

# Gobierno del Estado de Puebla

## Secretaría General de Gobierno

Orden Jurídico Poblano

---

*Reglamento de Molinos de Nixtamal, Expendios de Masa y Tortillas del  
Municipio de Huejotzingo, Puebla.*



**REFORMAS**

---

<b>Publicación</b>	<b>Extracto del texto</b>
13/feb/2008	del ACUERDO del Honorable Municipio de Huejotzingo, Puebla, que aprueba el REGLAMENTO DE MOLINOS DE NIXTAMAL, EXPENDIOS DE MASA Y TORTILLAS del Municipio de Huejotzingo, publicado en el Periódico Oficial del Estado el día miércoles 13 de febrero de 2008, Número 5, Cuarta sección, Tomo CCCXCIV).

---

**CONTENIDO**

REGLAMENTO DE MOLINOS DE NIXTAMAL, EXPENDIOS DE MASA Y TORTILLAS DEL MUNICIPIO DE HUEJOTZINGO, PUEBLA .....	4
TÍTULO PRIMERO .....	4
DISPOSICIONES GENERALES.....	4
CAPÍTULO ÚNICO .....	4
ARTÍCULO 1.....	4
ARTÍCULO 2.....	4
ARTÍCULO 3.....	4
ARTÍCULO 4.....	4
ARTÍCULO 5.....	5
TÍTULO SEGUNDO.....	6
DE LA COMPETENCIA, FACULTADES, NOTIFICACIONES, SUJETOS Y OBLIGACIONES .....	6
CAPÍTULO PRIMERO.....	6
COMPETENCIA Y FACULTADES.....	6
ARTÍCULO 6.....	6
ARTÍCULO 7.....	6
ARTÍCULO 8.....	7
CAPÍTULO SEGUNDO .....	8
DE LAS NOTIFICACIONES .....	8
ARTÍCULO 9.....	8
ARTÍCULO 10.....	8
ARTÍCULO 11.....	8
CAPÍTULO TERCERO .....	8
SUJETOS Y OBLIGACIONES .....	8
ARTÍCULO 12.....	8
ARTÍCULO 13.....	9
ARTÍCULO 14.....	9
TÍTULO TERCERO .....	10
DE SALUD E HIGIENE .....	10
CAPÍTULO ÚNICO .....	10
ARTÍCULO 15.....	10
ARTÍCULO 16.....	11
ARTÍCULO 17.....	11
ARTÍCULO 18.....	12
TÍTULO CUARTO.....	12
DE LAS INSPECCIONES.....	12
CAPÍTULO PRIMERO.....	12
DE LAS INSPECCIONES A ESTABLECIMIENTOS .....	12
ARTÍCULO 19.....	12
TÍTULO QUINTO .....	12
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO, TRASPASOS Y CAMBIOS DE DOMICILIO .....	12
CAPÍTULO PRIMERO.....	12
DE LAS LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO .....	12
ARTÍCULO 20.....	12
ARTÍCULO 21.....	12
ARTÍCULO 22.....	13
ARTÍCULO 23.....	13
ARTÍCULO 24.....	14
ARTÍCULO 25.....	14

*Reglamento de Molinos de Nixtamal, Expendios de Masa y Tortillas del Municipio de Huejotzingo, Puebla.*

---

ARTÍCULO 26.....	14
ARTÍCULO 27.....	14
ARTÍCULO 28.....	15
ARTÍCULO 29.....	15
ARTÍCULO 30.....	15
ARTÍCULO 31.....	15
CAPÍTULO SEGUNDO .....	15
TRASPASO, CAMBIO DE DOMICILIO Y RAZÓN SOCIAL.....	15
ARTÍCULO 32.....	15
ARTÍCULO 33.....	16
ARTÍCULO 34.....	16
ARTÍCULO 35.....	16
TÍTULO SEXTO .....	16
DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES .....	16
CAPÍTULO ÚNICO .....	16
ARTÍCULO 36.....	16
ARTÍCULO 37.....	17
ARTÍCULO 38.....	17
ARTÍCULO 39.....	17
ARTÍCULO 40.....	17
ARTÍCULO 41.....	17
ARTÍCULO 42.....	17
ARTÍCULO 43.....	18
ARTÍCULO 44.....	18
ARTÍCULO 45.....	18
ARTÍCULO 46.....	18
ARTÍCULO 47.....	19
TÍTULO SÉPTIMO .....	19
DE LOS MEDIOS DE IMPUGNACIÓN.....	19
CAPÍTULO ÚNICO .....	19
ARTÍCULO 48.....	19
ARTÍCULO 49.....	19
ARTÍCULO 50.....	19

