



LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS PARA LA REAPERTURA DE LA ACTIVIDAD COMERCIAL EN EL MUNICIPIO DE OAXACA DE JUÁREZ

GLOSARIO:

Para efectos de los presentes lineamientos se entenderá por:

- I. Ayuntamiento:** Es el órgano de gobierno del Municipio de Oaxaca de Juárez.
- II. Comerciante:** Persona que se dedica o desarrolla una actividad comercial.
- III. COVID-19:** Enfermedad causada por la transmisión del coronavirus SARS-CoV2.
- IV. Establecimiento:** Al local, puesto o espacio físico donde se ejerce una actividad comercial lícita.
- V. Municipio:** Al Municipio de Oaxaca de Juárez.

ARTÍCULO 1. Los presentes lineamientos son de CARÁCTER OBLIGATORIO y los deberán acatar todos los negocios cuyo giro sea de control normal, de control especial, comerciantes que ejerzan la actividad en vía pública, así como para locales, puestos o espacios de mercados públicos y central de abasto, que se encuentren ubicados dentro del municipio, para su reapertura a la nueva normalidad.

ARTÍCULO 2. La inobservancia de los presentes lineamientos, se sancionará conforme a los criterios que en éste se establecen.

ARTÍCULO 3. Corresponderá a la Dirección de Economía, Coordinación Ejecutiva del Mercado de Abastos, Subdirección de Regulación de la Actividad en Vía Pública, así como a la Subdirección de Mercados, la estricta vigilancia del cumplimiento de los presentes lineamientos, conforme al ámbito de sus competencias.

ARTÍCULO 4. Previa acreditación de los inspectores en materia, los establecimientos comerciales, deberán permitir el acceso para realizar su función.

ARTÍCULO 5. Los presentes lineamientos no eximen el cumplimiento obligatorio de las disposiciones establecidas por las autoridades federales y estatales competentes.

ARTÍCULO 6. Los siguientes puntos son de observancia obligatoria para la reapertura de actividades comerciales, aplicables a negocios cuyo giro sea de control normal, de control especial, así como para locales, puestos o espacios de mercados públicos y central de abasto:

- I. Contar por escrito con un plan de retorno seguro al trabajo, sobre las acciones y medidas para prevenir y evitar cadenas de transmisión por la enfermedad COVID-19, el cual deberá por lo menos contener:



“2020, AÑO DE LA PLURICULTURALIDAD DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y AFROMEXICANOS”

- a) A la o las personas responsables de la implementación, seguimiento y supervisión de las acciones y medidas establecidas;
 - b) El listado y descripción (medidas, ventilación, entradas y salidas, sanitarios) de cada una de las áreas con las que cuenta el establecimiento;
 - c) El registro total del personal que labora en el establecimiento en donde se incluyan los siguientes datos: nombre completo, edad, peso, talla, grupo sanguíneo, alergias, enfermedades, si es o no derechohabiente y contacto de emergencia;
 - d) Las acciones y medidas propias a implementar en el establecimiento para prevenir y evitar cadenas de transmisión por COVID-19, y
 - e) Los controles (días, horarios y políticas de sana distancia) para la entrada y salida de la proveeduría, evitando coincida con los horarios de atención al cliente.
- II. Deberán acreditar la constancia de conclusión de al menos el 50% de la plantilla laboral del establecimiento, del curso “Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante el COVID-19”, (<https://climss.imss.gob.mx/registro.php>) brindado por el Instituto Mexicano del Seguro Social, al momento de la reapertura. El resto del personal deberá cursarlo 7 días hábiles posteriores a esa fecha.
- III. Colocar a la vista del personal y de los clientes, así como de cualquier otra persona que tenga contacto con el establecimiento (como proveedores), infografías en los accesos y espacios comunes dentro del centro de trabajo, para comunicar los presentes lineamientos y, las acciones y medidas internas implementadas, incluyendo los teléfonos de emergencia de las autoridades competentes (800 770 84 37, 951 516 82 42, 951 516 12 20).
- IV. Exhibir constancia de sanitización de las instalaciones del establecimiento, expedido por el Municipio a través de la Coordinación Ejecutiva del Centro Histórico o, comprobante de una empresa privada que tenga autorización vigente por parte de la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), para llevar acabo procesos de sanitización. Este último comprobante debe de estar en hoja membretada, firmado por el responsable especificando claramente el RFC y datos generales de la empresa que brinda el servicio, y citando el domicilio del establecimiento en donde se realizó el proceso de sanitización. Cualquiera de los dos documentos debe tener una vigencia no mayor a un mes.
- V. Garantizar la disponibilidad permanente de agua potable, jabón líquido, papel higiénico, soluciones líquidas y/o gel con base de alcohol al 70% y toallas desechables para el secado de manos, tanto para el cliente como para empleados.



