



ADMINISTRACION

2018 - 2021

**REGLAMENTO DE GIROS
PARA
EL MUNICIPIO DE
CAÑADAS DE OBREGON,
JALISCO.**

C. Reynaldo González Gómez, Presidente del Ayuntamiento Constitucional de Cañadas de Obregón, Jalisco, de conformidad con el artículo 115 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 73, 77, 86 de la Constitución Política del Estado de Jalisco; 40 Fracción II, 41, 42, 44, 47 fracción V, 53 Fracción II y demás relativos de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, a los habitantes del Municipio hago saber:

Que, por la Secretaría del Ayuntamiento, el Honorable Ayuntamiento de Cañadas de Obregón, Jalisco, me ha comunicado el siguiente:

ACUERDO: Se aprueba el siguiente reglamento.

**REGLAMENTO DE GIROS PARA
EL MUNICIPIO DE CAÑADAS DE OBREGON, JALISCO.**

ÍNDICE

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO II

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS COMERCIANTES

CAPÍTULO III

DE LOS HORARIOS

CAPÍTULO IV

DEL COMERCIO AMBULANTE

CAPÍTULO V

DEL COMERCIO SEMIFIJO

CAPÍTULO VI

DE LOS TIANGUIS

CAPÍTULO VII

DE CONTROL ESPECIAL

CAPÍTULO VIII

DE LOS GIROS COMERCIALES DONDE SE VENDAN Y CONSUMAN ALIMENTOS NATURALES Y PROCESADOS

CAPÍTULO IX

GIROS DONDE SE EXPANDAN O CONSUMAN BEBIDAS ALCOHOLICAS

CAPÍTULO X
DE LAS SUSTANCIAS PELIGROSAS

CAPÍTULO XI
DE LAS EMPRESAS PURIFICADORAS Y POTABILIZADORAS DE AGUA PARA USO Y CONSUMO
HUMANO

CAPÍTULO XII
DE LOS LOCALES, PLAZAS O MERCADOS MUNICIPALES

CAPÍTULO XIII
DE ESPECTACULOS PÚBLICOS

CAPÍTULO XIV
DE LOS SALONES DE EVENTOS, FIESTAS Y BANQUETES, CABARETS, SALONES DE BAILE,
CENTROS NOCTURNOS, DISCOTECAS, PEÑAS, SALONES Y JARDINES, SALONES DE FIESTAS
INFANTILES Y ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL ESPARCIMIENTO Y DIVERSIÓN DE
NIÑOS

CAPÍTULO XV
DE LOS EXPENDIOS DE NIXTAMAL Y TORTILLERIAS

CAPÍTULO XVI
DE LOS EXPENDIOS DE CARNE Y SIMILARES

CAPÍTULO XVII
DE LOS GIROS DEDICADOS A LA EXPLOTACION DE MATERIALES DE CONSTRUCCION

CAPÍTULO XVIII
DE LOS GIROS DE REPARACION, PINTURA, LAVADO Y SERVICIOS DE MOTOCICLETAS Y/O
VEHICULO AUTOMOTORES.

CAPÍTULO XIX
DE LOS GIROS AGROINDUSTRIALES (GRANJAS Y CULTIVO DE AGAVE, CHIA, JITOMATE,
AGUACATE, ETC.)

CAPÍTULO XX
DE LAS SANCIONES Y RECURSOS

TRANSITORIOS

CAPÍTULO I

DISPOCIONES GENERALES

Artículo 1.- El presente reglamento es de interés público y de observancia general para toda persona que habite o transite en este municipio. Se expide con fundamento en lo dispuesto por los artículos 40 fracción II, 41 fracciones I, II, III, IV, 42 fracciones I, II, III, IV, V, VI, 46, 44, 43, de la Ley de Gobierno y Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, el artículo 115, fracción II de la Constitución Política de los estados Unidos Mexicanos, el art. 28 fracción IV, artículos 73 y 77 de la Constitución Política del Estado de Jalisco.

Artículo 2.- El presente reglamento tiene por objeto normar la actividad del comercio en el municipio de Cañadas de Obregón, así como las relaciones de comerciantes y consumidores.

Artículo 3.- Toda conducta que se oponga o contravenga a cualquiera de los fines señalados en el artículo 2, será considerada como infracción y se sancionara en los términos de este reglamento.

Artículo 4.- Las sanciones a las infracciones cometidas a este reglamento, serán aplicadas sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que resulten al infractor.

Artículo 5.- Es deber de todo ciudadano dentro de sus posibilidades y sin menoscabo de sus derechos, colaborar con las autoridades a solicitud de estas, para el cumplimiento de los objetivos indicados en el artículo 2 de este reglamento.

Artículo 6.- Todo ciudadano puede denunciar ante las autoridades correspondientes, las conductas que infrinjan este reglamento o cualquier otro de carácter municipal.

Artículo 7.- La aplicación de este reglamento compete al titular del ejecutivo municipal, por conducto de las instancias acordadas por el Ayuntamiento, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras dependencias municipales de conformidad con las disposiciones legales aplicables por conducto de:

I.- El C. Secretario y Síndico del H. Ayuntamiento.

II.- Los CC. Jueces Municipales.

III.- Los CC. Inspectores de Comercio.

IV.- Los demás servidores públicos designados por el Ayuntamiento.

Artículo 8.- Lo no previsto en el presente Reglamento se resolverá aplicando supletoriamente, el Reglamento de Policía y Buen Gobierno de Cañadas de Obregón, el Código Fiscal, la Ley de Ingresos, el Código Sanitario, el Código Civil y la Legislación Mercantil y Demás reglamentos, así como las normas oficiales mexicanas aplicables.

Artículo 9.- Para los efectos de ese reglamento se considerará:

ACTIVIDAD COMERCIAL. Los actos jurídicos regulados por las leyes mercantiles.

ACTIVIDAD INDUSTRIAL. La extracción, conversión o transformación de materias primas, acabados de productos y la elaboración de satisfactores.

COMERCIO. La actividad consistente en la compra o venta de cualquier objeto y/o prestación de servicio con fines de lucro, que se haga en forma permanente o eventual.

COMERCIANTES AMBULANTES. Quienes ejerzan el comercio en lugar y tiempo indeterminado, carecen de establecimientos y ofrezcan o vendan servicios por las calles, ya sea a pie o utilizando cualquier tipo de vehículo (aparatos, equipos y/o auxiliándose de vitrinas, canastas, remolques, etc. No se incluyen los medios de distribución de comercios establecidos.

COMERCIANTES ESTABLECIDOS O FIJOS. Son los que ejercen el comercio local fijo de propiedad privada, quienes deberían contar con licencia municipal y estarán sujetos a los horarios de labores que fije el Ayuntamiento a través del H. Ayuntamiento.

COMERCIANTES TEMPORALES. Quienes ejercen el comercio por tiempo determinado menos de seis meses en un lugar fijo adecuado, cuidando de dejar libres las banquetas y vías automovilísticas para el cuidado de los mismos y de los habitantes.

COMERCIOS SEMI-FIJOS. Para aquellas personas que realizan el comercio autorizado de sus mercancías, estableciéndose en la vía pública de una manera momentánea, temporal o provisional y que al término de la jornada deberán retirar cualquier tipo de estructura, vehículo, remolque, instrumento, charolas, mesas, artefactos o cualquier otro tipo de mueble permitido.

GIRO: toda actividad concreta, ya sea comercial, industrial o de prestación de servicios según sea su clasificación.

GIROS DE CONTROL ESPECIAL: Los que se dedican a las siguientes actividades:

- a) Giros que expendan bebidas o cerveza en botella cerrada o para consumos dentro de los establecimientos, adicionalmente a otras actividades que realicen.
- b) Expendio de bebidas alcohólicas en botella cerrada.
- c) Expendio de cerveza en botella cerrada.
- d) Bares.
- e) Cantinas.
- f) Centros botaneros.

- g) Establecimientos donde se alimenten, reproduzcan, se sacrifiquen animales, se conserven, vendan o distribuyan carne y/o productos para consumo humano (granjas, rastros, tiendas y supermercados, entre otros).
- h) Agricultura (cultivo de agave, chía, jitomate, aguacate, etc. Que de algún modo provoquen cambios en el medio ambiente).
- i) Cabaret y discotecas.
- j) Salones de billar.
- k) Giros que distribuyan o expendan sustancias peligrosas o solventes.
- l) Giros dedicados a la operación o venta de boletos, billetes para rifas, sorteos, loterías, pronósticos deportivos y demás juegos de azar permitidos por la ley.
- m) Salones de eventos y banquetes con consumo de bebidas alcohólicas.
- n) Estética y salones de belleza.
- o) Los dedicados a los espectáculos públicos.
- p) Giros dedicados a la explotación de los materiales de construcción.
- q) Giros dedicados al funcionamiento de juegos mecánicos, electromecánicos y electrónicos accionados con fichas, monedas o su equivalente, con excepción de los juegos electromecánicos infantiles anexos a un giro principal, dentro del establecimiento autorizado.
- r) Giros dedicados a la venta, atención y curación de animales domésticos.
- s) Giros donde se vendan y consuman alimentos naturales procesados.
- t) Giros que expendan o distribuyan medicamentos psicotrópicos.
- u) Gasolineras.
- v) Hoteles o moteles.
- w) Giros dedicados al alquiler, de equipo de cómputo, internet o cibercafé.
- x) Talleres de laminado y pintura y/o lavar, pulir o encerar autos o cualquier tipo de vehículos.
- y) Talleres de reparación automotriz.
- z) Baños y albercas públicas.
- aa) Tortillerías.

GIROS ORDINARIOS: Todos aquellos que no se contemplan en el artículo anterior.

LICENCIA MUNICIPAL: La autorización expedida por el H. Ayuntamiento mediante la forma oficial, para el funcionamiento por tiempo definido en cierto lugar y para un giro determinado en los términos que en los mismos se precisa, conforme al presente reglamento y demás leyes aplicables.

MERCADOS, PLAZAS Y/O LOCALES MUNICIPALES: Los lugares o locales, ya sean municipales o privados, donde concurren una diversidad de comerciantes y consumidores en libre competencia. Será principalmente de artículos de primera necesidad.

PERMISO: Autorización para ejercer con carácter provisional o temporal el comercio ya sea establecido, ambulante o semifijo. Siempre se otorgará para un periodo establecido y vence el día que en el mismo se indica, pudiendo ser renovado cuando a juicio de la autoridad municipal no existe inconveniente fundado, sin perjuicio de lo previsto en la Ley de Hacienda Municipal.

PRESTACION DE SERVICIOS: El ofrecimiento al público en general de realizar en forma personal obligaciones de hacer.

PUESTOS TEMPORALES: Los que se instalen en la vía pública con motivo de días de fiestas tradicionales. Los permisos serán de diez días, quedando a criterio del Director de Hacienda Municipal refrendar la licencia en caso necesario. También se considerarán dentro de esta categoría: las carpas, circos, aparatos mecánicos y juegos recreativos permitidos. Si funcionan en predios particulares se considerarán comercios establecidos. La ubicación de los comercios mencionados en la fracción anterior será determinada por la autoridad municipal, atendiendo, siempre las demandas de la población. Los giros reglamentarios se ubicarán conforme a la ley de la materia o en base a decreto del H. Ayuntamiento.