**REGLAMENTO DE MOLINOS DE NIXTAMAL, EXPENDIOS DE MASA Y TORTILLAS DEL MUNICIPIO DE HUEJOTZINGO, PUEBLA**

**TÍTULO PRIMERO**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 1**

El presente Reglamento es de interés público y de observancia general, para el Municipio de Huejotzingo Puebla, y tiene por objeto regular el funcionamiento y las ubicaciones justas y equitativas de molinos de nixtamal, expendios de masa y/o tortillas, en cualquiera que sea su modalidad, con el propósito, que se propicie un desarrollo social y fortalecido en la cordialidad y convivencia, en beneficio de las clases populares.

**ARTÍCULO 2**

Las condiciones generales que deberán de guardar los molinos de nixtamal, expendios de masa y/o tortillas serán las establecidas por el H. Ayuntamiento; de conformidad con las normas de carácter técnico que para el efecto haya dictado la autoridad en la materia correspondiente.

**ARTÍCULO 3**

A falta de disposiciones en este Reglamento y demás leyes, se aplicará supletoriamente lo dispuesto en el derecho, tomando en cuenta el bien común.

**ARTÍCULO 4**

Para los efectos del presente Reglamento se consideran:

- I.- Molinos, a los establecimientos donde se muele y prepara masa nixtamalizada y/o granos y cereales;
- II.- Se considera tortillerías, a los establecimientos donde se elaboran tortillas de maíz nixtamalizado, harina de maíz, harina de trigo por cualquier tipo de medio manual, mecánico o industrial;
- III.- Se entiende por tortilla de maíz, el producto elaborado con la masa de harina de maíz nixtamalizado y agua, sometida a cocción;

IV.- Se entiende por maíz nixtamalizado o nixtamal, el maíz sano y limpio, que ha sido sometido a cocimiento; con agua en presencia de hidróxido de calcio, en proporción adecuada por un tiempo determinado y que ha sido lavado posteriormente;

V.- No utilizar maíz transgenico; y

VI.- Utilizar maíz criollo mejorado que se produce en el país.

## **ARTÍCULO 5**

Para la elaboración de tortilla de maíz y sin perjuicio de la legislación sanitaria se observarán las siguientes disposiciones:

I.- La masa debe ser limpia, fresca y haber sido elaborada con el nixtamal del día;

II.- La harina de maíz nixtamalizado deberá de quedar libre de olor, sabor y color extraño no propios del producto;

III.- La masa debe de protegerse de fauna nociva contaminante o materia extraña al producto;

IV.- Las tortillas elaboradas deben de guardarse en áreas apropiadas, condiciones higiénicas y salubres propias para su venta al público;

V.- Tanto la masa, tortilla y nixtamal deberán de estar libres de signos de infestación, contaminantes o materias extrañas que pongan en riesgo la salud del consumidor; y

VI.- En la elaboración de tortilla queda estrictamente prohibido:

a) Mezclar olote de maíz o cualquier otro material extraño.

b) Utilizar maíz en mal estado, contaminado, o que no se encuentre adecuado para el consumo humano.

c) Utilizar maíz que haya sido tratado con plaguicidas altamente tóxicos y cualquier otro plaguicida en su etapa de almacenamiento sin que haya transcurrido su intervalo de seguridad antes de someterlo al proceso de lavado y cocción.

d) Reciclar el producto ya elaborado.

e) No consumir maíz que haya sido tratado con insecticidas clorados.

Por ejemplo el granero o grane vil que queda impregnado en el maíz.

