



Gaceta Municipal



H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL
DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT

ÓRGANO DE GOBIERNO DEL H. AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT

Bahía de Banderas, Nayarit; 22 de Julio de 2020

Número: 098

SUMARIO

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS EXTRAORDINARIAS DE CARÁCTER TEMPORAL QUE SE APLICARÁN DENTRO DEL TERRITORIO DEL MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT; A EFECTO DE PREVENIR, MITIGAR Y CONTENER EL VIRUS SARS-COV2, CONOCIDO COMO COVID-19 Y POTENCIALIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO DE PERSONAS.

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS EXTRAORDINARIAS DE CARÁCTER TEMPORAL QUE SE APLICARÁN DENTRO DEL TERRITORIO DEL MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT; A EFECTO DE PREVENIR, MITIGAR Y CONTENER EL VIRUS SARS-COV2, CONOCIDO COMO COVID-19 Y POTENCIALIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO DE PERSONAS.

PRIMERO. Se mantendrán todas las medidas aprobadas en el ACUERDO ADMINISTRATIVO POR EL QUE SE ESTABLECEN ESTRATEGIAS PARA EL RETORNO DE LAS ACTIVIDADES EN EL ÁMBITO DE UNA NUEVA NORMALIDAD donde en alguno de sus puntos se establece que la etapa de reapertura económica estará definida por un sistema de semáforo de alerta sanitaria semanal por regiones (Estatal o municipal) que definiría qué tipo de actividades están autorizadas para llevar a cabo en los ámbitos económicos, laborales, escolar y social y que será establecido por el gobierno federal y que definirá los niveles de alerta en máximo, alto, medio y bajo y se observará su aplicación estricta, de acuerdo a los siguientes lineamientos:

Plazas, tiendas departamentales y centros comerciales

1. Trabajo de limpieza exhaustiva previo a la apertura del establecimiento.
2. Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria. Estos deben incluir el uso de soluciones químicas que se encuentren certificadas para eliminar el SARS-CoV-2.
3. Garantizar el abasto de insumas para lavado y desinfección del establecimiento.
4. Realizar limpieza continua y específica en superficies y áreas de uso común.
6. El personal debe operar con no más del 50% de la fuerza laboral, realizando un sistema rotatorio de días laborales.
7. Reducir la movilidad del personal entre diversas áreas.

8. Deberá realizarse un escalonamiento en la hora de entrada de los trabajadores.
9. Todo trabajador deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
10. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia de los mismos. Si se identifica a un trabajador enfermo o con síntomas al ingreso, se le solicitará que se retire y aisle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica.
11. Demostrar las medidas implementadas mediante un registro documental.
12. Filtros en entradas de usuario del servicio.
13. Todo usuario del servicio deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca).
14. Lavado de manos obligatorio cada 2 horas, instalación de desinfección manual.
15. Aplicar alcohol gel al ingreso y egreso del cliente.
16. Mantener distanciamiento social entre los usuarios de 1.5mts.
17. Deberá programarse horarios de sanitización de locales y pasillos.
18. Se establecerán horarios acortados de funcionamiento.
19. Incrementar frecuencia en la limpieza de sanitarios (cada hora).
20. Implementación de sistemas electrónicos que reduzcan el contacto físico, esto incluye el uso de dispositivos para realizar pagos electrónicos.
21. En las tiendas de ropa proveer desinfectantes de manos a clientes al ingreso previo a que puedan manipular la ropa y a la salida.
22. El uso de probadores deberá ser alternado, con acceso de una persona por cubículo y posterior a su uso deberá ser desinfectado.

23. Las prendas probadas o devueltas serán aisladas por lo menos 72 horas en empaques de plástico con una etiqueta que indique fecha y hora que podrá ser abierta para nuevamente estar en exhibición y venta.

24. El número de prendas probadas por persona será reducido a un máximo de dos.

25. Colocar al ingreso y en lugares visibles leyendas que recomienden a los clientes asistir solos a realizar sus compras.

26. Colocar módulos dispensadores de gel anti-bacterial en puntos estratégicos.

27. Implementar un sistema de programación de compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías.

28. Separar las zonas de entrega y envío de materiales del área donde se encuentra la mayoría de los empleados en las tiendas departamentales.