RENOVACION: Procedimiento administrativo instaurado por el Ayuntamiento en contra de los particulares, en los términos de la Ley de Hacienda, que tiene por objeto dejar sin efecto las licencias para el funcionamiento de giros.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es aquella que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables y biológico infecciosas, se consideren como peligrosas.

TIANGUISTAS: Quienes efectúan el comercio única y exclusivamente en los lugares destinados al efecto. Estarán coordinados por la autoridad municipal.

ZONA DE MERCADOS: Las calles adyacentes a los mercados. Podrán darse o no permiso para el comercio de acuerdo con el criterio de la autoridad municipal competente, cuidando siempre la seguridad del consumidor y la imagen visual.

Artículo 10.- En ningún caso el pago de la licencia municipal e impuestos hechos por los comerciantes legitimara actos que constituyan infracciones las disposiciones de este reglamento o leyes respectivas. En consecuencia, aun cuando este al corriente de los pagos correspondientes, las autoridades competentes podrán cancelar la licencia municipal, aplicar multas, ordenar el traslado o retiros de puestos en los casos que lo determine el interés común y ordenar clausuras temporales o definitivas a los negocios de los infractores.

Artículo 11.- La venta de verduras, frutas, legumbres y otros comestibles, preferentemente se efectuará en el interior de los locales comerciales, o en establecimientos que reúnan las condiciones que fije este reglamento salvo el caso del tianguis.

Artículo 12.- Todos los comerciantes estarán sujetos a la vigilancia permanente de la autoridad municipal para evitar abusos en precios y calidad de los productos.

CAPÍTULO II

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS COMERCIANTES

Artículo 13.- Todos los comerciantes tienen la obligación de contar con la licencia municipal o permisos actualizados, previa inscripción en el registro federal de contribuyentes si se contara con él, además del permiso sanitario y otros que son requeridos por diferentes autoridades para su funcionamiento según corresponda al tipo de giro y deberán tener sus pagos al corriente ante hacienda municipal. Los

giros que se vayan a iniciar deberán presentar su solicitud de licencia ante sindicatura y hacienda municipal, en caso de ser giro de control especial este deberá también presentar la solicitud ante cabildo donde se especifique tipo de giro, horarios, forma de trabajo, tipo de material a utilizar y acreditación de tener la capacidad para ejecutar este giro.

Artículo 14.- Todo giro debe cumplir con lo estipulado en la Ley de ingresos y las disposiciones de hacienda municipal.

Artículo 15.- Los comerciantes deberán permitir las visitas de inspección que practique la autoridad municipal.

Artículo 16.- Se considera obligaciones primarias las siguientes:

- a) Notificar los cambios de giro comercial, cambios de domicilio, baja del establecimiento.
- b) Tener los dispositivos de seguridad contra incendios y prevención de siniestros.
- c) Mantener al frente de sus negocios aseado.
- d) Mantener libres las banquetas, portales, pasillos, accesos peatonales y cornisas de objetos y mercancías que obstruyan el libre tránsito de los peatones o deformen la imagen visual.
- e) Los comerciantes que expendan alimentos deberán de reunir las condiciones de higiene, tanto en el negocio como en su personal, deberán tener servicio sanitario con todos los implementos higiénicos necesarios, además deberán tener personal exclusivo para el manejo de los alimentos.
- f) El vendedor ambulante de frutas o alimentos debe traer consigo un depósito para basura o desperdicios y limpiar residuos, objetos de su venta y el lugar por donde transite o se estacione.
- g) Quien sirva los alimentos no podrá manipular el dinero, ni recibir o dar cambio.
- h) Respetar el horario que se estipule en su permiso o licencia municipal.
- i) Cuidar en todo momento cumplir con la normatividad referente al cuidado del medio ambiente aplicable, tanto Federal, Estatal y Municipal.

Artículo 17.- Es obligación de todo comerciante dar mantenimiento permanente a sus básculas e instrumentos de pesas y medidas, para que den al consumidor las cantidades exactas del producto.

Artículo 18.- Es obligación de todo comerciante dar nota de venta o recibo a solicitud del cliente, donde se especifique: cantidad, producto y precio de este.

Artículo 19.- Cuando un producto este defectuoso, o si es alimento caducado o en estado de descomposición, es obligación del comerciante reponerlo o en su defecto regresar el costo de este en monto integro.

Artículo 20.- Todo comerciante que por su actividad utilice aparatos o instrumentos, mecánicos o electrodomésticos, que generan ruidos, vibraciones u otros defectos, no se deben ubicar juntos o pegados a las paredes de casas – habitación o

comercios que puedan ser afectados y tendrán de acoplarse dar cumplimiento a la ley anti ruido.

Artículo 21.- Los giros en locales cerrados queda totalmente prohibido fumar dentro, los giros que tengan espacios semiabiertos tendrán que delimitar el área que este dentro del espacio abierto para fumadores.

Artículo 22.- Queda prohibido el uso de bolsas plásticas, plásticos, desechables y/o papel no biodegradable en los giros que por su actividad comercial deban entregar mercancía que no viene empaquetada. Deberán utilizar papel o bolsas biodegradables o en su caso solicitarles a las personas llevar sus recipientes o bolsas reutilizables.

CAPÍTULO III DE LOS HORARIOS

Artículo 23.- Toda actividad que se desarrolle dentro del territorio municipal se sujetara a los siguientes horarios:

- a) **Horario ordinario** dentro de las 6:00 a las 22:00 horas de lunes a domingo. En estos entran los de servicios básicos (alimentos y medicamentos como farmacias, carnicerías, pollerías, tortillerías, panaderías y similares), tiendas de abarrotes, dulcerías, oficinas de servicios y atención al público, gimnasios, ferreterías, veterinarias, forrajeras, venta de materiales, venta de ganado, cualquier tipo de asociación de productores, florerías, estéticas, talleres mecánicos, rastros, jugueterías, tiendas de ropa, tiendas de accesorios de uso personal o de decoración, negocios dedicados a la venta de plásticos, blancos, electrodomésticos, mueblerías, eventos y establecimientos de recreación familiar y todos aquellos que no estén contemplado dentro de otros rangos de horarios.
- b) **Horarios nocturnos** de 8:00 a 12:00 pm de lunes a domingo. Estos serán cenaderías, restaurants, salones de eventos, bares, cantinas, centros botaneros y cafés,
- c) **Horario completo** de 24 horas de lunes a domingo. Estos serán los de funerarios, hospitales, servicios médicos, gasolineras, moteles, hoteles, servicio de grúas.
- d) **Horarios de control especial:** los que indique la licencia municipal y/o la ley de ingresos municipal. Entran los de giros temporales para días de fiesta, balnearios. Los de servicios de banquetes, eventos y bailes serán con horario máximo de 2:00 a.m.
- e) **Horas extraordinarias:** Cuando en cualquiera de los horarios antes señalados se requiera por el solicitante horas adicionales y/o extensiones de horario a las que se contemplan en cada caso en particular, se deberá solicitar el permiso correspondiente el cual se otorgara previo pago y aprobación de conformidad con el presente reglamento y la Ley de Ingresos Municipal.

CAPÍTULO IV

DEL COMERCIO AMBULANTE

Artículo 24.- Se considera comercio ambulante la persona que practica temporal o permanentemente actividades mercantiles sin que ejecute habitualmente actos de comercio en un establecimiento fijo.

Artículo 25.- Todo comerciante ambulante deberá tener todos sus permisos en regla, expedidos por la Dirección de Hacienda Municipal. Además, deberá portar el original de su permiso para ejercer su actividad.

Artículo 26.- Todo comerciante ambulante dedicado a la venta de alimentos, comestibles o bebidas deberá:

- a) El mobiliario que utilice, será tal que obstruya lo menos posible en la vía pública y asegure la limpieza absoluta de sus mercados.
- b) Tener vitrinas para la venta de pasteles, gelatinas, frutas y en general cuando la naturaleza del giro lo requiera.
- c) Tratándose de personas que individualmente realicen su actividad, si estas manejan alimentos de consumo directo e inmediato deben contar con la cantidad de agua suficiente que les permita lavarse las manos cuantas veces sea necesario.
- d) Tener los recipientes necesarios para el depósito de los residuos propios de su actividad, y los residuos de los adquirentes inutilicen después de haber contenido, manteniendo permanentemente aseo en el lugar que ocupa su puesto y su alrededor, así como en los lugares que permanezca por algún momento.
- e) Guardar una distancia mínima de dos metros entre los tanques de gas y la estufa si se utilizan estos, lo cual deberá verificar el área de protección civil.

CAPÍTULO V

DEL COMERCIO SEMIFIJO

Artículo 27.- Estos deberán de contar con su permiso municipal de comercio más el de estacionamiento en la vía pública, respetando el lugar y horario permitido, cumpliendo con sus pagos correspondientes conforme a la ley de ingresos municipales.

Artículo 28.- No pueden establecerse frente a monumentos, pasos peatonales, entradas de edificios públicos, zonas para discapacitados, así mismo se deberá cuidar la imagen del municipio por lo que se cuidarán los lugares que se den permiso. Al término de su jornada tendrán que retirarse.

Artículo 29.- Sera en zonas y áreas que no causen molestias a vecinos y que no afecten los intereses de la comunidad, quedando prohibida su ubicación en una

distancia menor de cien metros de centros educativos, hospitales, clínicas, centros de asistencia social y parroquias.

Artículo 30.- Todos los giros de tipo semifijos al término de la jornada deberán retirar cualquier tipo de estructura, vehículo, remolque, instrumento, charolas, mesas, artefactos o cualquier otro tipo de mueble permitido.

Artículo 31.- Los giros de comercio semifijo deberán de contar con el Documento o Constancia de salud expedida por las autoridades de la Secretaría de Salud, cuando expendan productos alimenticios, o de control sanitario especial en sus locales.

Artículo 32.- Los permisos para el funcionamiento de puestos semifijos en la vía pública podrán ser cancelados o revocados por la autoridad, cuando los responsables de los mismos violen las normas del presente reglamento o las demás leyes y disposiciones que regulan la materia, o bien porque su operatividad afecte y provoque conflictos a la comunidad, otorgando la garantía de audiencia, para, el interesado, haga valer lo que a su derecho le asista.

Artículo 33.- El comercio semifijo requiere del permiso del ayuntamiento, para su operatividad, debiendo cubrir las cuotas y el pago de derechos que fije la Ley de Ingresos vigente dentro del Municipio y solo podrá operar en las zonas y áreas establecidas por la propia autoridad.