## **TÍTULO SEGUNDO**

### **DE LA COMPETENCIA, FACULTADES, NOTIFICACIONES, SUJETOS Y OBLIGACIONES**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

#### **COMPETENCIA Y FACULTADES**

##### **ARTÍCULO 6**

Son autoridades competentes para la aplicación y vigilancia del presente Reglamento:

- I.- El Presidente Municipal;
- II.- Regidor de Industria y Comercio;
- III.- El titular de la Tesorería Municipal;
- IV.- El titular de la Dirección de Industria y Comercio;
- V.- El titular de la Dirección de Salud;
- VI.- El titular de la Dirección de Protección Civil; y
- VII.- El titular de la Dirección de Desarrollo Urbano.

##### **ARTÍCULO 7**

Son facultades del Presidente Municipal, el titular de la Tesorería Municipal, y el titular de la Dirección de Industria y Comercio, para efectos del presente Reglamento las siguientes:

- I.- La autorización de licencias de funcionamiento de molinos de nixtamal, expendios de masa y/o tortillerías;
- II.- La fijación de horarios uniformes de apertura y cierre de los establecimientos que regula el presente Reglamento, será de acuerdo a los convenios que se tuvieren con las organizaciones, cámaras o agrupamientos respectivos del ramo de molinos de nixtamal, expendios de masa y/o tortilla, o en su defecto por acuerdo de cabildo;
- III.- Supervisar las condiciones de instalación y operación para que funcionen con higiene y seguridad los molinos de nixtamal, expendios de masa y/o tortillerías, serán efectuadas por las Direcciones de Industria y Comercio, Protección Civil y de Salud, o por la Autoridad Municipal que el cabildo designe;

IV.- Comisionar inspecciones, realizar visitas domiciliarias y complementar las inspecciones que se consideren necesarias en estos establecimientos, con objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones que establece el presente Reglamento y Bando de Policía y Gobierno;

V.- Comisionar inspecciones, realizar visitas domiciliarias y complementar las inspecciones que se consideren necesarias en estos establecimientos, que señala el artículo anterior, se realizarán por la Direcciones de Industria y Comercio, Protección Civil y de Salud, previo acuerdo de cabildo;

VI.- Aplicar las sanciones administrativas a los establecimientos que contravengan las disposiciones establecidas en el presente ordenamiento;

VII.- Realizar inspecciones y vigilancias sanitarias de común acuerdo con la autoridad de salud competente, por lo menos una vez al año;

VIII.- Estudiar las observaciones que les presenten para formular reglas de carácter general que facilite la aplicación de las disposiciones del presente Reglamento;

IX.- Solicitar a las organizaciones, cámaras o agrupamientos respectivos, estudios técnicos o información que faciliten la aplicación de las normas sanitarias vigentes;

X.- Coordinar las actividades con las asociaciones y cámaras de la masa y la tortilla, para divulgar las normas sobre las obligaciones a las que están sujetos;

XI.- Delegar facultades, para la realización de comisiones concretas y específicas a sus subordinados, relativas a las actividades del presente ordenamiento;

XII.- Notificar los actos administrativos debiendo observar los requisitos de este ordenamiento; y

XIII.- Las demás que les confieran las leyes y reglamentos respectivos en la materia correspondiente.

## **ARTÍCULO 8**

El Presidente Municipal, o en su caso el Secretario General por razones de equidad, podrá conceder reducciones, condonaciones o prórrogas en el pago de las sanciones impuestas en el presente Reglamento a los contribuyentes cuya situación económica les impida cumplir con estas obligaciones, debiendo tener como requisito

indispensable un estudio socio económico, y previa autorización del cabildo.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **DE LAS NOTIFICACIONES**

#### **ARTÍCULO 9**

Los actos administrativos de supervisión o verificación deben ser notificados, debiendo observarse los requisitos siguientes:

- a) Constar por escrito.
- b) Señalar la autoridad que lo emite.
- c) Estar debidamente fundado y motivado.
- d) Expresar la resolución, objeto o propósito de lo que se trate.
- e) Nombre del propietario y domicilio del establecimiento a quien se dirige la notificación.

