

# ***Reglamento de Carnicerías y Similares del Municipio de Zacatecas***

## **Considerandos**

**PRIMERO.-** Se adicionó y reformó en 1999 la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en el artículo 115 que establece las atribuciones de los municipios del país, acrecentándolas y constituyendo un reto asumirlas. El H. Ayuntamiento de Zacatecas, requiere actualizarse para responder al espíritu de la reforma constitucional aludida y garantizar de esa manera estar acordes a las nuevas atribuciones que al municipio mexicano se le han otorgado.

**SEGUNDO.-** El Municipio de Zacatecas, consideró indispensable expedir el presente reglamento, dada la ausencia normativa que en la prestación de este servicio prevalecía

**TERCERO.-** Como la realidad social, política y económica de la sociedad zacatecana evoluciona constantemente, la administración municipal debe responder a esos cambios y acotar cuáles han de ser las modalidades a que deberán sujetarse las carnicerías y similares.

**CUARTO.-** Dado que concebimos al municipio no sólo como la base de la división territorial, administrativa y política de nuestro Estado, sino también como el gobierno vecinal en la solución corresponsable de la problemática existente en la sociedad, asumimos bajo el imperio de la ley, hacer del Ayuntamiento la casa de los ciudadanos, una escuela de libertad, convivencia pacífica y civilizada entre gobernantes y gobernados.

**QUINTO.-** Por lo anterior, este reglamento se expide con fundamento en las facultades que le otorgan al municipio la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en su artículo 115, la local del Estado en su numeral 119 fracción V, Ley Orgánica del Municipio del Estado de Zacatecas en sus artículos 28, 49 fracción II, y 52 fracción IX, así como el Bando de Policía y Buen Gobierno en sus artículos 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º y 67, para expedir las disposiciones normativas necesarias para el cabal cumplimiento de sus fines.

Por lo expuesto, el Honorable Ayuntamiento de Zacatecas, en **Sesión Ordinaria de Cabildo número 33** de fecha 12 de Mayo de dos mil tres, ha tenido a bien acordar y expedir el presente:

# ***Reglamento de Carnicerías y Similares del Municipio de Zacatecas***

## **Capítulo I: Disposiciones generales**

**Artículo 1º.** Son objeto del presente Reglamento las Carnicerías, las Industrias y establecimientos que expendan cualquier tipo de cárnicos, en el Municipio de Zacatecas.

**Artículo 2º.** Queda prohibido el monopolio de expendios de carnes y sus derivados, así como la competencia ilícita de esta actividad, por lo que la apertura y funcionamiento de negocios dedicados a este fin, se ajustarán a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a la del Estado, a las disposiciones que establece este Reglamento, a las disposiciones de la Ley de Salud, así como a las demás disposiciones legales aplicables.

**Artículo 3º.** Queda prohibida la simulación que para la obtención de licencias se haga y que tienda a propiciar monopolios.

**Artículo 4º.** Los Inspectores de Salubridad y del Ayuntamiento, pueden exigir en todo tiempo a los expendedores de carnes los comprobantes, recibo de pago de matanza realizada en el rastro, 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 levantar las actas correspondientes a la infracciones cometidas al presente reglamento.

**Artículo 5º.** Son aplicables en los casos no previstos por este Reglamento, el Reglamento de Plazas y Mercados y el Reglamento de Rastro Municipal.

## **Capítulo II: De las licencias municipales**

**Artículo 6º.** Para abrir al servicio público una Carnicería, Industria o expendio de todo tipo de cárnicos, se requiere Licencia Municipal, que expedirá la Presidencia Municipal a través de su Tesorería, la que será concedida siempre y cuando se cubran los siguientes requisitos:

I.- Solicitud con el nombre o razón social, en su caso, y domicilio del propietario del establecimiento.

II.- Ubicación exacta del establecimiento.

III.- Clase de la carne, relativa a la especie que se pretende vender, así como sus derivados.

IV.- Tipo de maquinaria y equipo de que se dispone.