Artículo 34.- La violación a las disposiciones del presente reglamento, por parte de los comerciantes móviles, darán lugar a la aplicación de sanciones por parte de la autoridad municipal competente. Que irán desde apercibimientos hasta clausuras o cancelación de giros y permisos, otorgando la garantía de audiencia para que el interesado haga valer lo que a su derecho corresponde

CAPÍTULO VI DE LOS TIANGUIS

Artículo 35.- Los tianguis o mercados en la vía pública siempre se autorizarán en beneficio de la población de Cañadas de Obregón, por lo tanto, se dará prioridad para el uso de piso a los comerciantes domiciliados en el municipio.

Artículo 36.- Corresponderá a la autoridad municipal determinar el lugar, los días y las horas que funcionen los tianguis. Debe tomarse en consideración a los vecinos y que no altere la vialidad.

Artículo 37.- Se designará un coordinador de tianguis por parte de la autoridad municipal, quien podrá ser supervisado por el Regidor de comercio., sindico, juez municipal o quien el Ayuntamiento designe.

Artículo 38.- El coordinador será el encargado de vigilar y exigir el cumplimiento de este reglamento, al igual que los inspectores de reglamentos del H. Ayuntamiento, en labores ejecutivas.

Artículo 39.- Las determinaciones con respecto a los tianguis deben provenir del Ayuntamiento y serán aplicadas por el Presidente Municipal o por quien este designe.

Artículo 40.- Cada tianguis tiene la facultad de nombrar 3 representantes ante la autoridad municipal, quienes serán encargados de coordinar a los comerciantes y velar sus intereses conforme a derecho. En caso de existir conflictos que los representantes no puedan resolver será la autoridad municipal quien intervenga en la solución del conflicto conforme al presente reglamento y en base a la ley. Para la designación de los representantes de los tianguis debe efectuarse una asamblea, donde se deberá invitar a un representante del Ayuntamiento que de fe de los hechos al cual se entregará copia del acta para que puedan ser reconocidos como representantes.

Artículo 41.- Para formar parte de un tianguis es necesario cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Formular solicitud ante el coordinador del tianguis.
- b) Obtener licencia municipal, por un periodo de tiempo determinado o pagar el derecho de piso por cada día de trabajo, conforme a la Ley de ingresos vigentes.
- c) Participar en un sorteo junto con otros solicitantes cuando exista un lugar vacante.

Artículo 42.- Los lugares de los tianguis son intransferibles por lo tanto queda prohibida la permuta, cesión de derechos o venta del lugar.

Artículo 43.- Conjuntamente con el derecho de piso deberán pagar los tianguistas, una cuota por la limpieza de los lugares y zonas continuas. Esto incluye también a los comerciantes que cuenten con licencia municipal por tiempo definido.

Artículo 44.- El tianguista que deje de ocupar su lugar sin causa justificada por tres fechas consecutivas perderá su derecho y el lugar será sorteado entre nuevos solicitantes teniendo preferencia los ya establecidos que quieran mejorar su posición dentro del tianguis.

Artículo 45.- Queda prohibido acaparar dos o más lugares. Toda ampliación o modificación de superficie solo podrá efectuarse con autorización del coordinador.

Artículo 46.- La autoridad municipal podrá revocar el permiso y/o actuar en contra de los comerciantes, que se compruebe que timan al público con mercancías mal pesadas, en malas condiciones o de dudosa procedencia.

Artículo 47.- No se permitirá el funcionamiento de aquellos comercios que representen un peligro para los transeúntes por manejar combustible o preparar alimentos en la vía pública a menos que tomen las precauciones del caso.

CAPÍTULO VII

DE CONTROL ESPECIAL

Artículo 48.- Todo giro clasificado como control especial, de nueva generación, deberá guardar una distancia radial mínima de 100 metros de Iglesias, Centros Educativos y Edificios Públicos, además de cualquier otra disposición aplicable de acuerdo a Leyes y Reglamentos Federales y Estatales.

Artículo 49.- Para operar un giro clasificado como control especial deberá presentar su solicitud y documentación y obtener todos los premisos estipulados en el presente reglamento. Además, para los incisos **a, b, c, d, e, f, i, j y m** deberá obtener autorización en sesión de Ayuntamiento mínimo por **mayoría calificada**.

Artículo 50.- 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 domicilio o acta constitutiva en caso de tratarse de personas morales;
- II. Especificaciones de giro, con qué materia se pretende operar y nombre comercial del mismo
- III. Domicilio en que se instalará el establecimiento:
- IV. Medidas del local con plano arquitectónico.
- V. Registro Federal de Contribuyente o la acreditación de la capacidad para tener el giro solicitado (título, capacitación, diploma de curso, carta de experiencia, etc.)

Artículo 51.- Documentos y requisitos que se deben complementar y anexar a la solicitud.

- I. Escritura o contrato de compra-venta o arrendamiento del local:
- II. Croquis de ubicación del local, que permita su localización en la manzana a que pertenece, con los nombres de las calles que la conforman.
- III. Dictamen del Departamento de Protección Civil donde especifique que las instalaciones de infraestructura, de agua, luz, gas, ventilación, salidas y señalamientos de emergencias son adecuadas;
- IV. Licencia sanitaria (en los que aplique conforme a ley);
- V. Manifiesto de Impacto Ambiental (en los que aplique conforme a ley);
- VI. Evaluación de Impacto Ambiental (en los que aplique conforme a ley);
- VII. Autorización de descargas de aguas residuales (en los que aplique conforme a ley);
- VIII. Permiso de cambio de uso de suelo (en los que aplique conforme a la Ley)
- IX. Permiso de construcción (en los que aplique conforme a ley);
- X. Convenio con la dependencia pública o privada que recibirá sus residuos de manejo especial (organizaciones que generen cantidades considerables);
- XI. Recibo de pago catastral actualizado;
- XII. Recibo de pago de agua potable actualizado; y
- XIII. Permiso expedido por sindicatura.

Artículo 52.- Para que la dependencia competente del H. Ayuntamiento otorgue la autorización de funcionamiento el local e instalaciones deberán reunir las características siguientes:

- I. Contar con las medidas de higiene y seguridad correspondientes de acuerdo a la normatividad aplicable, debiendo tener el dictamen de Protección Civil Municipal.
- II. Que los energéticos o la forma de 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 se utilice, reúna las condiciones de seguridad para evitar accidentes.
- V. Que se cuente con las instalaciones necesarias para la venta y despacho del producto.
- VI. Que el equipo de gas e instalaciones sean nuevas con el objeto de salvaguardar la integridad física de la ciudadanía y el trabajador; que cuente con la responsiva correspondiente, además deberán estar ubicados en espacios abiertos y alejados de cualquier fuente de calor.
- VII. Que el establecimiento cuente con un sistema extractor de aire.
- VIII. Que sean correctas las condiciones de presentación, higiene y limpieza;
- IX. No podrán adaptarse establecimientos en cocheras destinadas a casas habitación.
- X. Que el establecimiento cumpla con todas y cada una de las disposiciones que en materia de salud establece la ley respectiva.
- XI. Cuando se trate de nuevos establecimientos no podrán instalarse a una distancia menor de 25 veinte cinco metros de cualquier hospital, escuelas, oficinas públicas y demás similares y demás normativas Federales y Estatales aplicables de acuerdo al giro.
- XII. Cumplir con todo lo referente a disposición final de residuos de manejo especial de acuerdo a la normatividad aplicable tanto Estatal como Federal.
- XIII. Cumplir con todo lo referente a tratamiento de aguas residuales (en caso de aplicar), de acuerdo a la normatividad aplicable tanto Estatal como Federal.

Artículo 53.- Las licencias municipales son intransferibles, debiendo ser devuelta a la oficina que la expidió, en caso de clausura o suspensión de actividades, dentro de los diez días siguientes a la fecha en que esta ocurra para su cancelación, si no podrá incurrir en infracción.

Artículo 54.- Las licencias municipales no conceden a sus titulares los derechos perennes ni definitivos, la Autoridad Municipal podrá en cualquier momento revocarla o cancelarla, cuando las causas lo justifiquen sin derecho a devolución de cantidad alguna, tal como lo establece la Ley de Ingresos Municipal del Estado de Jalisco.

Artículo 55.- 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.

Artículo 56.- Cuando una solicitud de licencia o referendo 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 57.- El tiempo de respuesta por parte del Ayuntamiento para otorgar la licencia puede variar entre 5 y 20 días hábiles, pudiendo ser hasta 30 días en el caso de los giros que requieren aprobación del cabildo en pleno.

CAPÍTULO VIII

DE LOS GIROS COMERCIALES DONDE SE VENDAN Y CONSUMAN ALIMENTOS NATURALES Y PROCESADOS.

Artículo 58.- En este rubro quedan comprendidos: los restaurantes, las fondas, cenadurías, loncherías, marisquerías, taquerías, y en general los comercios dedicados a la venta de alimentos procesados y naturales, de bebidas preparadas o envasadas de cualquier índole. Estos giros deberán sujetarse a la Legislación Sanitaria, y a las Leyes y reglamentos que rijan la materia.

Artículo 59.- La conservación higiénica dentro y fuera de las instalaciones de estos giros es fundamental y deberán evitar cualquier tipo de contaminación visual o de carácter orgánico, quedando estrictamente prohibida la preparación de alimentos y bebidas en las partes externas del establecimiento. Los citados establecimientos solo serán autorizados si presentan las constancias que especifiquen que quedaron cubiertos los requisitos establecidos por las autoridades de la Secretaría de Salud.

Artículo 60.- Los empleados de estos giros deberán contar con el documento o constancia de salud expedida por las autoridades sanitarias y presentarlas a las autoridades municipales cuando le sea requerida, por personal acreditado por las autoridades respectivas.

Artículo 61.- Ninguna persona, sea en calidad de titular, responsable o empleado de estas negociaciones podrán ofertar sus productos y servicios en voz alta o haciendo uso de altoparlantes y menos aún forzar a las personas que transiten frente a sus locales bajo ninguna circunstancia para que ingresen a los mismos; quedan exceptuados de este artículo los comerciantes ambulantes sobre vehículos que usen altoparlantes en zonas rurales, siempre y cuando ejerzan retirados de iglesia, mercados municipales o zonas escolares.

Artículo 62.- De los alimentos y bebidas que vendan tendrán que corroborar su origen y calidad, la carne fresca deberá de provenir de carnicerías que cumplan con el reglamento que estas deben cubrir incluyendo que el sacrificio de animales se haya realizado en el rastro municipal o que cumpla con las normas establecidas en este reglamento del apartado de expendios de carne y similares. Si algún establecimiento no comprueba de donde provee los víveres, productos alimenticios

y bebidas, se le cancelara el permiso y no se podrá dar nuevamente hasta que el origen de todo producto sea validado.

Artículo 63.- Si se encuentra problemas de higiene se suspenderá su permiso.

Artículo 64.- Tienen obligación de permitir la inspección a sus locales y de sus productos al personal que el ayuntamiento acredite, siendo recomendable personal de salud y el inspector ganadero, ya que este último tendrá la obligación de supervisar los giros dedicados a la venta de carne o similares, en caso que el ayuntamiento requiera enviar a alguien podrá hacerlo, dándole por escrito una orden de inspección y una identificación por parte del ayuntamiento.