#### **ARTÍCULO 10**

Las notificaciones que en el ejercicio de sus facultades, realicen las autoridades señaladas en el artículo sexto del presente ordenamiento, serán de carácter personal, con excepción de las notificaciones que se realicen en las oficinas de la Autoridad Municipal competente, si el contribuyente se presentare en las mismas, previo citatorio.

#### **ARTÍCULO 11**

Los términos comenzarán a correr desde el día hábil siguiente al que se hubiere hecho la notificación, y se hará mención en ellos el día que fenece el término.

## **CAPÍTULO TERCERO**

### **SUJETOS Y OBLIGACIONES**

#### **ARTÍCULO 12**

Son sujetos obligados a la observancia y cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, las personas físicas y morales que realicen las actividades comprendidas en el artículo 4 fracciones I y II.

### **ARTÍCULO 13**

Respecto a las personas físicas que elaboran tortilla de forma artesanal no industrializada, y cuya venta sea por unidad y por peso deberán inscribirse en el padrón municipal ante el titular de la Dirección de Industria y Comercio del H. Ayuntamiento, a fin de obtener un permiso de carácter especial e idóneo para dicha actividad.

### **ARTÍCULO 14**

Son obligaciones de las personas físicas y morales objeto del presente Reglamento, las siguientes:

I.- Exhibir en un lugar visible el original de la licencia de funcionamiento o, en su caso documento idóneo que acredite el trámite de estar expedida por el H. Ayuntamiento;

II.- Colocar en lugar visible del establecimiento la lista de precios vigente y así mismo la licencia de funcionamiento de la S.S.A.;

III.- Expende sus productos únicamente en el mostrador de su establecimiento directamente al consumidor, sin utilizar vendedores ambulantes, de lo contrario dejaría sin efecto las disposiciones que establecen la distancia entre los establecimientos comerciales de este giro;

IV.- Tratar siempre con esmero y buen trato al consumidor;

V.- Refrendar sus licencias municipales en los quince primeros días de cada año, con el apercibimiento de no hacerlo se harán acreedores de una multa y/o recargos, por cada día que pase a un salario mínimo vigente;

VI.- Permitir la entrada a inspectores debidamente identificados y autorizados, con el oficio de comisión correspondiente;

VII.- Mantener vigente el trámite ante la S.S.A., únicamente se requerirá renovarlo y en caso de cambio de domicilio del propietario, domicilio o giro deberá dar aviso al H. Ayuntamiento;

VIII.- No permitir que entren o permanezcan animales en el establecimiento;

IX.- Cumplir con el Programa de Protección Civil a efecto de obtener dictamen de la Dirección de Protección Civil Municipal;

X.- Cumplir con todas las normas establecidas en materia de ecología y medio ambiental, municipal, estatal y federal;

XI.- Cumplir con todas las normas que para tal efecto dicte, la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor;

XII.- Los establecimientos deben tener acceso a la vía pública y la maquinaria debe reunir las condiciones de seguridad necesarias, sin permitir que el público tenga acceso al área de producción; y

XIII.- No podrán instalarse establecimientos dentro de cocheras, pasillos o patios.

## **TÍTULO TERCERO**

### **DE SALUD E HIGIENE**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

#### **ARTÍCULO 15**

Los sujetos obligados a la observancia y cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento deberán observar y cumplir lo siguiente:

I.- Cuidar permanentemente las medidas de seguridad e higiene de su local, así como del personal que maneja el producto y atiende a los consumidores;

II.- Contar con su padrón de salud y credenciales para cada uno de los que intervengan en el proceso del producto a elaborar;

III.- Llevar la vestimenta que cumpla con los requisitos que fijan las normas de salud las cuales son: utilizar bata, portar mandil, overol, camisola y malla blanca para cubrir el cabello en su caso cubre boca y botas de color claros;

IV.- Cumplir con los requisitos que garanticen la salud pública y no rebasen las especificaciones de: bacterias coliformes, staphylococcus áureos, salmonela, coliformes totales en placa, mohos y levaduras en los alimentos que exponen;

V.- No podrán procesar el producto personas enfermas cuya patología ponga en riesgo la salud pública;

VI.- No presentar heridas o enfermedades de la piel, en áreas corporales en contacto con el producto, así mismo tener uñas limpias recortadas y libres de esmalte;

VII.- Todo titular del establecimiento deberá de permitir realizar visitas sanitarias, tomas de muestras a los productos y cumplir con el reglamento de salud vigente en el Municipio; y

VIII.- Las paredes de los exteriores e interiores deberán presentar color blanco, las segundas deberán ser de material lavable e higiénico.