V.- Constancia de las Autoridades Sanitarias que compruebe que el establecimiento reúne las condiciones de higiene necesarias y la tarjeta de salud de cada persona que preste sus servicios en el establecimiento.

VI.- Solicitud ó inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.

VII.- Dictamen de la Comisión Edilicia correspondiente, que deberá emitir dentro de los 5 días hábiles posteriores a la celebración de su más próxima reunión; en caso de que la Comisión Edilicia no emitiera su dictamen en el término establecido, se considerará favorable; y cuando el dictamen sea en sentido negativo, se turnará al Cabildo para que éste resuelva sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud, donde se oirá a los interesados, previo a su resolución.

VIII.- El pago de los derechos correspondientes conforme lo disponga la Ley de Ingresos Municipal correspondiente al ejercicio fiscal de que se trate.

En caso de que se instale un nuevo mercado, el número de carnicerías será determinado por la Autoridad Municipal, tomando en consideración la opinión que para el efecto emita el gremio de tablajeros, y de igual forma será determinado el número de carnicerías en las colonias, comunidades y rancherías del municipio.

**Artículo 7º.** En el interior de los establecimientos, se fijarán los precios oficiales en lugar visible, así como los precios de los productos que no estén sujetos a tarifa oficial.

**Artículo 8º.** Las Licencias Municipales son intransferibles, en caso de transferencia sin cubrir los requisitos que exija la autoridad municipal, serán revocadas por la Presidencia Municipal a través de su Tesorería.

**Artículo 9º.** No se permitirán expendios de cárnicos y sus derivados en los locales que no reúnan las normas mínimas de seguridad e higiene, prohibiéndose la venta al público de los productos que carezcan de licencia sanitaria.

**Artículo 10.** Las licencias municipales para el funcionamiento de giros mercantiles de venta de carne al público, así como sus similares y derivados, se podrá extender únicamente para la venta de carne de res, cerdo, ovino, caprino, cunícola, aves, pescado, sin industrializar en todas y cada una de sus partes, así como los derivados y similares industrializados permitidos por la legislación sanitaria.

**Artículo 11.** Para que pueda ser expedida una licencia, la autoridad municipal correspondiente deberá practicar una inspección ocular en el inmueble sujeto para la instalación, a fin de cerciorarse que se reúnen las condiciones de seguridad e higiene mínimas, levantando el acta correspondiente, con las observaciones necesarias, que será un elemento de juicio más para determinar el otorgamiento o no de la licencia solicitada.

**Artículo 12.** En caso de cambio de domicilio, se deberá solicitar éste por escrito, cumpliendo todos y cada uno de los requisitos exigidos para los casos de nueva licencia establecidos en el presente reglamento.

**Artículo 13.** Queda prohibido que en la vía pública se realicen los servicios de que trata este Reglamento, pudiendo la Presidencia Municipal, por conducto de su Tesorería, conceder autorización provisional para la venta de carnes en la vía pública, siempre que el lugar, así como los enseres que se usen para la venta de los productos animales, reúnan los requisitos de higiene que establezcan las leyes, el Ayuntamiento y la Comisión Edilicia correspondiente.

**Artículo 14.** La carne que se expenda o se utilice como materia prima, deberá estar sellada y revisada por el Rastro Municipal de Zacatecas, en caso de que los productos de que se trate provengan fuera del municipio, deberán de contar con el sello y guía sanitaria correspondiente, previo pago por la introducción realizada.

**Artículo 15.** Para la venta de carne procesada, como lo son las carnitas, birria, etcétera, es necesario que el expendedor acredite con el recibo correspondiente la procedencia legal de dicha carne.

### **Capítulo III: De las comisiones edilicias en la materia y del Consejo Técnico Consultivo**

**Artículo 16.** Las Comisiones Edilicias, son los órganos municipales de Síndico y Regidores, que se integran al tenor del Reglamento Interior del H. Ayuntamiento, para el debido cumplimiento de las atribuciones y obligaciones que por Ley le competen al Ayuntamiento.