CAPÍTULO IX

GIROS DONDE SE ESPENDAN O CONSUMAN BEBIDAS ALCOHOLICAS

Artículo 65.- A los giros con categoría de establecidos que se mencionan en el capítulo anterior, donde se consuman alimentos naturales y/o procesados, las autoridades municipales, podrán autorizarles giros anexos de bares, cantinas, venta de vinos generosos o venta de cerveza según lo justifique el caso, respetando las leyes y demás reglamentos que sobre esta área rijan en el Estado de Jalisco y en particular en el Municipio de Cañadas de Obregón. Bajo ninguna circunstancia se permitirá el funcionamiento de estos giros anexos referentes a la venta y consumo de bebidas alcohólicas, si no van acompañadas de alimentos. Queda además bajo la responsabilidad de los dueños o encargados de estos establecimientos el que dichas bebidas que contengan alcohol se consuman con moderación por sus clientes, a efecto de mantener un ambiente respetuoso y familiar dentro de dichos locales.

Artículo 66.- No deberán ser autorizados giros anexos de bebidas alcohólicas en los mercados municipales, en los centros deportivos, culturales y sociales que sean propiedad del Ayuntamiento.

Artículo 67.- Dentro del rubro de giros que expendan bebidas alcohólicas deben considerarse los bares, las cantinas, licorerías, expendios de depósitos de cerveza y en general aquellos establecimientos que fabriquen, vendan o distribuyan cualquier tipo de bebidas que contengan alcohol, de acuerdo a lo establecido por los artículos 2, 22 y 23, y demás de la Ley Sobre Venta y Consumo de Bebidas alcohólicas que operan para el Estado de Jalisco.

Artículo 68.- No podrán fabricarse, elaborarse, venderse o distribuirse al público bebidas alcohólicas, sino en los establecimientos que la Ley aluda en el artículo anterior autoriza y obteniendo previamente la licencia municipal correspondiente.

Artículo 69.- Por cantina debe entenderse el establecimiento dedicado a la venta y consumo de bebidas alcohólicas de cualquier graduación.

Artículo 70.- Por bar se considera el giro en el que se vendan y consuman bebidas alcohólicas y que forman parte de otro giro principal o complementario. Es estos lugares las bebidas embriagantes deberán siempre ir acompañadas de alimentos para su consumo.

Artículo 71.- Las cervecerías son los establecimientos dedicados exclusivamente a la venta de cerveza al menudeo en cualquier presentación, su consumo deberá ser acompañado de alimentos.

Artículo 72.- Queda prohibido en los giros señalados en el presente capítulo el consumo de licores, vinos o cerveza a menores de edad o adultos en visible estado de ebriedad, drogado, armado, al mando o con uniforme de los cuerpos de seguridad o de la fuerza armada, en caso de hacerlo serán merecedores de multa y en su caso de reincidir serán clausurados.

Artículo 73.- Los propietarios, administradores o empleados de los giros de expendios y consumo de bebidas alcohólicas, se obliga a:

I.- Prestar los servicios que la licencia del giro implica.

II.- Proporcionar a los clientes del negocio, la lista de precios autorizada por autoridades competentes, de las bebidas y alimentos.

III.- No prestar el servicio correspondiente, en lugares distintos a las mesas ó a las barras dispuestas en el local.

Artículo 74.- Los establecimientos destinados a los giros señalados en el presente capítulo, deberán sujetarse a las siguientes condiciones:

I.- Deben ubicarse a una distancia radial mayor de 300 metros de instituciones educativas, hospicios, hospitales, templos, sindicatos, fábricas, cuarteles ó centros de reunión social, cultural ó deportivos.

II.- Contar con suficiente iluminación.

III.- Los locales deben constituirse sin vista directa a la vía pública.

IV.- Deberán observar estrictamente con lo dispuesto en las Leyes Federales y Estatales en lo que concierne al cuidado de la salud pública, cuidado del medio ambiente y demás aplicables.

Artículo 75.- Los traspasos o cambios de domicilio de los giros a los que refiere este capítulo, sólo podrán realizarse previa inspección y mediante la autorización del Ayuntamiento.

Artículo 76.- Dentro de este capítulo que se refiere a los giros en los que se expenden o consumen bebidas alcohólicas, deben señalarse de manera especial, además de los ya establecidos en los artículos anteriores; los cabarets, discotecas, centros nocturnos, salones de fiesta o de eventos, clubes y similares, cuyo funcionamiento está sujeto a lo establecido por la Ley sobre venta y consumo de bebidas alcohólicas que opera en nuestro Estado y en especial por el Reglamento de espectáculos públicos y giros de salones de eventos para el Municipio de Cañadas de Obregón, Jalisco, así como el Código Sanitario y los demás ordenamientos jurídicos aplicables al caso.

Artículo 77.- La autoridad municipal podrá infraccionar, clausurar, revocar o cancelar las licencias de los giros principales, anexos o complementarios, en los que se expendan o consuman bebidas alcohólicas, cuando los mismos originen problemas a comunidad o cuando a juicio de la autoridad correspondiente,

constituya riesgos graves para los vecinos, clientes o empleados, producto de desórdenes, actos violentos, ambiente insalubre o inseguro e inseguridad, que prive dentro de los establecimientos en cuestión. En todo caso el titular de la licencia o permiso tendrá el derecho de audiencia para que alegue lo que a sus intereses convenga.

CAPÍTULO X

DE LAS SUSTANCIAS PELIGROSAS

Artículo 78.- Queda prohibida la venta o almacenamiento de combustibles como: gasolina, gas doméstico, Diésel, petróleo, demás inflamables y explosivos, en locales comerciales, talleres mecánicos y en cualquier espacio que no cumpla con las especificaciones de las normas oficiales mexicanas, para el manejo de dichos productos, que estén dentro de la zona urbana especificada o delimitada por el plan de desarrollo urbano.

Artículo 79.- En caso de que algún combustible de los mencionados en el Artículo 41, sea parte de un proceso productivo, se use como catalizador o limpiador, deberá almacenarse cumpliendo con las normas oficiales mexicanas para su almacenaje. Así como dar aviso a Protección Civil Municipal, y especificar el tipo de combustibles y su composición química.

CAPÍTULO XI

DE LAS EMPRESAS PURIFICADORAS Y POTABILIZADORAS DE AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO

Artículo 80.- Toda empresa dedicada al comercio de aguas purificadas o potabilizadas para uso y consumo humano, deberán tener el certificado de calidad expedido por la Secretaria de Salud de conformidad a la norma oficial mexicana; NOM-127-SSAI-1994 Y NOM-041-SSAI1993.

CAPÍTULO XII

DE LOS MERCADO, PLAZAS O LOCALES MUNICIPALES

Artículo 81.- Estos serán para negocios con horarios ordinarios, no nocturnos.

Artículo 82.- El uso de estos locales será exclusivo para ventas o servicio al público, no podrán utilizarse para bodegas y tampoco estar cerrados, deberán de tener un ritmo de servicio ordinario, en caso de no abrirse cotidianamente se dará por entendido que no funciona el negocio y el fin de estos locales es favorecer la economía, la movilidad y los servicios de las personas del municipio, por lo cual los locales deben estar siempre en funcionamiento.

Artículo 83.- No podrán ser utilizados para giros restringidos.

Artículo 84.- Quien use algún local tendrá que estar al corriente con su licencia municipal y con el pago de arrendamiento del local.

Artículo 85.- Quien tenga su comercio en estos locales tendrá que cumplir con lo que corresponda a su comercio contemplado en este reglamento municipal de Cañadas de Obregón, Jalisco.

Artículo 86.- Quien no cumpla con el presente reglamento se le dejara de conceder el derecho de uso de los locales.

CAPÍTULO XIII DE ESPECTACULOS PÚBLICOS

Artículo 87.- Los establecimientos abiertos tendrán que contar con un croquis o mapa de localización del lugar.

Artículo 88.- Los establecimientos cerrados tendrán que contar con suficiente ventilación.

Artículo 89.- Deberán de contar los locales donde se realizan espectáculos o eventos públicos con sistemas de seguridad de prevención de accidentes o siniestros y con señalamientos de evacuación y los requeridos por protección civil.

Artículo 90.- En toda realización del evento se deberá contar con seguridad pública, además de contar con la presencia de protección civil y/o paramédicos.

Artículo 91.- Todo espectáculo deberá contar con el permiso del ayuntamiento que otorgará el síndico, presidente municipal y/o el encargado de la comisión de giros designado por el ayuntamiento, además del pago de este.

Artículo 92.- En caso de no contar con lo estipulado en el presente reglamento se le podrá clausurar el evento y en su caso el establecimiento o lugar de eventos, siendo acreedor de la sanción correspondiente conforme a la ley.

Artículo 93.- Los eventos que tengan a la venta bebidas alcohólicas tendrán que dar aviso al ayuntamiento y contar con la autorización de dicha venta.

Artículo 94.- Todo evento que requiera permiso de instancias de gobierno estatal y/o federal, deberá presentar su permiso correspondiente para que el ayuntamiento proceda a otorgar el permiso municipal.

CAPÍTULO XIV DE LOS SALONES DE EVENTOS, FIESTAS Y BANQUETES, CABARETS, SALONES DE BAILE, CENTROS NOCTURNOS, DISCOTECAS, PEÑAS, SALONES Y JARDINES, SALONES DE FIESTAS INFANTILES Y

ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL ESPARCIMIENTO Y DIVERSIÓN DE NIÑOS

Artículo 95.- El peticionario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

I. Cumplir con las siguientes medidas en materia de Protección Civil:

- a) Dictamen y programa específico de protección civil que determine las recomendaciones que realice la Dirección de Protección Civil y Bomberos al establecimiento de que se trate;
- b) Un extintor cada 15 metros lineales;
- c) Un botiquín con material de primeros auxilios;
- d) Un señalamiento de seguridad por cada 15 metros lineales, indicando con claridad la ruta de evacuación, regulado en base a la norma establecida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social; y
- e) La instalación eléctrica oculta y en buenas condiciones;

II. Contar con certificado de condiciones de seguridad;

III. Contar con Dictamen favorable de la Dirección del Medio Ambiente y Ecología; y

IV. Establecer las condiciones necesarias para el adecuado acceso y desplazamiento de los asistentes, considerando los requerimientos de las personas con capacidades diferentes.

Artículo 96.- Los salones y jardines de fiesta tendrán como actividad única la renta de espacio a particulares para la celebración de eventos y fiestas privadas, sin que en ningún caso se pueda llevar a cabo la venta al menudeo de alimentos o bebidas, incluidas las alcohólicas, o el cobro de una cantidad por admisión individual a menos que se haya rentado a un particular con fines de evento lucrativo el cual tendrá que tener su permiso por parte del ayuntamiento para realizarlo. Los domicilios particulares no podrán ser utilizados o arrendados para el fin expresado en el párrafo anterior.