### **ARTÍCULO 16**

Las instalaciones físicas y sanitarias deben cumplir con lo siguiente:

I.- Los materiales de la construcción deben ser resistentes al medio ambiente y a prueba de roedores;

II.- Deben permanecer en buenas condiciones de mantenimiento libres de objetos en desuso y agua encharcada;

III.- Separaciones físicas entre sanitarios y áreas de producción;

IV.- No debe existir ropa u objetos personales dentro de las áreas de proceso;

V.- Los sanitarios no deben tener ventilación hacia el área de proceso;

VI.- Los sanitarios deberán contar con agua, electricidad, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón desinfectante líquido, toallas desechables o secadora de aire y recipientes para basura con tapa;

VII.- Letreros visibles indicando al personal que debe lavarse las manos después de usar los sanitarios;

VIII.- Las diferentes áreas del establecimiento deben permanecer limpias y en caso necesario desinfectadas; y

IX.- Contar con área específica, ordenada y limpia para almacenar artículos de limpieza.

### **ARTÍCULO 17**

El área de proceso debe cumplir los siguientes requerimientos:

I.- Los clavos, puertas y ventanas deben estar previstas de protección para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva;

II.- Las paredes, pisos y techos, deben presentar acabado sanitario que facilite su limpieza y desinfección;

III.- La ubicación y la instalación de los equipos debe ser tal que facilite la limpieza del espacio físico de las circunda;

IV.- Debe contar con instalaciones e implementos para el lavado y desinfección de las manos del personal; y

V.- Contar con instalaciones para el lavado y desinfección de utensilios y equipos.

### **ARTÍCULO 18**

Los servicios deben ser de la siguiente manera:

I.- Contar con abastecimiento de agua potable y depósito para su almacenamiento; y

II.- Los depósitos de agua potable deben de estar revestidos de material impermeable, con acabado sanitario y tapa.

## **TÍTULO CUARTO**

### **DE LAS INSPECCIONES**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

#### **DE LAS INSPECCIONES A ESTABLECIMIENTOS**

### **ARTÍCULO 19**

Las inspecciones se sujetarán de acuerdo a lo que está establecido en la Ley del Sistema Estatal de Protección Civil.

## **TÍTULO QUINTO**

### **LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO, TRASPASOS Y CAMBIOS DE DOMICILIO**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

#### **DE LAS LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO**

### **ARTÍCULO 20**

Para la apertura de establecimientos de los giros comerciales que comprenden molinos de nixtamal, expendios de masa y/o tortillas deberán contar con su licencia de funcionamiento, así como obtener cédula de empadronamiento expedida por el H. Ayuntamiento.

### **ARTÍCULO 21**

Los interesados en obtener una licencia de molino de nixtamal, expendio de masa y/o tortillería, con su respectiva cédula de empadronamiento, deberán presentar por escrito su solicitud a la Presidencia Municipal, dirigida a su titular cubriendo todos los

requisitos y llenando las formas necesarias, con copias al titular de la Tesorería Municipal, Directores de Industria y Comercio, Protección Civil y de Salud, para efecto de realizar inspecciones, visitas domiciliarias que se consideren necesarias en los nuevos establecimientos, con objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones que establece el presente Reglamento y Bando de Policía y Gobierno.

## **ARTÍCULO 22**

Los datos a presentar con la solicitud correspondiente son los siguientes:

- I.- Nombre y domicilio en caso de tratarse de persona física, o la denominación o razón social con el acta constitutiva en caso de tratarse de persona moral;
- II.- Especificaciones de giro y con qué materia prima se pretende operar y nombre comercial del mismo;
- III.- Domicilio en que se instalará el establecimiento;
- IV.- Medidas del local;
- V.- Registro Federal del Contribuyente; y
- VI.- Clave catastral del predio o local.

