Estado de Morelos.

NOTAS:

REFORMA VIGENTE.- Derogada la fracción IX por el numeral 1° y reformada la fracción VI por el numeral 3° publicado en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" No. 4873 de fecha 2011/02/23.

Antes decía: IX.- El visto bueno del Consejo de la Industria de masa y tortilla delegación Municipal de Axochiapan. "Unión de Tortilleros" Zona Oriente.



VI.- Que el local de funcionamiento no se encuentra a una distancia de 1500 (mil quinientos) metros de un molino o tortillería en funcionamiento.

ARTÍCULO 9.- No podrán adaptarse locales en patios y/o pasillos imposibilitando el uso de cajones de carga y descarga y sus anexos.

ARTÍCULO 10.- El ayuntamiento podrá comprobar por cualquier medio la veracidad de los datos de la solicitud y sus anexos.

ARTÍCULO 11.- Si la solicitud se presenta incompleta o falta alguno de sus requisitos, se concederá al solicitante un plazo de 15 días naturales. Transcurrido dicho plazo a la prorroga si la hubo, sin que hubiese subsanado la diferencia o la omisión, se tendrá por desechada su solicitud.

DEL PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

ARTÍCULO 12.- Recibida la solicitud de licencia de funcionamiento para molino de nixtamal y tortillería y habiéndose desarrollado el estudio de factibilidad, la Autoridad Municipal citara al propietario del molino o tortillería mas cercana al local donde se pretende operar el nuevo molino o tortillería, para efectos de darle a conocer la solicitud de otorgamiento en funcionamiento de una nueva tortillería o molino de nixtamal, con la finalidad de otorgarle la garantía de audiencia en la que se le permita a dicha persona a ser oída y en la que se le permita aportar las pruebas necesarias a su favor, para ello la Autoridad Municipal le concederá un plazo de 5 días hábiles para que manifieste lo que a su interés convenga, una vez hecho lo anterior la Autoridad Municipal resolverá sobre el otorgamiento o no de la licencia de funcionamiento.

ARTÍCULO 13.- De las instalaciones internas de los establecimientos comerciales de los molinos de nixtamal y tortillerías.

- 1.- Los establecimientos deben proveerse de instalaciones sanitarias para lavarse las manos en el área de la elaboración y venta.
- 2.- Los pisos deben de ser de características que permita su fácil limpieza y desinfección, impermeables, homogéneos y con pendientes hacia el drenaje a fin de evitar encharcamientos.
- 3.- Si las paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable e impermeable.



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

A).- De las instalaciones sanitarias:

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

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

3.- En el local deben tener un bote de desperdicios con tapa de tamaño suficiente de acuerdo a las necesidades.

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

5.- Los tinacos o cisternas deben lavarse y desinfectarse con solución clorada y enjuagar correctamente por lo menos cada seis meses o antes de ser necesario.

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

B).- Del equipo:

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

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

C).- 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. Las materias primas que no sean aptas, deben 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 las materias (primeras entradas y salidas) y dar salida a materias inútiles, obsoletas o fuera de especificaciones, a fin de facilitar la limpieza y eliminar posibles focos de contaminación.



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

D).- Del proceso:

- 1.- No debe depositar ropa ni objetos personales en el área del proceso.
- 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 contaminen.
- 3.- Los mostradores y mesas deben ser lisas de material impermeable, con objeto de facilitar su limpieza.
- 4.- Todo el equipo y los utensilios (empleados en las áreas de manipulación o producción) que pueda entrar en contacto, debe ser de material inerte que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sean inabsorbentes, resistentes a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- 5.- Para la protección y conservación del producto ya elaborado, se debe emplear recipientes o lienzos limpios que cubran completamente el producto.

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

F).- De control de plagas:

- 1.- Se debe tener un plan de control de plagas. En caso de que una plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control y erradicación.

Las medidas que comprendan al 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 comprobantes o licencias expedidas por la autoridad correspondiente.

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



G).- De los locales de funcionamiento:

I.- Contar con los medios de seguridad y que las instalaciones eléctricas y otros energéticos sean previamente aprobados por protección civil municipal y se obtenga la responsiva de una persona autorizada.

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

III.- Que el establecimiento tenga acceso directo a la vía pública.

IV.- Que la maquinaria que utilice, reúna condiciones de seguridad para evitar accidentes.

V.- Que la maquinaria se instale en forma tal, que el público no tenga acceso a ella.