Artículo 97.- El acontecimiento de escándalos o riñas en el interior de los establecimientos a que se refiere este capítulo, además de la aplicación de las multas previstas en este Reglamento, podrá, en caso de reincidencia, ser sancionado con clausura definitiva del establecimiento y cancelación de la licencia de funcionamiento.

Artículo 98.- Los establecimientos a que se refiere esta sección tendrán una superficie acorde con el aforo permitido al mismo; el titular dispondrá de lo necesario para impedir la entrada a un número mayor de personas del determinado como capacidad o aforo en la licencia de funcionamiento.

Artículo 99.- Aquellos locales destinados al esparcimiento y diversión de niños, así como los locales destinados a realizar eventos infantiles con actividades lúdicas, que pueden contar con juegos mecánicos y juguetes para el entretenimiento de los mismos y que funcionan en espacios abiertos o cerrados, centros comerciales, supermercados, salones de fiestas y clubes. Los cuales deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Características Generales de los Locales:

- a)** Contar con la asistencia de personal calificado para el cuidado de los niños, así como un control para el ingreso y entrega de los menores;
- b)** Respetar el nivel de sonido, de iluminación y horarios que fije la reglamentación respectiva;
- c)** Se habilitarán sanitarios para ambos sexos con cambiadores, cuando la superficie del local supere los 100 metros cuadrados. Los mismos deberán ser adecuados en tamaño y forma para el uso de los niños;
- d)** Contar con pisos antiderrapantes, áreas delimitadas para juegos diferenciados de acuerdo con la edad de los niños, puertas de acceso con apertura hacia afuera y luces de emergencia, de conformidad con la reglamentación aplicable;
- e)** Deberá contar con iluminación artificial adecuada que permita una perfecta visualización de desniveles y en materia de señalización para salidas de emergencia y permitir la visibilidad suficiente desde todos los ángulos de las zonas de juegos, en particular, por parte del personal encargado de su control;
- f)** El nivel de aforo será determinado por la Dirección de Protección Civil y Bomberos respecto de la superficie útil. Para los fines de este Reglamento se entiende por superficie útil aquella que resulta de descontar de la superficie total cubierta, las que ocupan los sanitarios, depósitos, sectores de atención de barras, guardarropas, cocinas y escaleras o rampas;
- g)** Mantener todas las salidas, escaleras y los pasillos interiores libres de obstáculos, móviles o fijos, que impidan u obstaculicen una rápida evacuación;
- h)** Tendrán prohibida el expendio y consumo de bebidas alcohólicas y la utilización de materiales que impliquen algún riesgo o lesión a los menores;
- i)** Tendrán prohibida el consumo de alimentos o bebidas en la zona de juego de los niños; y

j) Los locales deberán contar con una póliza de seguro de cobertura amplia, de responsabilidad civil y gastos médicos.

II. Las distintas clases de juegos que se encuentren para su utilización dentro de los locales o establecimientos deberán observar lo siguiente:

a) Su distribución deberá realizarse de conformidad a los espacios, pasillos o túneles que existan en el establecimiento, de manera que permitan la fácil circulación, contando cada módulo con un acceso de emergencia. Los juegos que presenten túneles o redes deben tener una magnitud tal que permita que un adulto de peso y talla promedio pueda ingresar en los mismos;

b) Deberán estar provistos de protecciones contra golpes y caídas, sin filos, bordes o partes puntiagudas, prefiriéndose el uso de caños redondos, sogas poco maleables y todo material que sea poco propicio a la producción de accidentes o lesiones, se emplearán sustancias incombustibles, y deberá tenerse en cuenta y en particular la construcción y resistencia de los juegos, que los haga aptos para el cumplimiento de sus fines;

c) Los juegos mecánicos deberán de recibir el mantenimiento adecuado por un técnico especializado en la materia;

d) Las redes o tejidos protectores de cualquier estructura como son los juegos mecánicos, camas elásticas, brincolines y juegos de supervivencia deberán confeccionarse con materiales plásticos seguros. El hilo que se utilice para su construcción no debe ser cortante;

e) En aquellos juegos donde puedan ocurrir caídas de los menores, las superficies deberán ser blandas, capaces de amortiguar impactos;

f) Se deberán colocar letreros de seguridad del juego para el correcto uso y funcionamiento de los juegos que se hallan instalados; y

g) Si el local contare con juegos inflables, se deberá prever la instalación de elementos mecánicos que ante el corte de energía eléctrica evite que la estructura se desinflen, manteniendo a los niños dentro;

III. Medidas de seguridad y prevención contra riesgos:

a) Contar con extintores cubriendo las características técnicas establecidas en la reglamentación vigente, situados en lugares visibles, accesibles y con carga;

b) Toda instalación eléctrica deberá estar oculta, los tableros eléctricos deberán estar debidamente señalizados, en particular, con indicación de la llave de corte general, y el acceso a ellos debe carecer de obstáculos, fijos o móviles;

- c) Quedará prohibido la instalación de plafones, cielorrasos y decorados de material inflamable;
- d) Las escaleras deberán contar con pasamanos;
- e) Deberán contar con personal idóneo en conducción de grupos y los mismos deberán estar capacitados en primeros auxilios, reanimación cardiopulmonar, emergencias y evacuación. Para el personal que asiste al cuidado de los niños se deberá considerar, como mínimo, un asistente por cada 10 menores. El titular deberá detallar apellido y nombres de quienes trabajan en el local y las responsabilidades que poseen en caso de siniestro; este personal, deberá acreditar certificado de capacitación para actuar en situaciones de emergencia, expedido por la Dirección de Protección Civil y Bomberos;
- f) Contratar servicio de emergencias médicas, con publicidad expuesta dentro del local y botiquín de primeros auxilios;
- g) Deberá contar con iluminación de emergencia, la que se pondrá en servicio automáticamente al corte de energía; y
- h) Las rutas de evacuación y medidas de seguridad y prevención de riesgos, se encontrarán en lugares visibles para conocimiento de todo el personal. Para comprensión de los asistentes se deberá colocar en el acceso al local, en lugar visible, un plano o gráfico iluminado, que muestre en forma clara las salidas, de escape o emergencia desde los distintos sectores.

IV. Se podrán desarrollar, previa solicitud de licencia o permiso correspondiente, actividades complementarias de elaboración y venta de comida dentro de los parámetros fijados por la Secretaría de Salud del Estado de Jalisco en materia de regulación sanitaria; pudiendo contar con los utensilios y equipamiento necesarios para su preparación y un sector del establecimiento con mesas y sillas. Dichos alimentos deberán ser dispensados con materiales que impliquen algún riesgo o lesión a menores.

CAPÍTULO XV

DE LOS EXPENDIOS DE NIXTAMAL Y LAS TOTILLERIAS

Artículo 100.- Para los efectos del presente capítulo se consideran molinos de nixtamal, los establecimientos donde se prepara y muele el nixtamal para obtener masa con fines comerciales.

Artículo 101.- se consideran tortillerías los establecimientos donde se elaboran con fines comerciales las tortillas de maíz o harina de trigo, por procedimientos mecánicos y manuales y utilizando como materia prima masa, nixtamal o masa de harina de maíz nixtamalizado o harina de trigo.

Artículo 102.- Los molinos para nixtamal podrán elaborar tortillas para su venta al público, al amparo de una sola licencia como molino tortillería.

Artículo 103.- Las tortillas elaboradas en fondas, restaurantes, taquerías y bares, para su propio consumo, no requieren de la licencia respectiva para ello. En caso de que un almacén o supermercado solicite licencia para instalar una tortillería, deberá cumplir totalmente el contenido del presente reglamento.

Artículo 104.- Los molinos y tortillerías deberán contar con su licencia respectiva expedida por el H. ayuntamiento. Las personas que se dediquen a la venta de tortillas hechas a mano también deberán contar con Licencia Municipal.

Artículo 105.- Los interesados en obtener una licencia de funcionamiento de molino y tortillería, deberán presentar por escrito su solicitud al ayuntamiento, conforme a lo estipulado en giros de control especial.

Artículo 106.- La maquinaria deberá estar instalada en forma tal, que el público no tenga acceso a ella.

Artículo 107.- Que el equipo de gas e instalaciones estén en buen estado, con el objeto de salvaguardar la integridad física de la ciudadanía y el trabajador; que cuente con la responsiva correspondiente, además deberán estar ubicados en espacios abiertos y alejados de cualquier fuente de calor.

Artículo 108.- El establecimiento debe contar con un sistema extractor de aire.

Artículo 109.- Tendrán que tener correctamente las condiciones de presentación, higiene y limpieza;

Artículo 110.- Que el establecimiento cumpla con todas y cada una de las disposiciones que en materia de salud y seguridad establecen las leyes respectivas.

Artículo 111. Las basculas o sistema de medición para la venta de la tortilla o nixtamal, tendrá que estar correctamente balanceado, siendo obligación del dueño acreditar dicha actividad documentada; el encargado de verificación de los establecimientos será destinado por el ayuntamiento para verificar la correcta funcionalidad de estas.

Artículo 112.- Son obligaciones permanentes de los establecimientos de producción y venta de masa y tortilla las siguientes:

- I. Exhibir en un lugar visible el original de la licencia o una copia cuando ésta se encuentre en trámite y sea dado un permiso provisional;
- II. Colocar en lugar visible la lista de precios vigente;
- III. Cuidar permanentemente las medidas de seguridad, la limpieza y la higiene de su local, y del personal que maneja el producto y atiende a la clientela.
- IV. Tratar siempre con esmero y buen trato a la clientela,

- V. Permitir la entrada a inspectores debidamente identificados y autorizados, con el oficio de comisión correspondiente;
- VI. No permitir que entren o permanezcan animales en el establecimiento;
- VII. Abstenerse de conservar en el establecimiento materias o sustancias tóxicas ajenas a la producción y venta de masa y tortilla
- VIII. Disponer de las condiciones y medidas de seguridad aprobadas por el Protección Civil u Bomberos, en materia de instalaciones eléctricas, manejo de energéticos, verificación y otras;
- IX. Cumplir con todas las normas que para tal efecto dicten la Secretaría de Salubridad y la Procuraduría Federal de Consumidor.

CAPÍTULO XVI DE LOS EXPENDIOS DE CARNE y SIMILARES

Artículo 113.- Para efectos de este reglamento se considera

Carne. - la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para consumo humano;

Carnicerías. - Son los establecimientos que se dedican a la venta al menudeo de carne fresca y subproductos de ganado mayor, menor y aves;

Expendios de vísceras. - Los comercios destinados a la venta de órganos frescos o cocidos, tripas, asaduras, cecinas, y otras de las especies animales autorizadas para consumo humano;

Pollerías. - Los establecimientos que se dedican a la venta al menudeo de carne de ave autorizada para el consumo humano por unidad o en partes;

Obrador. - El establecimiento donde se preparan embutidos, jamones, tocino y otros similares;

Vísceras: Órganos contenidos en las cavidades torácico abdominal, pelviana, craneana y bucal de las especies animales autorizadas para consumo humano;

Artículo 114.- Se considera carne apta para el consumo humano, la que provenga del sacrificio efectuado en el rastro municipal, del ganado bovino, ovino, caprino, porcino y lepóridos, así como la proveniente de aves y animales de caza, de pelo o pluma que hayan sido declarados aptos para el consumo por la autoridad sanitaria, y que no padezcan alguna de las enfermedades que la Secretaría de Salud señale como nocivas para la salud del consumidor.