## **ARTÍCULO 23**

Documentos y requisitos que se deben complementar en la solicitud de apertura:

- I.- Nombre y domicilio del solicitante;
- II.- Original y copia certificada de la escritura, o en su caso, original y copia para su cotejo del contrato de arrendamiento del local;
- III.- Croquis de ubicación del local, que permita su localización en la manzana a que pertenece, con los nombres de las calles que la conforman y además comprobar que no pretende instalarse a menos de 200 a 250 metros de radio de la otra tortillería anteriormente establecida que ya cuente con licencia de funcionamiento correspondiente o se encuentre en trámite, por lo cual será un requisito estrictamente observado por H. Ayuntamiento, y con el visto bueno del cabildo;
- IV.- Autorización de uso específico de suelo por parte del H. Ayuntamiento;

V.- El Visto Bueno o certificación de la Dirección de Protección Civil y Bomberos;

VI.- Licencia sanitaria;

VII.- Giro específico del negocio; maquila de nixtamal, venta de masa, tortillas, molinos, similares y conexos;

VIII.- Nombre del establecimiento;

IX.- Recibo de pago predial del inmueble actualizado;

X.- Copia de Registro Federal de Causantes;

XI.- Instalaciones adecuadas de agua, luz, gas y ventilación; y

XII.- Correctas condiciones de presentación, higiene y limpieza.

#### **ARTÍCULO 24**

El titular de la Tesorería Municipal, Directores de Industria, Comercio, Protección Civil y de Salud podrán comprobar con sus propios medios y facultades, la verificación de datos y documentos, así como el cumplimiento exacto de los requisitos establecidos.

#### **ARTÍCULO 25**

Todas las licencias autorizadas por el H. Cabildo o área correspondiente, que no sean utilizadas dentro de los noventa días a partir de la fecha de su expedición, quedarán sin efecto, previa inspección y resolución.

#### **ARTÍCULO 26**

Si la solicitud de licencia se presenta incompleta en los datos, documentos y requisitos se concederá al solicitante un plazo de 20 días hábiles, con posibilidades de prórroga por una sola vez al interesado, para que pueda cumplir puntualmente con los faltantes, estableciéndose que de haber transcurrido el tiempo autorizado y no haber complementado lo necesario la solicitud se tendrá por no presentada.

#### **ARTÍCULO 27**

Las autoridades municipales podrán revocar las licencias expedidas cuando los establecimientos violen o dejen de cumplir con las disposiciones contenidas en este Reglamento o cualquier otra ley vigente, previo procedimiento administrativo conforme a lo dispuesto por la Ley Órganica Municipal.

### **ARTÍCULO 28**

Las licencias que expida la Autoridad Municipal deberán ser refrendadas anualmente debiendo presentarse la licencia de funcionamiento del año próximo anterior, además de verificarse que se encuentran reunidos y vigentes los requisitos señalados en los artículos 19 fracción V, y 20 fracciones V, VI, IX y XII de este ordenamiento, o de acuerdo a lo que autorice el cabildo de la administración en turno.

### **ARTÍCULO 29**

Los negocios que se encuentren ya instalados y funcionando podrán continuar en los mismos locales pero deberán sujetarse a las demás normas dispuestas por el presente Reglamento cuando lleven a cabo el refrendo correspondiente de las licencias.

### **ARTÍCULO 30**

Cuando una solicitud de licencia o refrendo haya sido cancelada por no cubrir debidamente los requisitos establecidos al respecto, el interesado tendrá permanentemente el derecho de formular una nueva solicitud, en el momento que considere poder cubrir los requisitos.

### **ARTÍCULO 31**

En las licencias de funcionamiento se establecerá el horario dentro del cual podrá ejercerse el comercio siendo el siguiente:

- a) Para molinos de nixtamal de lunes a domingo, de las 04:00 a las 21:00 horas.
- b) Para expendio de masa y tortilla de lunes a domingo de las 06:00 a las 20:00 horas.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **TRASPASO, CAMBIO DE DOMICILIO Y RAZÓN SOCIAL**

### **ARTÍCULO 32**

Para realizar una operación de traspaso de la licencia de funcionamiento, deberá de obtenerse el visto bueno de las áreas correspondientes a través de una solicitud, cumpliendo con lo establecido por este Reglamento y las demás normas aplicables en la materia para el nuevo titular.