29. Para los centros comerciales y espacios que cuenten con un estacionamiento, es necesario establecer filtros a la entrada y salida de estos para no saturar los lugares, ya que debe contabilizarse el número de personas que entran en vehículos para respetar la capacidad que cada espacio y centro comercial cuente.

Sector Restaurantero Formal e Informal

1. Trabajo de limpieza exhaustiva previo a la apertura del establecimiento.

2. Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria, con horarios establecidos. Estos deben incluir el uso de soluciones químicas que se encuentren certificadas para eliminar el SARS-CoV-2.

3. Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.

4. Ductos de ventilación y campanas de las cocinas de restaurantes deberán ser incluidos en los procesos de limpieza general.

5. El personal debe operar con no más del 50% de la fuerza laboral, realizando un sistema rotatorio de días laborales.
6. Realizar limpieza continua y específica en superficies y áreas de uso común.
7. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia de los mismos. Si se identifica a un trabajador enfermo o con síntomas al ingreso, se le solicitará que se retire y aísle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica.
8. Si el personal utiliza uniforme, traerlo en una bolsa y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida. El uniforme deberá lavarse diariamente.
9. Todo trabajador deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
10. Lavado de manos obligatorio al realizar el manejo de alimentos, a la atención de un nuevo cliente, y la instalación de desinfección manual.
11. Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos.
12. Filtros en entradas de usuario del servicio.
13. Aplicar alcohol gel al ingreso y egreso del cliente.
14. Asegurar la adecuada ventilación de todas las áreas.
15. Mantener un distanciamiento entre las mesas de al menos 2 mts.
16. Uso de mesas para un máximo de 4 personas.
17. Suspender el servicio de bufete.
18. Separar las zonas de entrega de alimentos del área donde se encuentra la mayoría de los empleados de restaurantes.
19. Incrementar frecuencia en la limpieza de sanitarios.

20. Implementación de sistemas electrónicos que reduzcan el contacto físico, tales como menús digitales o catálogos electrónicos. Esto incluye el uso de dispositivos para realizar pagos electrónicos.

21. Demostrar las medidas implementadas mediante un registro documental.

22. En lugares cerrados, se deberá garantizar el recambio de aire acondicionado con filtros especializados.

Cines y Centros Culturales Cerrados (...)

Hoteles

1. En el caso de hoteles, la capacidad máxima será del 30%, valorando incrementar gradualmente un 10-20% mensual y preferentemente restringir a solo hospedajes por trabajo y/o negocios esenciales. (CUANDO EL SEMAFORO LO PERMITA)

2. Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria. Estos deben incluir el uso de soluciones químicas que se encuentren certificadas para eliminar el SARS-CoV-2.

3. Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.

4. Realizar limpieza continua y específica en superficies y áreas de uso común.

5. El personal debe operar con no más del 50% de la fuerza laboral, realizando un sistema rotatorio de días laborales.

6. Reducir la movilidad del personal entre diversas áreas.

7. Deberá realizarse un escalonamiento en la hora de entrada de los trabajadores.

8. Si dentro de sus trabajadores existe alguna persona de los grupos de riesgo, ésta no deberá estar a la atención del cliente.

9. Si el personal utiliza uniforme, traerlo en una bolsa y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida. El uniforme deberá lavarse diariamente.
10. Todo trabajador deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
11. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia de los mismos. Si se identifica a un trabajador enfermo o con síntomas al ingreso, se le solicitará que se retire y aísle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica.
12. Filtros en entradas de usuario del servicio.
13. Se deberá realizar limpieza continua y específica en superficies y áreas de uso común:
14. Pisos cada 2 horas
15. Elevadores: desinfectar botones cada hora y realizar limpieza completa del espacio.
16. Reforzar la limpieza de lugares como piscinas, spas, gimnasios. (SEMAFORO LO PERMITA)
17. Incrementar frecuencia en la limpieza de sanitarios cada 2 horas.
18. Colocar módulos dispensadores de gel anti-bacterial en puntos estratégicos.
19. En los restaurantes deberá regirse de acuerdo al Protocolo de acción de restaurantes:
20. Asegurar la adecuada ventilación de todas las áreas.
21. Mantener un distanciamiento entre las mesas de al menos 2 mts.
22. Uso de mesas para un máximo de 4 personas.