Artículo 115.- Quedan comprendidas dentro de las carnes y subproductos para consumo humano que se mencionan en el artículo anterior del presente reglamento, las siguientes:

I.- Carnes frescas de res, cerdo, carnero, cabra, cabrito, animales de caza y aves;

II.- Jamón, tocino, queso de puerco, pastel de pollo, carne adobada, carne seca, cecina, tasajo, chicharrón, frituras y toda clase de embutidos, tales como longaniza, chorizo, mortadela, salami y cualquiera otra semejante; y

III.- Vísceras, lonjas, grasas y similares.

Artículo 116.- Los productos a que se refiere el precepto anterior, se consideran de primera necesidad y se venderán a los precios autorizados. La autoridad municipal dentro del ámbito de su competencia, colaborará con la autoridad federal vigilando que se cumplan las disposiciones legales en materia de precios, pesas y medidas, normas sanitarias y demás que deben observar los negocios de expendios de carne. Se concede acción pública a los consumidores para denunciar la violación de tales disposiciones.

Artículo 117.- No podrá iniciar operaciones de venta al público ningún expendio de carnes y similares sin antes obtener su licencia municipal, que será expedida en la forma y términos que la Ley Municipal establece, así como el presente reglamento.

Artículo 118.- Las licencias municipales de apertura de giros o negocios dedicados a la venta de carnes y similares no constituye un derecho absoluto, quedando su otorgamiento sujeto a las disposiciones de este reglamento y en las demás leyes o reglamentos que contemplen disposiciones relativas en su observancia general.

Artículo 119.- No se permitirá el expendio de carnes y similares en los locales que no reúnan las normas mínimas de seguridad e higiene, prohibiéndose la venta al público de los productos a que se refieren las presentes disposiciones que carezcan de licencia sanitaria y tarjetas de salud para las personas que laboren en dichos establecimientos sea su actividad en forma permanente, temporal o eventual

Artículo 120.- Queda prohibida la venta de carnes y similares en mesas, estanquillos y similares que no reúnan las condiciones mínimas de higiene y seguridad establecidas por este Reglamento por la Ley Estatal de Salud y demás ordenamientos aplicables, así como las que no hayan pasado por inspección sanitaria en el Rastro Municipal.

Artículo 121.- Todas las carnes en canal incluyendo las avícolas y cunícolas que se encuentren para su venta en las carnicerías o lugares autorizados, deberán obtener el sello del rastro Municipal y de Salubridad, sin este registro la carne será decomisada por considerarse clandestina.

Artículo 122.- No se permitirá la venta de carne en cualquiera de sus especies cuyo sacrificio no se haya efectuado en el Rastro Municipal, salvo en los casos en que en este no sea posible realizarlo, debiendo en tal caso anterior, así como las disposiciones aplicables del Reglamento del rastro Municipal.

Artículo 123.- Los inspectores de Salubridad y del Ayuntamiento pueden exigir en todo tiempo a los expendedores de carne, los comprobantes respectivos que justifiquen haber satisfecho los requisitos sanitarios y Municipales correspondientes.

Artículo 124.- El Ayuntamiento podrá autorizar, por escrito, sacrificio de especies avícolas, y cunícolas fuera de las instalaciones del Rastro Municipal, mientras no exista en éste las Instalaciones necesarias o resulte materialmente imposible su realización, debiendo cumplir la persona que va a realizar el sacrificio con todos los requisitos que señala el presente reglamento, así como las demás disposiciones Federales, Estatales y Municipales aplicables.

Artículo 125.- Para protección del consumidor, las carnes frescas objeto de éste Reglamento estarán libres de malformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra que afecte la salud de las personas y deberán proceder de los Rastros Municipales respectivos, y sus productos derivados, de negocios autorizados para el procesamiento de éstos artículos, así mismo estará exenta de los colorantes denominados rojo 23, rojo tonex, color index, 26100 o rojo dc17 y de cualquier otro colorante permitido.

Artículo 126.- La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de la matanza se ajustarán a las disposiciones del Reglamento de Rastro del Municipio, por lo que queda prohibido el transporte de cárnicos en vehículos propiedad de los comerciantes que no cuenten con las medidas de salubridad e higiene.

Artículo 127.- La autoridad municipal podrá exigir en todo tiempo a los expendedores de carnes los comprobantes y/o recibo de pago de matanza realizada en el rastro municipal, el sello respectivo en la carne, y demás documentos, que justifiquen haber satisfecho los requisitos sanitarios y municipales correspondientes, y en todo caso estarán facultados para aplicar las medidas de seguridad correspondientes por infracciones cometidas al presente reglamento.

Artículo 128.- Cualquier carne que se destine al consumo público dentro de los límites del Municipio estará sujeta a inspección por parte del H. Ayuntamiento por conducto de las dependencias facultadas al efecto, sin perjuicio de que concurren con el mismo fin, inspectores de los Servicios Coordinados de Salud Pública en el Estado.

Artículo 129.- Los animales cuya carne esté destinada para abastecer los establecimientos objeto del presente Reglamento o similar que tenga venta de carnes frescas, deberán ser sacrificados y preparados para su comercialización por los rastros municipales, prohibiéndose a todos los establecimientos el mercadeo de cualquier tipo de carne que no provenga del Rastro Municipal y que no contenga el sello o certificado del rastro municipal o el registro de sanidad animal.

Artículo 130.- La carne que se venda deberá provenir del Rastro Municipal, en caso de que los productos de que se trate provengan fuera del municipio, se deberá acreditar que se realizó previamente el pago por la introducción realizada, de igual manera deberán contar con el sello y guía sanitaria correspondiente-

Artículo 131.- Las personas encargadas del despacho y manejo de los artículos de estos establecimientos, deberán usar delantal blanco, desde la altura del pecho, red para el cabello, gorra o cachucha del mismo color, debiendo cuidar de su aseo personal.

Artículo 132.- Toda persona encargada directamente de la transportación, destazo, manejo y venta de carnes, deberá emplear durante sus labores gorra y mandil blancos y limpios, manteniendo su aseo personal.

Artículo 133.- Ningún operador podrá permitir que los clientes toquen la carne ni sugerirá a éstos, cortes o calidades para confundir y obtener mayor ganancia del producto.

Artículo 134.- Por cuestiones de higiene, ningún operador de expendios de carne cobrará y tomará en sus manos monedas o billetes si atiende al público o maneja las carnes.

Artículo 135.- Las carnes permanecerán siempre en refrigeración, cumpliendo con la normatividad aplicable, excepto durante el tiempo necesario para ser destazada y separadas las diferentes piezas, o durante el momento del expendio.

Artículo 136.- Las carnes y productos derivados, así como el chicharrón, las grasas y las carnes frías, se tendrán siempre en vitrinas adecuadas y se entregarán al comprador envueltos en papel no impreso y limpio.

Artículo 137.- Las carnicerías deberán contar como mínimo con el siguiente equipo, maquinaria y utensilios:

- I.- Una cámara de refrigeración o refrigerador en su caso, de capacidad acorde a las necesidades del establecimiento, que invariablemente deberá reunir los requisitos que señalan las Leyes y Autoridades Sanitarias.
- II.- Una vitrina tamaño mostrador.
- III.- Una sierra para carne y hueso.
- IV.- Un molino para carne.
- V.- Una báscula autorizada por las autoridades correspondientes, colocada a la vista de consumidores.
- VI.- Caja registradora manejada por personal distinto del que despache los artículos.
- VII.- Botiquín de primeros auxilios.
- VIII.- Los demás utensilios necesarios para el funcionamiento adecuado.
- IX.- Los depósitos para la manteca, serán de hierro o de lámina galvanizada con sus respectivas tapaderas del mismo metal.
- X.- Los recipientes para guardar carnes molidas, cebos o desperdicios, deberán ser de peltre blanco o lámina galvanizada con tapadera del mismo material o de tela de alambre quedando totalmente prohibida la utilización de cajones de madera para este fin.
- XI.- Los establecimientos que tengan venta de carne de ave, deberán tener además mesa para la preparación y limpieza de las aves.

Artículo 138.- Los locales destinados al funcionamiento de las carnicerías, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

I.- El techo y paredes estarán revestidos de mosaico blanco o pintados con pintura de aceite del mismo color, los pisos estarán al nivel de la banquetta y deberán estar revestidos de mosaico o cemento, con junteador anti hongo para facilitar la limpieza.

II.- Lavadero para la limpieza de los utensilios propios del giro, con tomas de agua directa.

III.- No deberán tener comunicación con habitaciones interiores o departamentos destinados a otros usos; su altura interior será cuando menos de 2.40 metros.

IV.- En el interior de estos establecimientos, no habrá sanitarios ni animales de ninguna especie y queda prohibido que en su interior duerma alguna persona.

V.- Tener a la vista del público, información sobre los productos que expendan, con especificación de la clase de animal de que proviene y el sello o certificado del rastro municipal.

VI.- Se fijarán los precios oficiales a la vista del público, así como los precios de los productos que no estén sujetos a tarifa oficial, las licencias sanitarias, la licencia municipal y el listado de cortes y productos. La omisión de cualquiera de estos requisitos, será sancionado de acuerdo a este Reglamento.

Artículo 139.- Los expendios dentro de tiendas de abarrotes y similares que tengan venta de carnes deberán contar como mínimo con lo siguiente:

I.- El área destinada al expendio de cárnicos deberá estar revestida de material de concreto y piso de mosaico.

II.- Las paredes deberán estar enjarradas y pintadas con pintura de aceite y de color blanco.

III.- Instalaciones eléctricas, drenaje, agua potable.

IV.- Lavaderos de carne y mesas de azulejo.

V.- Una vitrina o refrigerador de la capacidad que sea requerida en cada caso, donde únicamente se deberán exhibir carnes.

Artículo 140.- Las condiciones mínimas de higiene que deberán reunir los establecimientos dedicados a la venta o almacenamiento de productos de la carne, ya sean carnicerías o similares serán los siguientes:

I.- Estarán dotados de servicios de agua potable en calidad suficiente, deberán tener una

adecuada disposición de desechos líquidos y sólidos.

II.- Sus pisos, paredes, techos divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, gavetas y demás partes del local, deberá estar construido en material sanitario y acabado en forma tal que permita su correcta limpieza y desinfección.

III.- Las vitrinas refrigeradas, refrigeradores o cuartos refrigerados deberán estar protegidos en forma efectiva contra roedores y otra fauna nociva.

IV.- Tendrán piso de material sanitario con declive suficiente hacia el drenaje.

V.- Los vanos de las puertas, ventanas y demás sitios de ventilación del local, deberán estar equipados para evitar la entrada de polvo y fauna nociva al establecimiento.