La solicitud que hace mención el párrafo anterior deberá estar firmada por el cedente y el cesionario ante la presencia del Secretario General del Honorable Ayuntamiento que lo hará constar o ante Notario Público.

Dicha petición deberá acompañarse de la documentación mencionada en los artículos 19 y 20 de este ordenamiento, así como de los demás aplicables para ello, previo pago de los derechos referidos en la Ley de Ingresos del Municipio de Huejotzingo Puebla vigente.

### **ARTÍCULO 33**

Para obtener la autorización de cambio de nombre y/o denominación y/o razón social deberán presentar aviso por escrito a la Autoridad Municipal precisando el nuevo nombre comercial, para lo cual será expedida una constancia, la cual deberá acompañar al tramitar el refrendo siguiente para que sea tomado en cuenta en éste, previo pago de derechos.

### **ARTÍCULO 34**

Para obtener la autorización de cambio de domicilio, nombre y razón social deberán ser cubiertos todos y cada uno de los requisitos exigidos por el presente Reglamento para el otorgamiento de una nueva licencia de funcionamiento.

### **ARTÍCULO 35**

De resultar procedente o no, las peticiones contenidas en los artículos 24, 25 ó 26 del presente Reglamento deberán de notificarse por escrito y de forma personal al solicitante dentro de un plazo no mayor de 15 días hábiles, exponiéndose las razones que motiven y funden la resolución.

## **TÍTULO SEXTO**

### **DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

### **ARTÍCULO 36**

Son infracciones o faltas al presente Reglamento, todas aquellas relacionadas a:

I.- La falta de licencia de funcionamiento;

II.- La del incumplimiento a las disposiciones de la Autoridad Municipal en cuanto a la observancia de las normas de Protección Civil, sanidad y seguridad que marcan las leyes y reglamentos respectivos en la materia; y

III.- Todas aquéllas que contengan actos contrarios a los que prescribe este Reglamento.

### **ARTÍCULO 37**

Son responsables, en la comisión de las infracciones previstas en este Reglamento, las personas que realicen los actos de comercio que en él se consignan.

### **ARTÍCULO 38**

La aplicación de las sanciones al presente ordenamiento, queda a cargo del Presidente Municipal, pudiendo delegar esta facultad en el funcionario que para tal efecto designe previo acuerdo de cabildo.

### **ARTÍCULO 39**

Las sanciones serán fijadas tomando en cuenta la gravedad de la infracción y las circunstancias particulares, mismas que serán determinadas en razón de salarios mínimos, así como en base a la Ley de Ingresos del Municipio.

### **ARTÍCULO 40**

Las infracciones a que se refiere el artículo anterior se calificarán tomando en cuenta las diferentes violaciones al presente Reglamento, imponiendo sanciones por cada concepto infringido.

### **ARTÍCULO 41**

Para el efecto de este Reglamento se considera reincidencia, al infractor que en un término de 30 días cometa 2 o más infracciones y será sancionado con clausura temporal o definitiva, según la gravedad de las infracciones.

### **ARTÍCULO 42**

Las violaciones al presente Reglamento serán sancionadas y aplicadas al caso en concreto con alguna de las fracciones siguientes:

I.- Amonestación;

II.- Decomiso total de la mercancía, y destrucción de la misma en un término de 8 horas si ésta no es reclamada, en razón de que se trata de un producto perecedero;

III.- Se levantará el acta circunstanciada y se tomarán placas fotográficas fedatarias de tal hecho por parte de los inspectores comisionados para ello;

IV.- Multa;

V.- Suspensión temporal de licencia;

VI.- Clausura del negocio; y

VII.- Cancelación definitiva de licencia.

### **ARTÍCULO 43**

Para proceder a la cancelación de cualquier licencia de funcionamiento de un establecimiento, se requiere de audiencia previa del interesado, en la que se concederá la oportunidad de presentación por escrito de pruebas y alegatos dentro de un término de 5 días hábiles contados a partir de la notificación respectiva.