23. Suspender el servicio de bufete.
24. Verificar que los espacios de aforo común reduzcan su capacidad en al menos un 50%.
25. No deberá haber funcionamiento de valet parking.
26. Implementación de sistemas electrónicos que reduzcan el contacto físico, esto incluye el uso de dispositivos para realizar pagos electrónicos.
27. Se deberá garantizar el recambio de aire acondicionado con filtros especializados.
28. Incrementar frecuencia en la limpieza de sanitarios.
29. Deberá implementarse un sistema de limpieza y sanitización de la habitación a la salida de los huéspedes, poner especial atención en áreas de contacto frecuente como apagadores, mesas, control remoto, chapas, teléfonos, tapetes y bancos.

Iglesias

1. Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección en pisos y superficies de alto contacto como reclinatorios y bancas, antes y después de cada celebración religiosa. Estos deben incluir el uso de soluciones químicas que se encuentren certificadas para eliminar el SARS-CoV-2.
2. Filtros en entradas a través de la supervisión con termómetros, para restringir el acceso a persona con temperatura mayor a 37°, y/o con síntomas respiratorios.
3. Todo usuario deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca).
4. Delimitar al 30% de la asistencia de fieles durante las primeras 4 semanas, y después, al 50% durante el tiempo que se indique.

5. Se permitirá la apertura de iglesias para visitas individuales, no podrán llevarse a cabo misas, cultos o celebraciones de la palabra.
7. Se mantienen suspendidos eventos con más de 30 personas a festividades patronales.
8. Aplicar alcohol gel al ingreso y egreso de los feligreses, antes de ofrecer o dar la comunión.
9. Fomentar la no asistencia de las personas de los grupos de riesgo durante la contingencia y hasta que la autoridad competente lo indique.
10. No se permitirá más de 2 personas en la misma banca, salvo que se trate de la misma familia.
11. Contar con personal de apoyo que ayude al acomodo de los feligreses. Deberán utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
12. Evitar cualquier interacción física entre los feligreses.
13. Evitar pasar la canasta para la limosna en el ofertorio y se podrá realizar al final de la misa de manera organizada o colocando cepos en las puertas.
14. La comunión deberá repartirse en la mano y no directamente en la boca. Se recomienda que la Comunión se distribuya en silencio.
15. Se recomienda continuar con la transmisión de misa por radio e Internet para que los grupos vulnerables puedan participar desde su casa.
16. Se deben evitar coros numerosos, y mantener una distancia de 1.5mts.
17. Se recomienda que las celebraciones religiosas no se prolonguen más de 30 minutos.

Centros de belleza

1. Trabajo de limpieza exhaustiva previo a la apertura del establecimiento.
2. Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección en pisos y superficies de alto contacto como lavabos, asientos, y los productos en uso. Estos deben incluir el uso de soluciones químicas que se encuentren certificadas para eliminar el SARS- CoV-2.
3. Todo trabajador deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
4. El personal deberá utilizar guantes al momento de prestar el servicio, mismos que deberán ser desechados al final de cada servicio. Esto adicional al lavado frecuente de manos.
5. Incrementar frecuencia en la limpieza de sanitarios cada 2 horas.
6. Deberá aplicarse la limpieza y desinfección antes y después de su uso de: cepillos, peines, tijeras, navajas y cualquier herramienta utilizada. Estos deben incluir el uso de productos desinfectantes como solución clorada u otro de grado comercial que se encuentren certificadas para eliminar el SARS-CoV-2.
7. Las toallas de tela deberán lavarse a 40° con un detergente desinfectante que se encuentre certificado para eliminar el SARS-CoV-2.
8. Las áreas y superficies de uso común deberán limpiar y desinfectar antes de inicio y fin de la jornada, y durante el turno según el aforo de clientes.
9. Los clientes deberán ser atendidos con previa cita, con el fin de controlar el aforo en el establecimiento.
10. Se debe notificar al cliente que no deberá llevar acompañantes.
11. No ofrecer revistas.
12. Implementación de sistemas electrónicos que reduzcan el contacto físico, esto incluye el uso de dispositivos para realizar pagos electrónicos.

13. Al finalizar un servicio se debe limpiar y desinfectar el puesto de trabajo utilizado y todo lo que entre en contacto con el cliente antes de recibir al siguiente.

Parques y Jardines (Cerrados)

(...)