**Artículo 17.** Las Comisiones propondrán al Ayuntamiento, los proyectos de solución a los problemas de su conocimiento, a efecto de atender todas las ramas de la administración municipal.

**Artículo 18.** Las Comisiones carecerán de facultades ejecutivas, sólo el Ayuntamiento podrá ejecutarlas por conducto del Presidente y a través de las órdenes que éste gire a los órganos de la administración pública municipal, por lo que deberán concretarse a vigilar la ejecución de las disposiciones y acuerdos del Ayuntamiento del ramo que les corresponda.

**Artículo 19.** Las comisiones edilicias, deberán sujetarse a los términos, extremos y facultades que les concede en esta materia el presente reglamento.

**Artículo 20.** Sin menoscabo de las atribuciones que tienen las Comisiones Edilicias, en lo particular, a la Comisión de Mercados, Centros de Abasto y Comercio le corresponderá, en la materia de este reglamento:

- D).- Vigilar la coordinación con las autoridades federales y estatales en la aplicación de los precios establecidos para los productos objeto de este servicio;

II).- Vigilar e informar a los órganos administrativos municipales correspondientes, de aquellos negocios que no tengan licencias municipales y sanitarias, para los efectos correspondientes;

III).- Vigilar que sean respetados los horarios de apertura y cierre a que deben sujetarse los establecimientos objeto de este reglamento;

IV).- Vigilar el establecimiento de comercios fijos, semifijos y ambulantes en la vía pública y objeto de este reglamento, para lo cual deberán de emitir en los términos que se prescriben los dictámenes correspondientes; y

V).- Las demás que les sean encomendadas por acuerdo de Cabildo.

**Artículo 21.** Le corresponderá a la Comisión de Rastros, Panteones y Sanidad Pública, en el ámbito de este reglamento:

I).- Vigilar que los productos que se expenden en los establecimientos fijos, semifijos y ambulantes lleven el certificado o constancia del Rastro Municipal, y cumplan con las especificaciones requeridas por la Secretaría de Salud;

II).- Vigilar que la matanza y manejo de animales en las instalaciones del Rastro Municipal, se haga de acuerdo a los ordenamientos sanitarios y al reglamento en la materia;

III).- Coadyuvar con las autoridades federales y del Estado, al desarrollo de los programas de salubridad, higiene y asistencia social;

IV).- Cuidar de la salubridad pública, especialmente en los ramos de mercados, limpia, transporte de basura y otros;

V).- Vigilar la aplicación de los reglamentos de sanidad, higiene y seguridad en los centros industriales y comerciales;

VI).- Vigilar que la exposición, conservación y venta de alimentos al público se ajuste a las disposiciones sanitarias vigentes; y

VII).- Las demás que por acuerdo de Cabildo le sean conferidas.

**Artículo 22.** A efecto de la debida representación, corresponsabilidad en los intereses tanto públicos y sociales, como del gremio de carnicerías y similares, se crea el Consejo Técnico Consultivo Municipal de expendios de carne y sus derivados, en el Municipio de Zacatecas.

**Artículo 23.** El Consejo Técnico Consultivo Municipal estará integrado en la siguiente forma:

I).- Por un Representante del Ayuntamiento.

- II).- Por un Representante de la Jurisdicción Sanitaria.
- III).- Por un representante de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario.
- IV).- Por un representante de cada una de las Uniones de Tablajeros, debidamente legalizadas y reconocidas en este Municipio.
- V).- Por un representante de cada una de las uniones de expendedores de carne y similares del Municipio, que se encuentren debidamente registradas y legalizadas.
- VI).- Los demás que lo soliciten, y a consideración del Consejo Técnico Consultivo, deban de pertenecer al mismo.