VI. Proporcionar a los trabajadores los Equipos de Protección Personal (EPP) como: cubrebocas, caretas, lentes, anteojos industriales, guantes (el uso de estos y su material dependerá de cada giro), y todo lo dispuesto para cada tipo de negocio, atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación de riesgos laborales y vigilando su adecuado uso. Asimismo, con las medidas sanitarias que eviten el riesgo de transmisión, promoviendo que entre la plantilla laboral no se compartan herramientas y equipos de trabajo sin haberse desinfectado previamente.

VII. Establecer señalizaciones que indiquen como distancia mínima 1.5 metros entre empleados y entre estos y el cliente, utilizando siempre marcas visibles tanto en el piso como a la altura del rostro de las personas.

VIII. Evitar la aglomeración de clientes procurando que el aforo del establecimiento no rebase el 50% de su capacidad, garantizando en todo momento las medidas de distanciamiento social.

IX. Establecer entradas y salidas exclusivas para personal y clientes; en caso de que se cuente con un solo acceso, éste se deberá dividir con marcas visibles a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida de personas, evitando las aglomeraciones.

X. Implementar un filtro sanitario en los accesos del establecimiento verificando lo siguiente:

a) El uso adecuado de cubrebocas tanto para el empleado como para el cliente o persona, al ingresar;

b) Desinfección de manos con soluciones líquidas, gel con base de alcohol al 70% o jabón líquido;

c) Para el calzado, apoyarse de tapetes sanitizantes (o jerga), y

d) Que la temperatura de la persona que ingrese sea menor a los 37.5 grados centígrados, utilizando el instrumento adecuado para tal fin.

XI. Contar por cada una de las áreas del establecimiento, con mínimo un depósito de basura con tapadera o algún sistema de sellado de pedal, manteniendo permanentemente la limpieza y sanitización de los mismos.

XII. Contar con áreas de atención a la población vulnerable como: mujeres embarazadas, adultos mayores, personas con discapacidad y menores de edad.





XIII. Ubicar un área visible para los insumos a utilizar en el proceso de sanitización diario de los objetos de uso personal y herramientas de trabajo.

XIV. Los comercios en general deberán continuar ofreciendo sus productos bajo esquemas a distancia, es decir, vía electrónica, telefónica y con servicio a domicilio. El personal de reparto también está obligado a cumplir con las medidas de seguridad sanitarias para el desempeño de su función.

ARTÍCULO 7. Tratándose de la actividad comercial en vía pública en todas sus modalidades, se observará lo siguiente:

I. Los comerciantes tendrán la obligación de utilizar cubrebocas de manera adecuada.

II. Lavado frecuente de manos con agua y jabón o utilizando soluciones líquidas y/o en gel con base en alcohol al 70%.

III. Garantizar esquemas que permitan el distanciamiento entre vendedores, y entre estos y sus clientes.

IV. Los acuerdos que se lleguen a concertar con la Subdirección de Regulación de la Actividad en Vía Pública, serán de carácter obligatorio.

ARTÍCULO 8. A quienes contravengan lo establecido en los presentes lineamientos se les impondrán las siguientes sanciones:

I. Apercibimiento o amonestación;

II. Multa;

III. Suspensión temporal;

IV. Clausura del establecimiento, o

V. Revocación de la licencia, concesión o permiso.

Tratándose de la actividad comercial en vía pública, una vez apercibido o amonestado el comerciante, en caso de continuar infringiendo las presentes disposiciones, el Ayuntamiento a través de la Subdirección de Regulación de la Actividad en Vía Pública, procederá a asegurar los utensilios y mercancía.





ARTÍCULO 9. Corresponde a las dependencias municipales competentes calificar el grado de afectación que se haga a la salud pública y en consecuencia, aplicar las sanciones correspondientes.

Asimismo, se aplicará de manera supletoria a estos lineamientos, lo establecido en la Ley de Procedimiento y Justicia Administrativa para el Estado de Oaxaca.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Estas disposiciones serán aplicables de acuerdo con el Sistema de Semáforo por regiones establecido por la autoridad sanitaria federal, siendo sujetas a cambios conforme se actualice dicho sistema.

SEGUNDO. Todos los establecimientos, deberán cumplir con el Reglamento de Salud Pública para el Municipio de Oaxaca de Juárez y demás reglamentación aplicable, la cual está disponible para su consulta en el siguiente enlace electrónico:
<http://transparencia.municipiodeoaxaca.gob.mx/normatividad>

TERCERO. Las dependencias de la Administración Pública Municipal, podrán emitir recomendaciones de acuerdo al área de su competencia, con el propósito de fortalecer las medidas sanitarias que disminuyan la curva de transmisión de la enfermedad COVID-19.