Transporte público

1. Trabajo de limpieza exhaustiva previo a la apertura diaria del servicio.
2. Todo trabajador deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
3. Será obligatorio para los usuarios utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca).
4. Colocar módulos dispensadores de gel anti-bacterial.
5. Incrementar el número de unidades, y estas no deberán rebasar un 50% de su capacidad de usuarios.
6. Distanciamiento lateral de 1.5 mts utilizando señalamientos de los espacios a ocupar.
7. Implementación de sistemas electrónicos de pago que reduzcan el contacto físico al subir a la unidad de transporte.

Prestación de servicios públicos

1. Trabajo de limpieza exhaustiva previo a la apertura del establecimiento.
2. Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria. Estos deben incluir el uso de soluciones químicas que se encuentren certificadas para eliminar el SARS-CoV-2.

3. Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.
4. Realizar limpieza continua y específica en superficies y áreas de uso común.
5. El personal debe operar con no más del 50% de la fuerza laboral, realizando un sistema rotatorio de días laborales.
6. Reducir la movilidad del personal entre diversas áreas.
7. Deberá realizarse un escalonamiento en la hora de entrada de los trabajadores.
8. Todo trabajador deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca) y careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.
9. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia de los mismos. Si se identifica a un trabajador enfermo o con síntomas al ingreso, se le solicitará que se retire y aisle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica.
10. Filtros en entradas de usuario del servicio.
11. Si el servicio es ofrecido por bancos, apertura la mayor cantidad de sucursales disponibles para lograr una dispersión de usuarios entre las mismas, manteniendo los protocolos de distanciamiento y aforamiento del establecimiento.
12. La atención presencial en ventanillas de atención ciudadana solo se lleva a cabo mediante una cita agendada previamente por Internet o llamada telefónica en el sistema de citas.
13. La cita es exclusiva para cada ventanilla de atención y en la fecha y hora establecidas. El control de citas garantiza la sana distancia en cada área.
14. Todo usuario del servicio deberá utilizar cubrebocas (se debe cubrir nariz y boca)
15. Aplicar alcohol gel al ingreso y egreso del usuario.

16. Mantener distanciamiento social entre los usuarios de 1.5mts.
17. No se permite el acceso a personas que no tengan una cita agendada previa.
18. Se prioriza la atención a adultos mayores y mujeres embarazadas.
19. Deberá programarse horarios de sanitización de pasillos.
20. Si se cuenta con sala de espera, asegurar que se mantiene la distancia indicada entre las sillas.
21. Se establecerán horarios acortados de funcionamiento.
22. Implementación de sistemas electrónicos que reduzcan el contacto físico, esto incluye el uso de dispositivos para realizar pagos electrónicos.
En este marco, se aprobaron también los protocolos específicos de las actividades mencionadas.

SEGUNDO. No se autoriza la apertura de giros de negocios que no estén comprendidos dentro de los que a la fecha se han autorizado para su funcionamiento, ni se cambiarán las condiciones de apertura en la lista de giros que fueron autorizados por el Gobernador del Estado en su mensaje del pasado 30 de mayo y las adiciones posteriores y que fueron publicados por la página oficial del Gobierno del Estado de Nayarit.

Se instruye a la Dirección de Padrón y Licencias suspender el otorgamiento de permisos para espectáculos y cualquier tipo de evento público o privado que implique concentración de personas.

TERCERO. De acuerdo a las condiciones prevaecientes en el semáforo COVID-19, la Coordinación de Salud en coordinación con la Dirección de Padrón y Licencias del Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, podrán restringir los horarios de servicio al público de las actividades comerciales de cualquier giro, esenciales y no esenciales, del comercio formal, ambulante y mercados públicos.

CUARTO. En el caso de los restaurantes y restaurantes bar, el horario correspondiente será hasta las 22:00 (veintidós) horas, a reserva de los términos establecidos por el Consejo Estatal de Salud. En el caso de los establecimientos fijos y semifijos de servicio de comida con horario nocturno solo podrán vender sus productos para llevar o con servicio a domicilio y no se permitirá, bajo ninguna circunstancia, la presencia de clientes alrededor de los locales realizando el consumo de los mismos.