VI.- Que se cuente con las instalaciones necesarias para la venta y despacho del producto, por lo que, con fines de sanidad y asepsia, que las instalaciones y aditamentos despachadores sean de preferencia en recubrimiento de acero inoxidable.

VII.- Que el establecimiento cuente con un cajón para carga y descarga, más, cuando se encuentre de un área muy transitada.

VIII.- Que el equipo de gas e instalaciones sean nuevos con el objeto de salvaguardar la integridad física de la ciudadanía y del trabajador, que cuente con la responsiva correspondiente, además deberá estar ubicado en espacios abiertos y alejados de cualquier fuente de calor.

ARTÍCULO *14.- Al recibir una solicitud para el funcionamiento de molinos y tortillerías, la Autoridad Municipal correspondiente, pedirá a el solicitante y/o interesado, que contrate por y a cuenta suya, a un tercero especializado en estudios de factibilidad económica y social, quien realizara un estudio para conocer la necesidad social, y para efectos de evitar que se afecten los derechos a terceros, dicho estudio de factibilidad deberá ser avalado por las rubricas del despacho y su currículo, o en su caso la Dependencia Federal o Estatal correspondiente; así como toda la evidencia jurídica, administrativa y social que avale esta determinación para que sea aceptada o rechazada por la dependencia municipal competente, debiéndose de iniciar el mismo dentro de las setenta y dos horas de haber recibido la solicitud de licencia de funcionamiento y tomando el tiempo adecuado a criterio del tercero especialista, remitiendo el resultado de dicho estudio al Presidente Municipal para su aprobación correspondiente.

NOTAS:



REFORMA VIGENTE.- Reformado por el numeral 2º publicado en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" No. 4873 de fecha 2011/02/23. **Antes decía:** Al recibir una solicitud para el funcionamiento de molinos y tortillerías de la Autoridad Municipal correspondiente realizara un estudio de factibilidad para conocer la necesidad social, y para efectos de evitar que se afecten los derechos a terceros, dicho estudio de factibilidad deberá ser realizado por la dependencia Municipal competente, en coordinación con la Unión de Tornilleros debiéndose de efectuar el mismo dentro de las setenta y dos horas de haber recibido la solicitud de licencia de funcionamiento, remitiendo el resultado de dicho estudio al Presidente Municipal para su aprobación correspondiente.

CAPÍTULO III

DEL REFERENDO Y RENOVACIÓN DE AUTORIZACIONES O LICENCIAS

ARTÍCULO 15.- La autoridad Municipal podrá Refrendar anualmente las Autorizaciones o Licencias de funcionamiento de los molinos de nixtamal y tortillerías del Municipio de Axochiapan, que cumplan con las disposiciones legales.

ARTÍCULO 16.- Para que la Autoridad Municipal pueda refrendar o renovar las Autorizaciones o licencias de funcionamiento los molinos de nixtamal y tortillerías, el interesado deberá de entregar a la Dependencia Municipal correspondiente los siguientes documentos:

- 1.- Las formas de refrendo debidamente llenadas y firmadas por el interesado para obtener el refrendo o renovación de la licencia de funcionamiento.
- 2.- La licencia de funcionamiento del año anterior y el recibo de pago de derecho expedido por la Tesorería Municipal.

ARTÍCULO 17.- Para que la Autoridad Municipal otorgue el refrendo o la renovación de la licencia, se realizara una inspección ocular por parte de la Autoridad Municipal para verificar que se sigan cumpliendo con las normas establecidas en el presente Reglamento.

CAPÍTULO IV

OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS O ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA

ARTÍCULO 18.- Son obligaciones de los propietarios de los establecimientos de:



- 1.- No permitir la entrada de animales o que permanezca dentro del establecimiento.
- 2.- Observar las medidas de sanidad, higiene y limpieza que dicte la Autoridad Municipal o Secretaría de Salud en el tiempo de su funcionamiento, siendo obligación primordial que las persona que despachen el producto directamente utilicen el mandil, sujetador de cabello y demás medidas sanitarias que se le impongan.
- 3.- Presentar el servicio con esmero y buen trato a la clientela, contando además con una buena presentación e higiene.
- 4.- Refrendar sus autorizaciones cada año.
- 5.- Observar y/o cumplir con las disposiciones o normas que en materia de control ambiental expidan las autoridades respectivas.
- 6.- Permitir la entrada a los establecimientos e instalaciones a inspectores debidamente autorizados y acreditados, y exhibirles la documentación que requieran.
- 7.- Exhibir en lugar visible al público, el precio oficial de la tortilla, así como la certificación de básculas que realiza la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- 8.- La persona que despache, no deberá manejar dinero para evitar la contaminación del producto.
- 9.- Todas las demás que señalen las disposiciones normativas Municipales.
- 10.- Cumplir con las normas de higiene que establece la Secretaria de Salud, para la manipulación del producto que regula el presente reglamento.