VI.- Deberán contar con sistemas de saneamiento adecuados, como mínimo, con una toma de agua para efectuar el aseo, por cada 150 m² de superficie en áreas de elaboración y envasado.

VII.- Las estructuras metálicas expuestas, deberán estar perfectamente pulidas o pintadas con pintura lavable.

VIII.- La maquinaria, aparatos e implementos que se usen en el acondicionamiento o envasado de los productos de qué trata este reglamento, deberán estar en forma tal que permitan fácilmente su limpieza y desinfección.

IX.- Contarán con servicio de agua, lavabo, jabón, solución desinfectante y toallas desechables, a efecto de que las personas que manejen los productos se laven y desinfecten las manos periódicamente durante sus labores.

X.- Tendrán servicios sanitarios, situados en un local independiente de las secciones de acondicionamiento, envasado o almacenamiento de los productos a que se refiere este reglamento y tales servicios contarán, como mínimo, con un excusado y un lavado de agua corriente por cada diez operarios.

XI.- Contarán con lugar independiente de las áreas del proceso de los productos mencionados en este reglamento, para el depósito de basura y desechos, los cuales deberán ser desalojados diariamente.

XII.- Serán independientes las áreas de habitación, y

XIII.- Reunirán los demás requisitos que se establezcan en la norma sanitaria correspondiente.

XIV.- Antes y después de cada jornada de labores, el equipo y utensilios de trabajo deberán ser lavados y desinfectados.

XV.- Las demás que deban observarse para la conservación higiénica de los mismos.

Artículo 141.- El Ayuntamiento, podrá en cualquier momento, ordenar las reparaciones que considere necesarias y el retiro de muebles y útiles que no estén en las condiciones requeridas por este Reglamento, sin perjuicio de lo dispuesto por las autoridades sanitarias competentes.

Artículo 142.- Las inspecciones tienen el carácter de visitas domiciliarias, por lo que los propietarios, administradores o encargados de los establecimientos señalados por este Reglamento y los propietarios, ocupantes o encargados de inmuebles, están obligados a permitir las, así como a proporcionar toda clase de información necesaria para el desahogo de las mismas.

Artículo 143.- Los inspectores Fiscales o de hacienda municipal, inspectores de Rastro Municipal y/o inspectores ganaderos, son autoridades auxiliares para el cumplimiento y observancia del presente reglamento y están autorizados para levantar las actas, notificaciones, medidas de seguridad provisionales en caso de violación a cualquier artículo de este Reglamento. El municipio puede determinar algún otro inspector según las necesidades que se tengan, el que se autorice para inspeccionar, llevara su identificación correspondiente.

Artículo 144.- La autoridad municipal, para comprobar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente cuerpo normativo, llevando a cabo visitas de verificación en el domicilio, instalaciones, equipos y bienes de los particulares, conforme a las siguientes reglas:

I.- El inspector deberá contar con orden por escrito que contendrá: la fecha, ubicación del inmueble por inspeccionar, objeto y aspecto de la vista, el fundamento legal y motivación de la misma, el nombre y la firma de la autoridad que expida la orden y el nombre del inspector;

II.- El inspector deberá identificarse ante el propietario, arrendatario o poseedor, administrador o representante legal, o ante la persona cuyo cargo este el inmueble, con la credencial vigente que para tal efecto fue expedida, y entregar copia legible de la orden de inspección;

III.- Los inspectores practicarán la visita dentro de las veinticuatro horas siguientes a la expedición de la orden de inspección;

IV.- Al inicio de la visita de la inspección, el inspector deberá requerir al ocupante del lugar visitado, para que designe a dos personas de su confianza que funjan como testigo en el desarrollo de la diligencia, advirtiéndose que en caso de no hacerlo, estos serán propuestos y nombrados por el propio inspector, debiendo asentar en el acta correspondiente tal requerimiento y lo procedente en su caso; V.- De toda visita se levantará acta circunstanciada por triplicado, en la que se expresara: lugar, fecha y nombre de la persona con quien se entienda la diligencia y de los testigos de asistencia propuestos por está o nombrados por el inspector, en el caso de la fracción anterior. Si

alguna de las personas señaladas se niega a firmar, el inspector lo hará constar en el acta, sin que esta circunstancia altere el valor probatorio del documento;

VI.- En el acta que se levante por motivo de la inspección se hará constar las circunstancias de la diligencia, las deficiencias o irregularidades observadas;

VII.- El inspector deberá hacer constar en el acta, la violación al reglamento, indicando al presunto infractor que cuenta con diez días hábiles, para impugnar por escrito la constancia de infracción y de que, en caso de inconformidad con tal evento, deberá exhibir las pruebas que estimen conducentes; y la autoridad instaurará el procedimiento administrativo correspondiente apegado a los lineamientos de legalidad que marca la Ley.

VIII.- Unos de los ejemplares visibles del acta quedara en poder de la persona con quien se entendió la diligencia, el original y la copia restante se entregará a la Autoridad Municipal que emitió la orden de visita.

Artículo 145.- La autoridad municipal, tendrá amplias facultades de inspección y vigilancia para determinar la inobservancia de las disposiciones del presente reglamento relativas a la recaudación fiscal e higiene de los establecimientos y en su caso de dictar las medidas para evitarlos o extinguirlos. Sindicatura, la Tesorería Municipal, la Dirección de Desarrollo Rural, la dirección de Obras Públicas y el Inspector Ganadero, vigilarán en el ámbito de su competencia el cumplimiento del presente Reglamento y demás disposiciones que se dicten con base en él, y aplicarán las sanciones definitivas a que hubiere lugar, en coordinación con el personal que se designe para inspección y vigilancia.

CAPÍTULO XVII

DE LOS GIROS DEDICADOS A LA EXPLOTACION DE MATERIALES DE CONSTRUCCION

Artículo 146.- Quedan comprendidos los bancos de arena amarilla o de río, de tierra, de jal, de tepetate, de barro, de cantera, de grava, de piedra y similares, los cuales deberán contar con licencia o permiso de explotación autorizado por el H. Ayuntamiento, y cubrir los pagos por concepto de explotación que fija la Ley de Ingresos vigente propia del Municipio.

Artículo 147.- Los requisitos que deben cubrir los giros señalados en el artículo anterior son los siguientes:

I.- Presentar autorización para el funcionamiento del giro de: las Secretarías de Desarrollo Urbano y Ecología, de Agricultura, Fomento Industrial del orden federal, de acuerdo a las normas que se fijen esos organismos públicos.

II.- Presentar autorización expedida por la Comisión Estatal de Ecología y por la Secretaría de Desarrollo Urbano y Rural, para el funcionamiento del giro, en la cual se deberán señalar las áreas susceptibles de explotación de

materiales las especificaciones técnicas a las que deberán sujetarse los dueños o responsables de los mismos y el tiempo concedido para realizar dicha explotación.

III.- Permiso otorgado por la Dirección de Obras Públicas, en el que se estipule:

- a).- Bajo qué condiciones deberán ser extraídos los materiales de construcción.
- b).- Las obligaciones de reforestar, revitalizar o reconstruir las partes afectadas por los dueños o responsables de estos giros y el plazo para ello.
- c).- Las limitaciones de orden técnico a las que se sujeten los dueños o responsables de los bancos de materiales.
- d).- Los demás ordenamientos de orden ecológico, ambiental, uso del suelo y forestal, a los que deben sujetarse a estos giros.
- e).- Depositar fianza a favor del H. Ayuntamiento para garantizar pago de resultados.

Artículo 148.- Los giros que se dediquen a la explotación de materiales de construcción, enclavados en tierras ejidales o comunales, deberán presentar además en la solicitud de su licencia o permiso municipal, la autorización debidamente requisitada por parte de la Secretaría de la Reforma Agraria.

Artículo 149.- La violación al presente ordenamiento jurídico o a las demás leyes y reglamentos que rigen la materia, será motivo de sanción por parte de las autoridades municipales, consistente en infracción, clausura y cancelación de la licencia o permiso correspondiente, de acuerdo a la magnitud de la falta y el daño ocasionado a la comunidad y a la zona ambiental correspondiente. En caso de la Comisión de un delito por la explotación de estos giros, los responsables serán puestos a disposición del Ministerio Público.

CAPÍTULO XVIII

DE LOS GIROS DE REPARACION, PINTURA, LAVADO Y SERVICIOS DE MOTOCICLETAS Y/O VEHICULO AUTOMOTORES.

Artículo 150.- Los establecimientos a los que se refiere el presente capítulo deberán obtener para su funcionamiento la licencia municipal respectiva y deberán cubrir los siguientes requisitos:

- I. Autorización expedida por la dirección de Obras Públicas del Municipio, en la que se señale que el local fue construido en zona permitida, y que cuente con las instalaciones adecuadas y espacios suficientes para la correcta prestación de estos servicios.

- II. Contar con un dictamen de riesgos por parte de protección civil.
- III. Contar con la autorización de las autoridades competentes de ecología y sanitarias para su funcionamiento.
- IV. En los casos de giros que se dediquen al lavado de automóviles o los que requieran de tomas y consumo especial de agua, deberán contar con el permiso otorgado por el Sistema de Agua Potable y Alcantarillado y autorización de las autoridades competentes de ecología.
- V. Deberán disponer del equipo necesario para prevenir y combatir siniestros.
- VI. Tener dentro de sus instalaciones un botiquín de primeros auxilios.
- VII. Disponer de elementos debidamente capacitados y con el instrumental necesario a efecto de prestar un buen servicio a los vehículos de los clientes que los requieran.

Artículo 151.- Queda estrictamente prohibido a estos giros:

- I. Originar contaminación por ruidos o por producir substancias que originen daños a las personas, a sus bienes o a la comunidad en general.
- II. Recibir o realizar el servicio de limpieza, pintura, lavado o cualquier otra actividad a vehículos en la vía pública.
- III. Ocupar áreas de servidumbre, cocheras y áreas destinadas al paso y circulación de personas y automotores, por vehículos u otros objetos, que requieran de los servicios del taller o establecimiento.

Artículo 152.- Estos giros deberán cumplir con el capítulo de giros de control especial, así como cualquier reglamento o ley municipal y estatal que aplique.

Artículo 153.- La autoridad municipal, podrá sancionar un giro mediante infracciones clausuras o cancelaciones de licencia por la violación al presente reglamento y a las demás leyes y ordenamientos que rijan la materia, de acuerdo a las faltas cometidas y a los problemas y conflictos que originen a la comunidad.

CAPÍTULO XIX

DEL ESTABLECIMIENTO DE GIROS AGROINDUSTRIALES (GRANJAS Y CULTIVO DE AGAVE, AGUACATE, JITOMATE, ETC.)