QUINTO. Se solicitará a las instituciones bancarias, de forma directa y a la Comisión Nacional Bancaria y de Valores a través de su presidente, que mantengan abiertas todas las sucursales del Municipio, y para evitar aglomeraciones en los espacios aledaños, al inicio de la jornada laboral deberán extender turnos de atención programados al número de usuarios que puedan atender en el horario de servicio, privilegiando en ese caso, la previa cita y las operaciones por medios electrónicos remotos.

Estas disposiciones se extenderán a aquellos establecimientos comerciales que ofrezcan los servicios de banca y crédito o de servicios financieros en general.

SEXTO. En lo correspondiente a la instalación de tianguis y comercio de carácter ambulante, será respetando una distancia mínima de 3 metros entre cada uno de los oferentes en cada uno de sus cuatro lados, es decir deberá existir 3 metros de distancia entre cada comerciante oferente a su izquierda, a su derecha, hacia el frente y hacia atrás, quedando en un formato de tablero, alternando sus lugares de instalación.

Los tianguis comerciales del Municipio tendrán que observar las medidas correspondientes al control de acceso de clientes con cubrebocas, a recomendar la presencia de solo un miembro de la familia a realizar las compras, a guardar una distancia considerable entre puesto y puesto, el establecimiento de filtros sanitarios y a evitar la venta de productos usados que no sean previamente lavados y embolsados.

La organización autorizada, sus representantes y sus oferentes estarán encargados y obligados de exhortar y conseguir que los consumidores permanezcan en la zona de trabajo exclusivamente de manera individual, utilizando obligatoriamente un cubrebocas y gel anti-bacterial dotado por los

oferentes. Atendiendo como máximo dos clientes a la vez respetando entre ellos la sana distancia.

Solamente podrán instalarse los giros previamente autorizados, específicamente los de la canasta básica, alimentos para preparar, incluyendo abarrotes y enlatados, así como alimentos preparados, sólo para llevar, y por último artículos nuevos de ferretería y jarciería, no pudiendo venderse los giros de ropa, artículos usados, ropa de paca, ropa de segundo uso y similares, que no sean previamente lavados, sanitizado y embolsados hasta en tanto no concluya la contingencia del COVID-19.

Las personas que atiendan los puestos del comercio ambulante que ofrezcan productos comestibles, deberán contar con las medidas sanitarias correspondientes; Invariablemente el uso de cubrebocas, lavado de manos obligatorio y uso de gel antibacterial, así como observar las mayores medidas de higiene en el manejo de los utensilios que se utilicen en el servicio al cliente. Este personal será permanentemente monitoreado por personal de sanidad municipal. En caso de incumplimiento serán retirados.

El incumplimiento de las disposiciones, conllevarán el inicio del procedimiento administrativo, de manera que las sanciones podrían recaer en la cancelación del funcionamiento correspondiente.

SÉPTIMO. Se reforzarán los filtros sanitarios en las instalaciones del gobierno municipal que tengan una mayor atención al público y se establecerán el sistema de citas o turnos para evitar las aglomeraciones y filas. Se mantendrá el sistema de guardias escalonadas en las diferentes dependencias para evitar el desplazamiento de trabajadores municipales. Invariablemente, todos los empleados usarán cubrebocas y gel antibacterial en sus centros de trabajo y lo mismo se solicitará a los usuarios.

OCTAVO. Se reforzarán los filtros sanitarios fijos y aleatorios en los accesos a las plazas principales y en las vialidades de cada comunidad incluyendo explanadas alledañas y corredores, procurando que las personas no permanezcan en dichos lugares y causen aglomeraciones.

NOVENO. Se prohíbe el estacionamiento de vehículos o puestos de comercio ambulante en las entradas, salidas y la acera opuesta frente a las clínicas, hospitales y todo aquel inmueble destinado para emergencias médicas en todo el territorio del municipio de Bahía de Banderas.

Para garantizar el cumplimiento de las disposiciones señaladas en el párrafo anterior, se permitirá al personal designado por los propios Hospitales Clínicas e Inmuebles destinados para la atención de Emergencias Médicas, en las áreas señaladas, la colocación de dispositivos diversos y avisos que lo indiquen.

Para el caso de Sitios y Bases de autos de alquiler debidamente autorizados por la Secretaría de Movilidad, la Dirección de Seguridad Pública Municipal, en coordinación con la primera, realizarán en el ámbito de sus competencias las reubicaciones correspondientes a fin de que éstos puedan ser ubicados en un lugar idóneo donde se garanticen la movilidad y la adecuada prestación de los servicios de transporte de pasajeros públicos.