ARTÍCULO 19.- Las autorizaciones otorgadas permiten únicamente a la persona física o moral ejecutar las actividades que en la misma consignan y en el domicilio que en ella se señale y las condiciones que establezcan.

CAPÍTULO V DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 20.- Queda totalmente prohibido llevar a cabo dentro del Municipio de Axochiapan, la venta de masa y tortillería tanto de maíz como de harina en forma ambulante.

ARTÍCULO 21.- Queda prohibido dentro del Municipio de Axochiapan el expendio, de masa y tortilla de maíz en establecimientos que no están destinados a este giro comercial.



CAPÍTULO VI

DE LOS CAMBIOS DE DOMICILIO, TRASPASOS Y CAMBIOS DE GIRO

ARTÍCULO 22.- Los molinos y las tortillerías podrán, previa autorización de la Autoridad Municipal cambiar de domicilio.

ARTÍCULO 23.- Para el cambio de domicilio, debe presentarse solicitud por escrito y llenar las formas expedidas para tal efecto ante la oficina correspondiente, señalando el número de autorización y el domicilio del nuevo local donde pretenda instalar la nueva negociación. A la solicitud debe anexarse el original de la autorización respectiva y cumplir con los requisitos a que se refieren los artículos 7, 8 y 14.

ARTÍCULO 24.- Instalado el establecimiento en el nuevo local y previa autorización de la Autoridad correspondiente, se expedirá nueva licencia y previo el cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente reglamento. La autorización anterior automáticamente queda cancelada.

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

ARTÍCULO 26.- Para que la solicitud sea aceptada y pueda dársele el uso 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 de que no sea subsanada en dicho término, se tendrá como no solicitada.

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

- 1.- La licencia a nombre del cedente.
- 2.- Aviso de funcionamiento otorgada por la Jurisdicción Sanitaria No. 3.
- 3.- Comprobante de pago de servicios al corriente.
- 4.- Registro Federal del Contribuyentes del Cesionario.



ARTÍCULO 28.- La Autoridad Municipal al conocer de la solicitud de traspaso, tiene el término de 60 días, contados a partir de la presentación de la solicitud ante la Autoridad Municipal para emitir su resolución.

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 aceptar 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 incremento de este, dictara su resolución dentro del término de treinta días siguiente a la fecha de su petición.

ARTÍCULO 31.- En tanto la Autoridad Municipal resuelve a la solicitud de cambio de domicilio, traspaso y cambio de giro o incremento, podrá seguir funcionando el establecimiento en el domicilio original señalado en la licencia de funcionamiento, en caso contrario, podrá ser acreedor a las medidas de apremio que establece el presente reglamento.

CAPÍTULO VII DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 32.- Comercializar cualquier licencia o refrendo sin autorización con cualquier particular.

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

- 1.- Realizar su actividad fuera de sus establecimientos a través de terceras personas en forma ambulante.
- 2.- Realizar cambios de domicilio, de giro, incremento o traspaso sin la previa autorización de la Autoridad Municipal.
- 3.- Las demás que el reglamento prohíba.

CAPÍTULO VIII DE LAS INSPECCIONES Y VIGILANCIA



ARTICULO 34.- Para que se cumpla y observe el presente reglamento, la Autoridad Municipal.

ARTÍCULO 37.- Las infracciones a las normas contenidas en este Reglamento y demás ordenamientos que del mismo se deriven, se sancionara conforme a las disposiciones establecidas en el mismo y/o en el Bando de Policía y Gobierno, y el Reglamento de Licencias de Funcionamiento.

ARTÍCULO 38.- Las infracciones al presente reglamento serán calificadas por la Autoridad Municipal, aplicando las sanciones que se establezcan en el capítulo IX y/o en el Bando de Policía y Gobierno Municipal, sin perjuicio de violarse otras disposiciones legales se pongan en conocimiento de las autoridades competentes.