Artículo 154.- Para establecerse dentro del territorio municipal requerirán:

- I. Cumplir con lo estipulado en el Artículo 51 del presente reglamento.
- II. Realizar el pago correspondiente de acuerdo a la Ley de Ingresos vigente en el municipio o en su caso lo establecido por el Ayuntamiento como cuota de aportación para ecológica municipal.
- III. Contar con autorización por escrito para el uso del agua que requieran para el desarrollo de sus actividades.
- IV. Pagar lo estipulado en la autorización por escrito para el uso del agua que requieran para el desarrollo de sus actividades.
- V. Los demás aplicables de acuerdo al presente reglamento, Leyes Federales, Estatales y Municipales.

CAPÍTULO XX

DE LAS SANCIONES Y RECURSOS

Artículo 155.- Las violaciones a las disposiciones del presente reglamento se sancionarán con apercibimiento, infracción, clausura y revocación, cancelación de permisos y licencias, y en su caso decomiso de mercancía o arresto administrativo, de acuerdo con la gravedad de la violación cometida y en el orden establecido para su aplicación. En todo caso respetando lo dispuesto por las leyes relativas aplicables en el Municipio de Cañadas de Obregón, independientemente de la aplicación de lo señalado por otras leyes y ordenamientos correlativos, se otorgará la garantía de audiencia para que el interesado haga valer lo que a su derecho le asiste.

Artículo 156.- Las licencias o permisos municipales no conceden para sus titulares derechos perenne o definitivos, por tal motivo la autoridad municipal que las autoriza y expida podrá revocarlas o cancelarlas por causas justificadas, sin que ello origine obligación de devolución de cantidad monetaria o de especie alguna, observando el derecho de audiencia señalado en el artículo anterior. Artículo

Artículo 157.- En caso de que la violación a lo estipulado por el presente reglamento originará daños y perjuicios al patrimonio municipal o a los bienes de personas físicas o morales, el infractor estará obligado al pago de la indemnización correspondiente, así como a las multas y demás pagos que fijen la Ley de Ingresos y demás ordenamientos aplicables al caso.

Artículo 158.- La autoridad municipal, a través de sindicatura, hacienda municipal, juez municipal, oficialía mayor o inspectores autorizados por el municipio, indistintamente, podrá enviar un apercibimiento cuando la falta sea leve y sea la primera llamada de atención, la cual se hará constar por escrito.

En todos los casos, sin excepción, se enviará por duplicado el escrito donde conste el apercibimiento, infracción, clausura y revocación, cancelación de permisos y licencias, y en su caso decomiso de mercancía o arresto administrativo, el cual deberá estar fundado y motivado de manera clara y sencilla el motivo y razón de la sanción, de los cuales uno será entregado a la persona sancionada y en el otro se hará constar mediante su firma, día y hora de su recepción.

En los casos en los que la persona sancionada se niegue a recibir y firmar dicho escrito, se hará constar tal circunstancia en el escrito.

Artículo 159.- La autoridad municipal, a través de sindicatura, hacienda municipal, juez municipal, oficialía mayor o inspectores autorizados por el municipio, indistintamente, podrá infraccionar o multar de 3 a 30 salarios mínimos y/o conforme a lo establecido en la ley de ingresos en el momento de la infracción, de acuerdo a la gravedad de la falta o en su caso cuando ya se haya hecho un apercibimiento y no se haya realizado caso a este.

Artículo 160.- La autoridad municipal, a través de sindicatura, hacienda municipal, juez municipal, oficialía mayor o inspectores autorizados por el municipio, indistintamente, podrá decomisar mercancía o se efectuará arresto administrativo o consignación al ministerio público cuando el caso lo amerite, en los términos

señalados en el inciso anterior, además en caso reincidencia, o cuando existe riesgo de causar daño al público o a la vialidad ya sea por obstruirla total o parcialmente.

Artículo 161.- La autoridad municipal, a través de sindicatura, hacienda municipal, juez municipal, oficialía mayor o inspectores autorizados por el municipio, indistintamente, podrá clausurar por las siguientes causas:

- I. Por carecer, de licencia o permiso;
- II. Por no refrendar la licencia, o permiso dentro del término que señala la Ley de Ingresos o estipule la autoridad que los expida y autorice.
- III. Por proporcionar datos falsos en la solicitud de licencia o permiso.
- IV. Por explotar un giro distinto al que ampara la licencia o permiso respectivo
- V. Por no contar con la autorización de las autoridades sanitarias, urbanización, obras públicas, ecología, de seguridad cuando lo requiera dicho giro o establecimiento.
- VI. Por la venta o consumo de bebidas embriagantes violando las leyes o reglamentos que rigen la materia.
- VII. Por no respetar los horarios que autoriza la licencia o permiso respectivo.
- VIII. Por contaminación ambiental al no cumplir con los debidos sistemas de tratamiento y demás relacionadas al cuidado del medio ambiente, o contaminación auditiva en perjuicio de la colectividad.
- IX. Por la venta de inhalantes o sustancias tóxicas a menores de edad o a personas mayores que con conocimientos de los responsables de giros o establecimientos hagan mal uso de ellos.
- X. Por cambiar de domicilio, de actividad o traspasar el giro sin la autorización de la autoridad.
- XI. Por realizar actos graves que atenten contra la moral y buenas costumbres dentro del establecimientos y causar molestias a vecinos.
- XII. Por alterar o modificar sin autorización la construcción para la explotación de la actividad comercial.
- XIII. No contar con los elementos más indispensables para desarrollar la actividad normada por este reglamento.
- XIV. Por dejar de reunir los requisitos de salud ambiental y seguridad en los locales y giros comerciales.
- XV. Por las demás causas señaladas por éste mismo reglamento o por otras leyes y ordenamientos jurídicos que regulen estas actividades.

Artículo 162.- La autoridad Municipal, hacienda municipal, juez municipal, oficialía mayor o inspectores autorizados por el municipio, indistintamente, podrá revocar una licencia o permiso por las siguientes causas.

- I. Violaciones reiteradas de leyes y reglamentos de aplicación municipal.
- II. Por dejar de refrendar la licencia en el período anual inmediato.
- III. Por no explotar el giro o local comercial, de prestación de servicio y demás en un lapso de dos años.
- IV. Por la destrucción total del local y no indicar en particular su deseo de seguir laborando en esa actividad a la autoridad municipal en un lapso

- o tiempo de 180 (ciento ochenta) días naturales a partir del evento o acto.
- V. Revocado, cancelado, extinguido o cualquier otro motivo que a juicio de autoridad distinta a la municipal y que sea menester para su correcto funcionamiento.
 - VI. Por razones de utilidad o interés público debidamente justificado.
 - VII. Si el giro o establecimiento permanece cerrado por causa imputada al titular y sin que éste haya hecho gestión alguna para su apertura por más de seis meses a partir del cierre del negocio o giro.
 - VIII. Las demás que señalen las leyes y reglamentos vigentes.

Artículo 163.- La autoridad municipal, a través de sindicatura, hacienda municipal, juez municipal, oficialía mayor o inspectores autorizados por el municipio, indistintamente, podrá contar con el apoyo de la fuerza pública para realizar arresto administrativo cuando ya se le hayan realizado apercibimientos, multas, sanciones e incluso clausura o revocación de licencia y este haya hecho caso omiso.

Artículo 164.- La aplicación de las anteriores sanciones no es impedimento para aplicar sanciones contenidas en otras leyes o reglamentos.

Artículo 165.- Contra la aplicación de las disposiciones de este Reglamento imposición de sanciones, calificación de las infracciones, proceden los recursos de inconformidad que establece el Reglamento de Policía y Buen Gobierno de Cañadas de Obregón.

Artículo 166.- Los funcionarios de cualquier nivel, los inspectores o empelados municipales, que incurran en la violación o violaciones al presente reglamento o por incumplimiento de las atribuciones y obligaciones que le confieren las leyes de aplicación municipal, así como el presente reglamento y serán acreedores a que el H. Ayuntamiento, aplique las sanciones correspondientes, contempladas en la Ley de Responsabilidades y la Ley de Servidores Públicos para el Estado de Jalisco.

Artículo 167.- Los funcionarios encargados de la aplicación de sanciones fijaran dependiendo la gravedad de la falta el termino en días hábiles a su criterio para el cumplimiento de las mismas, término que en ningún caso podrá ser menor a 3 tres días hábiles ni mayor a diez días.

TRANSITORIOS

Primero. - El presente reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Municipal.

Segundo. - Se aprueba en lo general y en lo particular, EL REGLAMENTO DE GIROS PARA EL MUNICIPIO DE CAÑADAS DE OBREGON, JALISCO.

Tercero. - Queda aprobado EL REGLAMENTO DE GIROS PARA EL MUNICIPIO DE CAÑADAS DE OBREGÓN, JALISCO, actualizado en la 22a sesión ordinaria del H. Ayuntamiento el día 10 de julio del 2020.

Cuarto. - Se derogan las disposiciones que se antepongan al presente ordenamiento.

Quinto. - Publíquese y envíese un tanto al H. Congreso del Estado de Jalisco, para su Archivo.



C. REYNALDO GONZALEZ GOMEZ

PRESIDENTE MUNICIPAL



PSIC. ADELAIDA ELIZABETH CARVAJAL T

SÍNDICO MUNICIPAL



C. GABRIELA IBARRA LOPEZ
SECRETARIA GENERAL

CC. REGIDORES



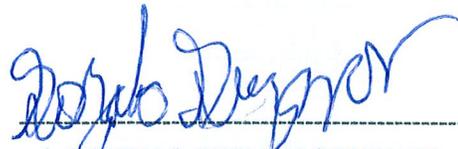
C. PATRICIA CONTRERAS GONZALEZ.



C. GLORIA CECILIA LOMELI CASILLAS.



C. CLEMENTE DELGADILLO BECERRA.



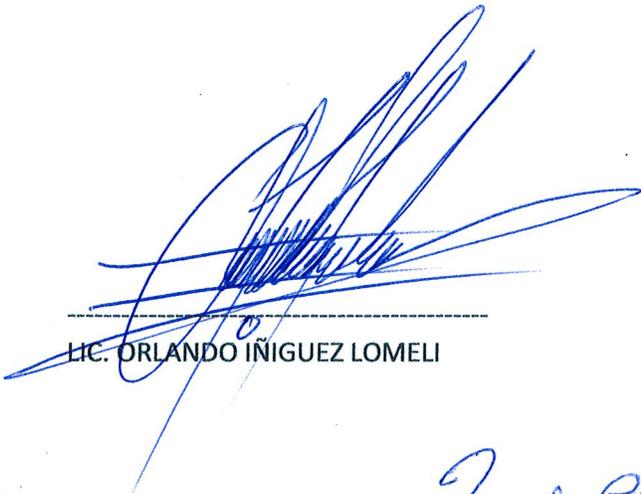
C. GONZALO GUZMAN GONZALEZ.



C. MARIA ALCARAZ MARTINEZ.



DR. MIGUEL OROPEZA RUVALCABA.



LIC. ORLANDO INIGUEZ LOMELI



C. JOSE GUADALUPE PONCE GARCIA.



C. MARIA ELVIRA MERCADO VALLIN.

EL PRESENTE REGLAMENTO CONSTA DE 38 FOJAS ÚTILES.