DÉCIMO. Se instruye a la Coordinación de Salud Municipal, para que implemente las acciones, campañas temporales o permanentes y programas para la prevención, vigilancia epidemiológica, prevención y control de la enfermedad transmisible denominada COVID-19, que es un problema real para la protección de la salud de la población en general, en aplicación del presente acuerdo, los reglamentos del municipio en la materia y la Ley de Salud del Estado de Nayarit.

Se instruye realizar continuamente operativos sanitarios, de visitas a los lugares y recintos ubicados dentro de la Municipalidad de Bahía de Banderas, con el objeto de verificar el estricto cumplimiento a las disposiciones sanitarias y medidas extraordinarias que se han emitido oficialmente con la finalidad de prevenir, mitigar, controlar y contener la dispersión y transmisión del virus SARS-CoV2 (COVID-19) en la comunidad, así como para la aplicación de las medidas de seguridad sanitaria que procedan.

De presentarse algún caso confirmado o de sospecha fundada de la portación del virus SARS-CoV2 (COVID-19) en algún establecimiento o negocio en funcionamiento, se aplicará la medida a que se refiere la disposición que antecede, la cual permanecerá vigente mientras subsista riesgo alguno a la salud de las personas.

En todo caso, deberá procederse oportunamente, a la descontaminación de los lugares, objetos e instrumentos de uso común en el establecimiento.

Con independencia de la anterior disposición, a quienes que no se ajusten a las medidas establecidas relacionadas con el control y contención del virus SARS-CoV2, conocido como COVID-19, le serán aplicadas las medidas de seguridad sanitarias que correspondan, por la autoridad sanitaria municipal, sin perjuicio de las infracciones y/o sanciones que se actualicen por trasgredir las normas sanitarias, de conformidad con las mismas.

Al respecto, las medidas de seguridad sanitarias podrán consistir en: el aislamiento; la suspensión de trabajos o servicios (clausura del negocio o establecimiento); la desocupación o desalojo de casas, edificios, establecimientos, y, en general, de cualquier predio; y demás establecidas en el artículo XXX del Reglamento de Salud para el Municipio de Bahía de Banderas las que deriven de la Ley de Salud para el Estado de Nayarit; que puedan evitar que se causen o continúen causando riesgos o daños a la salud de los habitantes del Municipio.

Asimismo, se instruye a las diversas dependencias y entidades del Ayuntamiento para que se prioricen los recursos materiales y humanos disponibles, así como a la Tesorería Municipal, para que realice las acciones que considere oportunas para proveer los recursos económicos o suficiencias presupuestales a efecto de ejecutar del presente acuerdo, los reglamentos del municipio en la materia y la Ley de Salud del Estado de Nayarit en el ámbito de nuestras competencias.

DÉCIMO PRIMERO. Se conmina a todas las personas que habitan, habiten o transiten por el municipio para que se mantengan atentas a las instrucciones y recomendaciones de las autoridades, a cumplir y ayudar en la ejecución de las disposiciones de este acuerdo y los demás emitidos por los diferentes órdenes de gobierno en lo que compete al municipio, en relación con la emergencia sanitaria que nos ocupa. Se llama a observar medidas de prevención e higiene como el lavado constante de manos, el aislamiento voluntario, la cuarentena y aviso a autoridades sanitarias en caso de presentar síntomas de enfermedad respiratoria o resfriado, entre otras que han sido ampliamente difundidas.

DÉCIMO SEGUNDO. Sin excepción, dentro de los diez días siguientes a la entrada en vigor del presente acuerdo, todos los servidores públicos del municipio deberán tomar y acreditar el curso “Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante el Covid-19, que se encuentra en línea en la página de Instituto Mexicano del Seguro Social. La Dirección de la Contraloría y la Coordinación de Salud Municipal deberán verificar se cumpla con este punto del acuerdo debiendo informar al cabildo sobre los resultados.

Se instruye al Presidente Municipal para que por conducto de la Dirección de padrón y Licencias, se exhorte a todos los propietarios de negociaciones donde se vendan alimentos para que tomen el referido curso.