**Artículo 24.** Son facultades del Consejo Técnico Consultivo Municipal las siguientes:

- I).- Tener conocimiento de los dictámenes de las Comisiones Edilicias en la materia, y emitir opinión acerca de éstos, cuando le sea solicitada por la Autoridad Municipal, respecto de las solicitudes de Licencia que se presenten para la apertura de los expendios y cambios de domicilio a que se refiere este Reglamento.
- II).- Coadyuvar con las Autoridades Municipales para que se cumpla con las disposiciones contenidas en este Reglamento, tendientes a evitar el clandestinaje, y que todos los centros de venta cumplan con la normatividad establecida en este reglamento y las demás leyes aplicables.
- III).- Coadyuvar en la formulación del padrón de expendios de carne, sus derivados y similares que funcionen dentro de este Municipio; y
- IV).- Las demás que le señalen las autoridades municipales y este Reglamento.

**Artículo 25.** El Consejo Técnico Consultivo Municipal, se regirá por su propio reglamento interno y funcionará como un cuerpo colegiado honorífico, y será un órgano de consulta del Presidente Municipal para las decisiones del cabildo.

**Capítulo IV:  
De los expendios de carne,  
aves, pescado y mariscos**

**Artículo 26.** Para los efectos de este ordenamiento, se consideran:

- I).- **Carnicerías.** Los establecimientos que se dedican a la venta al menudeo de carne fresca y subproductos de ganado bovino, porcino, caprino, lanar,

equino y en general animales de caza autorizados para el consumo humano por el Código Sanitario, así como las tocinerías, entendiéndose por éstas los establecimiento dedicados a la venta de carnes frías de los animales supradichos o sus embutidos.

**II).- Expendios de vísceras.** Los comercios destinados a la venta de órganos frescos o cocidos, tripas, asaduras, cecinas, y otras de los animales indicados en el párrafo anterior.

**III).- Pollerías.** Los establecimientos que se dedican a la venta al menudeo de carne de ave comestible por unidad o en partes.

**IV).- Expendios de pescados y mariscos.** Los dedicados a la venta de diversas especies comerciales de pescados y mariscos.

**V).- Obrador.** El establecimiento donde se preparan embutidos, jamones, tocino y otros similares.

**Artículo 27.** Con excepción de las pollerías, los locales destinados al funcionamiento de los establecimientos que se indican en el artículo que antecede, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

I).- Tener 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).- Contar con báscula autorizada por la Secretaría de Economía, colocada a la vista de consumidores.

III).- Mostrador de mármol, granito, cemento o cristal, cuya base deberán ser dos columnas del mismo material o de metal niquelado, sin que tengan entrepaños ni rejas.

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

V).- Caja registradora manejada por personal distinto del que despache los artículos.

VI).- Utensilios necesarios para el funcionamiento del giro.

VII).- Botiquín de primeros auxilios.

VIII).- No tendrán comunicación con habitaciones interiores o departamentos destinados a otros usos; su altura interior será cuando menos de 2.40 metros, 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 banqueta y deberán estar revestidos de mosaico o cemento.

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

XII).- 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.

**Artículo 28.** Las carnicerías deberán tener un molino para carne y cortadora eléctrica.

**Artículo 29.** Los obradores deberán tener además de las anteriores condiciones, las siguientes:

I).- Mesas de material fácil de asearse para destazar y preparar las carnes.

II).- Cortadora y molino eléctrico.

**Artículo 30.** Los establecimientos para la venta de carne de ave, deberán tener además mesa para la preparación y limpieza de las aves.

**Artículo 31.** Las pescaderías con venta al menudeo, deberán contar además, con un sistema de refrigeración a base de hielo.

**Artículo 32.** En los establecimientos reglamentados en este capítulo, se prohíbe:

I).- Vender a puerta cerrada.

II).- Aplicar anilina o colorantes a la carne.

III).- Inyectar agua o líquido a la carne.

**Artículo 33.** Los animales cuya carne esté destinada para abastecer los establecimientos que se indican en este capítulo, deberán ser sacrificados en el rastro municipal o en rastro autorizado por el Ayuntamiento.



**Artículo 34.** En los rastros, empacadoras y los establecimientos que funcionen como distribuidores de carne de ave, se prohíben las ventas al menudeo.