### **ARTÍCULO 44**

La base para cuantificar la multa será el salario mínimo general vigente a la zona económica a la que corresponde el municipio.

### **ARTÍCULO 45**

Se sancionará de 5 a 10 días de salario mínimo, a quien incurra en las siguientes infracciones:

I.- No tener a la vista su licencia o negarse a exhibirla cuando se lo requiera la Autoridad Municipal.

### **ARTÍCULO 46**

Se sancionará de 10 a 100 días de salario mínimo, a quien incurra en las siguientes infracciones:

I.- Reincidir a lo establecido en el artículo anterior;

II.- Obstaculice o impida la inspección de su establecimiento a una autoridad debidamente acreditada;

III.- A quien opere un negocio sin contar con la licencia municipal de funcionamiento; y

IV.- Todas aquéllas que contengan actos contrarios a los que prescribe este Reglamento y que sea en perjuicio directo de la sociedad.

#### **ARTÍCULO 47**

A falta de sanciones previstas en el presente Reglamento, el Ayuntamiento y sus dependencias administrativas facultadas para ello impondrán las sanciones correspondientes, por las infracciones y faltas cometidas al presente Reglamento de acuerdo a los montos que se fijen, de conformidad con la Ley de Ingresos Municipal vigente.

### **TÍTULO SÉPTIMO**

#### **DE LOS MEDIOS DE IMPUGNACIÓN**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

#### **ARTÍCULO 48**

Recursos son los medios de que dispone todo ciudadano para impugnar los acuerdos y actos administrativos que se dictan con motivo de la aplicación del presente Reglamento, a través del recurso de inconformidad, en cual se ajustará a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal y el Bando Municipal.

#### **ARTÍCULO 49**

La interposición del recurso suspende la ejecución de la resolución o acuerdo impugnado hasta la resolución definitiva de los mismos, siempre y cuando se garantice el pago de los daños y perjuicios en términos del Código Fiscal Municipal del Estado, de 5 a 100 días de salario mínimo.

#### **ARTÍCULO 50**

Los trámites para la interposición de los recursos administrativos concluyen:

- I.- Por resolución expresa de la autoridad;
- II.- Por desistimiento del interesado; y
- III.- Cuando el interesado muera durante el conflicto, si la pretensión sólo afecta al titular.

Huejotzingo de Nieva, a los 30 días del mes de enero de 2008.-  
Presidente Municipal Constitucional.- **DOCTOR JOSÉ TRINIDAD MORALES MORALES**.- Rúbrica.- Regidor de Gobernación, Justicia y

Seguridad Pública.- **CIUDADANO JUAN DE JESÚS MONTES CAMARILLO.**- Rúbrica.- Regidora de Patrimonio y Hacienda Pública Municipal.- **LICENCIADA MARIBEL DE LOS SANTOS MORENO.**- Rúbrica.- Regidora de Hacienda Pública, Actividades Culturales, Sociales y Deportivas.- **CIUDADANA SANDRA JUÁREZ PÉREZ.**- Rúbrica.- Regidor de Industria y Comercio, Agricultura y Ganadería.- **CONTADOR PÚBLICO FELIPE JUAN ANDRÉS GORZO ORTEGA.**- Rúbrica.- Regidor de Desarrollo Urbano, Ecología, Medio Ambiente, Obras y Servicios Públicos.- **CIUDADANO ABEL LOZANO DÍAZ.**- Rúbrica.- Regidor de Salubridad y Asistencia Pública.- **DOCTOR SALVADOR CORDERO PERAL.**- Rúbrica.- Regidora de Grupos Vulnerables, Juventud y Equidad entre Géneros.- **LICENCIADA AZUCENA SANTOS CORDERO.**- Rúbrica.- Regidor de Grupos Vulnerables, Juventud y Equidad entre Géneros.- **CIUDADANO HUMBERTO ARIAS AMARO.**- Rúbrica.- Síndico Municipal.- **LICENCIADO MARIO MENDIETA LOZADA.**- Rúbrica.- El Secretario General.- **LICENCIADO ROGELIO DE LOS SANTOS DEOLARTE.**- Rúbrica.