DÉCIMO TERCERO. La dirección y vigilancia en el cumplimiento del presente acuerdo, corresponderá a la Coordinación de Salud Municipal en coordinación con la Dirección de Padrón y Licencias. Este departamento podrá establecer operativos conjuntos y trabajar de manera coordinada con las demás dependencias y entidades del Municipio de Bahía de Banderas, para en el ámbito de sus competencias vigilar el eficaz cumplimiento de las disposiciones a que se refiere este acuerdo.

ARTICULOS TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente acuerdo entrara en vigor al momento de su aprobación y estará vigente hasta que la emergencia sanitaria derivada del virus SARS-COV2, sea levantada por autoridad competente.

SEGUNDO. Infórmese al Órgano Garante de la Entidad para los efectos conducentes.

TERCERO. Se deberá reactivar el Consejo Municipal de Salud para procesar la toma de decisiones desde la esfera municipal para la contención de la epidemia de COVID-19 y otros temas de salud comunitaria.

CUARTO. Se deberán instalar mesas de trabajo con las organizaciones empresariales, sociales y gremiales para informar, procesar y consultar las decisiones tomadas por el Ayuntamiento de Bahía de Banderas en torno a la prevención y contención de los temas de salud comunitaria.

QUINTO. Se instruye a la Coordinación de Salud Municipal para que instale una línea telefónica del gobierno municipal para atender las quejas y denuncias acerca de las medidas tomadas para prevenir y contener el virus COVID-19 en el municipio.

SEXTO. En plazo de diez días se constituirá un Consejo Consultivo Académico que asesore al cabildo en temas relacionados al impacto de la pandemia en todos los aspectos. Para ello se invitará a académicos destacados de las Instituciones de Educación Superior del Estado de Nayarit.

SEPTIMO. El presente acuerdo deberá ser difundido profusamente en todo el municipio, y de manera personal deberá hacerse del conocimiento a los titulares de cada una de las negociaciones, e instituciones a las cuales va dirigido.

OCTAVO. Publíquese en la Gaceta Oficial, el portal de internet del Ayuntamiento y en los estrados de las diversas áreas que componen esta administración municipal.

D A D O a través de las aplicaciones de videoconferencias existentes en los medios electrónicos, a los veintidós días del mes de julio del año 2020.

Dr. Jaime Alonso Cuevas Tello - **Presidente Municipal** - *Rúbrica* - C. Irma Ramírez Flores - **Síndico Municipal** - *Rúbrica* - C. Jassiel Pelayo Estrada - **Regidor** - *Rúbrica* - Dra. Nilda María Minjarez García - **Regidor** - *Rúbrica* - C. Jorge Antonio Luquín Ramos - **Regidor** - *Rúbrica* - C.P. Margarita Ramírez Parra - **Regidor** - *Rúbrica* - C. Ma Guadalupe Peña Ruelas - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. Evelyn Paloma Jimenez Ramirez - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. José Francisco López Castañeda - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. Víctor Javier Reynozo Gallegos - **Regidor** - *Rúbrica* - C. Eric Fabián Medina Martínez - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. Juana Haide Saldaña Varela - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. Rubí Alejandra Cardoso Guzmán - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. Selene Lorena Cárdenas Pedraza - **Regidor** - *Rúbrica* - Dr. Héctor Pimienta Alcalá - **Regidor** - *Rúbrica* - Lic. Anastasio Zaragoza Trujillo - **Secretario del Ayuntamiento** - *Rúbrica*