CAPÍTULO IX DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 39.- Las violaciones a las disposiciones a este reglamento, se sancionara conforme a lo siguiente, y tomando en cuenta:

- 1.- La gravedad de la infracción.
- 2.- La reincidencia del infractor.
- 3.- Las condiciones personales y económicas del infractor.
- 4.- Las circunstancias que hubiese ocasionado la infracción.
- 5.- Ubicación del establecimiento.
- 6.- Valor de los objetos retenidos.

ARTÍCULO 40.- Las infracciones al presente reglamento serán sancionados con:

- 1.- Amonestación.
- 2.- Retención de mercancías.
- 3.- Multa.
- 4.- Suspensión temporal de las licencias.
- 5.- Clausura.
- 6.- Cancelación definitiva de la licencia.

ARTÍCULO 41.- El orden anunciado de las sanciones no es obligatorio y una incluye a las demás, por lo tanto, pueden imponerse simultáneamente. La imposición de una multa, se fijara teniendo en consideración al salario mínimo



vigente para la zona del municipio de Axochiapan, Morelos. En caso de su retención del producto que perezca, los costos se asumirán por parte del propietario.

ARTÍCULO 42.- Se impondrá multa de cinco a diez días de salario mínimo a quien:

- 1.- Obteniendo autorización del H. Ayuntamiento para el ejercicio del comercio de las actividades que regula este organismo, no lo tenga a la vista o se niegue a exhibir la licencia respectiva a la Autoridad Municipal que se lo requiera.
- 2.- Impida la inspección de los locales o instalaciones al personal autorizado por la Autoridad Municipal para verificar el cumplimiento de este reglamento.

ARTÍCULO 43.- Para imponerse la sanción, la autoridad municipal fundamentara y motivara la resolución, así mismo, se tomara en cuenta la naturaleza de la infracción en lo dispuesto por el artículo 38 del presente reglamento.

ARTÍCULO 44.- Son motivos de clausura a juicio de la Autoridad Municipal los siguientes:

- 1.- Carecer de giro y de licencia.
- 2.- El no refrendo a la licencia dentro del término que prevé la Ley de Ingresos.
- 3.- Explotar el giro con actividad distinta a la que ampara la licencia correspondiente.
- 4.- Proporcionar datos falsos a la solicitud de la licencia o permiso.
- 5.- Realizar actividades sin la autorización sanitaria y de previsión social correspondiente.
- 6.- La violación reiterada de las normas, acuerdos y circulares Municipales.
- 7.- Cambiar de domicilio, de giro, o traspasar los derechos sobre el mismo sin la autorización correspondiente de la autoridad municipal.
- 8.- Realizar la venta de masa y tortilla en forma ambulante.

CAPÍTULO X DE LOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

ARTÍCULO 47.- Los recursos son los 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 de intervención y revocación, mismos que se ajustaran a las disposiciones que sobre el particular establecen la Ley Orgánica y el Bando de Policía y Gobierno Municipal, Reglamento de Licencias de Funcionamiento y demás disposiciones aplicables.

ARTÍCULO 48.- La imposición de los recursos de revocación y revisión, suspende 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 en los términos del Código Fiscal correspondiente.

- 1.- Por resolución expresa a la autoridad.
- 2.- Por desistimiento del interesado.
- 3.- Cuando la recurrente muera durante el conflicto, si la presentación solo afecta a su persona.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- El presente Reglamento entrara en vigor al día siguiente de su publicación en el periódico "Tierra y Libertad", Órgano Oficial del Gobierno del Estado de Morelos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Lo demás no resuelto en este reglamento se tomara por decisión del Cabildo Municipal.

ATENTAMENTE
DR. MARCO ANTONIO GALEANA MONTESINOS
PRESIDENTE MUNICIPAL CONSTITUCIONAL
LUCIO ARMANDO OLIVAR CIGARRERO
SÍNDICO MUNICIPAL
FERNANDO DÍAZ CONTRERAS
REGIDOR DE OBRAS PÚBLICAS
LIC. XOCHITL CORRALES LINARES
REGIDORA DE HACIENDA,
LIC. JAIME AMADOR PLIEGO MARTÍNEZ
REGIDOR DE EDUCACIÓN
ÁNGEL ORTEGA SANTOS
REGIDOR DE PROTECCIÓN AMBIENTAL



**ENRIQUE VAQUERO NAVARRO
REGIDOR DE SERVICIOS PUBLICOS
DOY FE
PROFR. RAMIRO SANCHEZ RIOS
SECRETARIO GENERAL
RÚBRICAS.**