**Artículo 35.** Los expendios de vísceras sólo podrán vender los productos para los que estén autorizados.

**Artículo 36.** Sólo se expedirá licencia municipal para el funcionamiento de los giros reglamentados en este capítulo, cuando el interesado exhiba constancia expedida por las Autoridades Sanitarias, en donde conste que se ha cumplido previamente con los requisitos que para este fin señalen el Código Sanitario o las Autoridades precitadas.

**Artículo 37.** Salvo el caso de Mercados Municipales o Centrales de Abasto, las carnicerías que en el futuro se establezcan, deberán guardar entre sí una distancia mínima a juicio de la Autoridad.

**Artículo 38.** La actividad y venta en las carnicerías, se sujetará a las siguientes disposiciones:

I).- Las carnes frescas que ordinariamente se exhiben en las perchas, después de las 14:00 horas se guardarán en el refrigerador o cámara de refrigeración, pudiéndose exhibir nuevamente a las 18:00 horas.

II).- Las carnes febriles o fatigadas, no podrán venderse en público y necesariamente se destinarán a la elaboración de cecina, la que no podrá venderse hasta después de 24 horas de haberse preparado.

III).- Por ningún motivo podrán ser llevadas a esos lugares, carnes no susceptibles para el consumo humano. En caso de infracción procederá la clausura del giro y la revocación de la licencia.

IV).- En toda carnicería queda estrictamente prohibido hacer frituras en el interior o exterior.

V).- En estos expendios solo podrá venderse carne sellada procedente del Rastro Municipal o de los mataderos particulares autorizados por el Ayuntamiento. Los propietarios o encargados de estos giros, tienen la obligación de conservar hasta la conclusión de la carne de cada animal, la parte sellada y en caso de ser cortada, dar aviso de inmediato a la administración del Rastro Municipal.

**Artículo 39.** Queda estrictamente prohibido usar para envolver la mercancía de los giros reglamentados en este capítulo, papel periódico o cualquier otro impreso.

**Artículo 40.** Las personas encargadas del despacho y manejo de los artículos de estos establecimientos, deberán usar delantal blanco, desde la altura del pecho, gorra o cachucha del mismo color, debiendo cuidar de su aseo personal. Sólo podrán prestar sus servicios en estos giros, las personas que estén provistas de su respectiva Licencia Sanitaria, expedida por las Autoridades de Salud, la que deberá renovarse cada año.

## **Capítulo V: De las sanciones**

**Artículo 41.** Las infracciones a este reglamento que no tengan sanción especialmente señalada, serán sancionadas administrativamente por la Presidencia Municipal conforme a los siguientes artículos.

**Artículo 42.** Tratándose de Tablajeros Expendedores de todo tipo de carnes y en general de las personas que intervengan en cualquier forma en las labores de venta de carnes, que infrinja las disposiciones de este Reglamento se le sancionará con:

I).- Multa de diez a cien días de salario mínimo vigente en el Municipio, lo cual se duplicará en caso de reincidencia.

II).- Con la clausura y revocación de la Licencia Municipal, en caso de falta grave o reincidencia.

III).- Con multa y decomiso de los productos animales de que se trate, si los productos son clandestinos o no cumplen con los requisitos sanitarios.

**Artículo 43.** En el mismo caso del artículo anterior, si la infracción es grave, y además si el hecho u omisión implica la comisión de un delito, los responsables serán consignados ante las autoridades competentes.

## **Capítulo VI De los recursos**

**Artículo 44.** En contra de los actos y resoluciones administrativos de las autoridades municipales ordenados o dictados con motivo de la aplicación del presente reglamento, procede el recurso de revisión.

**Artículo 45.** El recurso de revisión tiene por objeto la revocación, modificación o confirmación de la resolución recurrida, por inexacta aplicación de la ley o por haberse tomado en cuenta un acto que conforme a la ley es nulo. En este caso se dispondrá la reposición del procedimiento a partir del último acto válido.

**Artículo 46.** La autoridad que emitió el acto o la resolución recurridos dará entrada al recurso y lo remitirá al Secretario de Gobierno Municipal dentro de los tres días siguientes al de su presentación, para su trámite correspondiente.