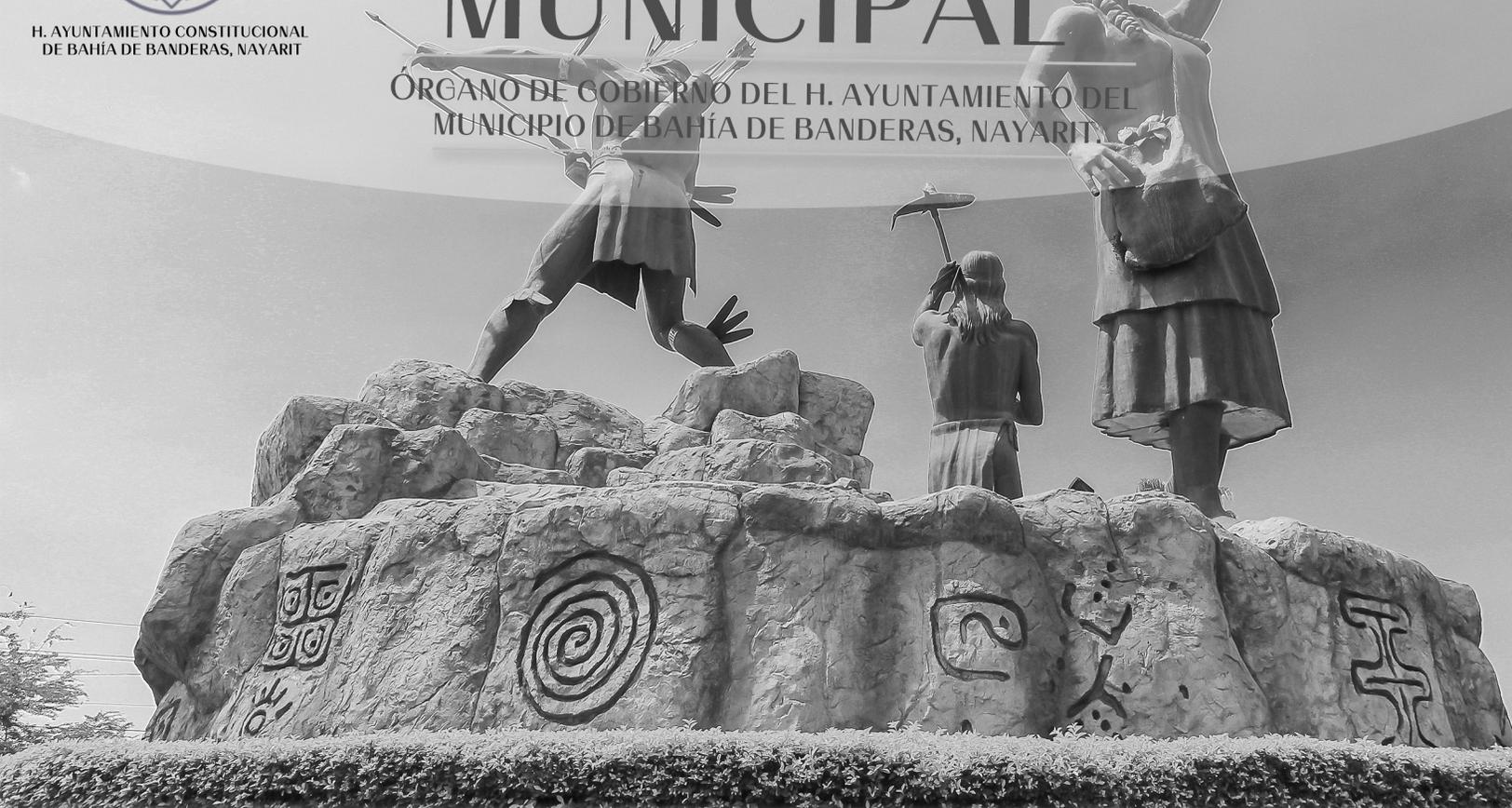


H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL
DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT

GACETA MUNICIPAL



ÓRGANO DE GOBIERNO DEL H. AYUNTAMIENTO DEL
MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT



AYUNTAMIENTO DE BAHIA DE BANDERAS, NAYARIT

Dr. Jaime Alonso Cuevas Tello

Presidente Municipal

C. Irma Ramírez Flores

Síndico Municipal

Regidores:

C. Jassiel Pelayo Estrada

Dra. Nilda María Minjarez García

C. Jorge Antonio Luquín Ramos

C.P. Margarita Ramírez Parra

C. Ma. Guadalupe Peña Ruelas

Lic. Evelyn Paloma Jiménez Ramírez

Lic. José Francisco López Castañeda

Lic. Víctor Javier Reynoso Gallegos

C. Eric Fabián Medina Martínez

Lic. Juana Haide Saldaña Varela

Lic. Rubí Alejandra Cardoso Guzmán

Lic. Selene Lorena Cárdenas Pedraza

Dr. Héctor Pimienta Alcalá

Responsables de la publicación:

Lic. Anastasio Zaragoza Trujillo

Secretario del Ayuntamiento

Ing. Miguel Enrique Wong Espinosa

Jefe de Gaceta y Archivo Municipal

Lic. Miguel Eduardo Fregoso Herrera

Diseño gráfico