**Artículo 47.** El interesado dispondrá de quince días para impugnar el acto o la resolución que le causa agravio. Promoverá el recurso ante la autoridad emisora de ésta, mediante escrito en el que expresará:

I).- El nombre del recurrente y del tercero perjudicado si lo hubiere, así como el lugar que se señale para oír y recibir notificaciones;

II).- El acto que se recurre y fecha en que se le notificó o tuvo conocimiento del mismo;

III).- Los agravios que la resolución le causa;

IV).- En su caso, copia de la resolución o acto que se impugna y de la notificación correspondiente. Tratándose de actos que por no haberse resuelto en tiempo se entiendan negados, deberá acompañarse el escrito de iniciación del procedimiento, o documento sobre el cual no hubiere recaído resolución; y

V).- Las pruebas que ofrezca, mismas que deberán tener relación directa con la resolución o acto impugnado, debiendo acompañar las documentales con que cuente, incluidas las que acrediten su personalidad cuando actúen en nombre de otro o de personas morales.

**Artículo 48.** Recibido el expediente, el Secretario de Gobierno Municipal citará dentro del plazo de cinco días, al recurrente y a la autoridad, a una audiencia en la que se ofrecerán y desahogarán las pruebas supervenientes, y se escuchará a las partes expresar lo que a su derecho convenga; calificará las pruebas y podrá ordenar la práctica de diligencias para mejor proveer, dentro del plazo de cinco días.

Se les citará y oír en la audiencia mencionada en el párrafo anterior, a quienes pudieran resultar afectados en su interés jurídico con motivo de la revisión.

Concluida la audiencia, las partes tendrán un plazo de tres días para presentar alegatos. Al vencer dicho plazo, con alegatos o sin ellos, el Secretario de Gobierno Municipal preparará el proyecto de dictamen correspondiente en un término de diez días hábiles y lo presentará al Presidente Municipal para que en sesión de Cabildo se resuelva en definitiva. La resolución se notificará personalmente a la autoridad que la dictó, a las demás autoridades que deban conocerla conforme a sus atribuciones, y a los particulares interesados.

**Artículo 49.** La interposición del recurso suspenderá la ejecución del acto o resolución impugnado, siempre y cuando:

I.- Lo solicite expresamente el recurrente;

II.- No se cause perjuicio al interés social o se contravengan disposiciones de orden público;

III.- No se ocasionen daños o perjuicios a terceros, a menos que se garanticen éstos para el caso de no obtener resolución favorable; y

III.- Tratándose de multas, el recurrente garantice el crédito fiscal en cualesquiera de las formas previstas en el Código Fiscal Municipal.

La autoridad deberá acordar, en su caso, la suspensión o la denegación de la suspensión dentro de los cinco días siguientes a su interposición, en cuyo defecto se entenderá por otorgada la suspensión.

**Artículo 50.** El recurso se tendrá por no interpuesto y se desechará cuando:

I.- Se presente fuera de plazo;

II.- No se haya acompañado la documentación que acredite la personalidad del recurrente; y

III.- No aparezca suscrito por quien deba hacerlo, a menos que se firme antes del vencimiento del plazo para interponerlo.

**Artículo 51.-** Se desechará por improcedente el recurso:

I.- Contra actos que sean materia de otro recurso y que se encuentre pendiente de resolución, promovido por el mismo recurrente y por el propio acto impugnado;

II.- Contra actos que no afecten los intereses jurídicos del promovente;

III.- Contra actos consumados de un modo irreparable;

IV.- Contra actos consentidos expresamente; y

V.- Cuando se esté tramitando ante los tribunales algún recurso o defensa legal interpuesto por el promovente, que pueda tener por efecto modificar, revocar o nulificar el acto respectivo.

**Artículo 52.** Será sobreseído el recurso cuando:

I.- El promovente se desista expresamente del recurso;

II.- El agraviado fallezca durante el procedimiento, si el acto respectivo sólo afecta su persona;

III.- Durante el procedimiento sobrevenga alguna de las causas de improcedencia a que se refiere el artículo anterior;

IV.- Cuando hayan cesado los efectos del acto respectivo;

V.- Por falta de objeto o materia del acto respectivo; y

VI.- No se probare la existencia del acto respectivo.

**Artículo 53.** La autoridad encargada de resolver el recurso podrá:

- I. Desecharlo por improcedente o sobreseerlo;
- II. Confirmar el acto impugnado;
- III. Declarar la inexistencia, nulidad o anulabilidad del acto impugnado o revocarlo total o parcialmente; y
- IV. Modificar u ordenar la modificación del acto impugnado o dictar u ordenar expedir uno nuevo que lo sustituya, cuando el recurso interpuesto sea total o parcialmente resuelto a favor del recurrente.

**Artículo 54.** La resolución del recurso se fundará en derecho y examinará todos y cada uno de los agravios hechos valer por el recurrente teniendo la autoridad la facultad de invocar hechos notorios; pero, cuando uno de los agravios sea suficiente para desvirtuar la validez del acto impugnado, bastará con el examen de dicho punto.

La autoridad, en beneficio del recurrente, podrá corregir los errores que advierta en la cita de los preceptos que se consideren violados y examinar en su conjunto los agravios, así como los demás razonamientos del recurrente, a fin de resolver la cuestión efectivamente planteada, pero sin cambiar los hechos expuestos en el recurso.

Si la resolución ordena realizar un determinado acto o iniciar la reposición del procedimiento, deberá cumplirse en un plazo máximo de treinta días.

La tramitación de la aclaración no constituirá recurso, ni suspenderá el plazo para la interposición de éste, y tampoco suspenderá la ejecución del acto.

**Artículo 55.** El recurso se desechará por improcedente cuando se haga valer contra actos o resoluciones que hayan sido impugnados ante el Tribunal de lo Contencioso Administrativo.

### **Transitorios**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** El presente reglamento estará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial, órgano del Gobierno del Estado, y podrá modificarse cuando las necesidades colectivas lo requieran.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Se derogan las disposiciones que contravengan el presente reglamento; derogando expresamente y en todo lo que se le oponga del Reglamento para el Ejercicio del Comercio en General, Funcionamiento de Giros de Prestaciones de Servicios y Exhibición de Espectáculos Públicos.

**ARTÍCULO TERCERO.-** Queda facultado el H. Ayuntamiento, para reglamentar mediante acuerdos, cualquier punto no comprendido en este Reglamento.

El H. Ayuntamiento a través del Presidente Municipal, determinó la promulgación y publicación del presente reglamento, en Sesión Ordinaria de Cabildo número 33 de fecha 12 de Mayo de 2003. Damos fe.

DADO en el Salón de Cabildo del H. Ayuntamiento de Zacatecas.- **Síndico:** Lic. Rafael Medina Briones; **Regidores:** C. Angélica Reveles Arteaga; C. María de Luz Mata Chávez; C. Ing. Rafael Girón Correa; Prof. Maurilio Saucedo Martínez; C. Hipólito Ortiz Villegas; C. Lic. Pedro Goytia de la Torre; C. María del Consuelo Juárez Alfaro; C. María Isabel Acosta Torres; C. Guillermina Esquivel de Santiago; C. José Antonio Márquez García; C. Ing. Carlos Macías Enríquez; C. Manuel Arellano Galeana; C. María de la Luz Salas Castillo; C. María del Socorro Delgado Cárdenas; C. Emilio Manuel Parga Jaramillo; C. Lic. Carlos Espino Salazar; Ing. Horacio Sánchez Dueñas; C. Salvador Rojas Hernández; C. Lic. Víctor Armas Zagoya; C. Juan Francisco Ambriz Valdez (Rúbricas).

Y para que llegue al conocimiento de todos y se le dé el debido cumplimiento, mando se imprima, publique y circule.

Dado en el despacho del C. Presidente Municipal de Zacatecas a los 26 días del mes de Mayo del año 2003.

**Lic. Miguel Alonso Reyes**  
Presidente Municipal

**Lic. Juan Manuel Rodríguez Valdez**  
Secretario de Gobierno Municipal