



GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA  
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD  
“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”

COEM  
PB-GAST  
Julio de 2020

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD “GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”





## Contenido

1. OBJETIVO .....	3
2. ALCANCE .....	3
3. RESPONSABILIDADES.....	3
4. BRIGADA DE BIOSEGURIDAD .....	3
5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD .....	3
7.1. Aspectos generales .....	3
7.2. Medidas generales .....	4
7.3. Medidas de bioseguridad para el ingreso a las instalaciones .....	4
7.4. Medidas de bioseguridad en el interior de las instalaciones (Atención en sala y patios de comida).....	5
7.5. Limpieza y desinfección de instalaciones .....	6
7.6. Servicios de Entrega a Domicilio (Delivery).....	6
7.7. Proveedores de productos e insumos .....	7
7.8. Procedimiento de atención de casos sospechosos (Personal de trabajo) .....	7
7.9. Recomendaciones adicionales para el retorno a casa.....	8
8. GESTIÓN DE RESIDUOS .....	8
9. SEÑALETICA DE SEGURIDAD .....	8
10. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y DIFUSIÓN .....	9
11. SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE MEDIDAS .....	9
12. VIGENCIA Y ACTUALIZACIÓN .....	9



**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD**  
**“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”**

## **1. OBJETIVO**

Establecer los procedimientos y medidas de bioseguridad orientados a la prevención y reducción del riesgo de propagación del SARS-CoV-2 que produce la enfermedad por Coronavirus (COVID-19), priorizando la protección de la salud de las personas.

## **2. ALCANCE**

El presente Protocolo de Bioseguridad será aplicable para las instalaciones y servicios que prestan los restaurantes, cafeterías, sitios de consumo de alimentos y servicios de entrega a domicilio de Santa Cruz de la Sierra y será de cumplimiento obligatorio para todos los propietarios, personal administrativo, proveedores, clientes y público en general.

## **3. RESPONSABILIDADES**

Es responsabilidad de los propietarios, difundir y exigir el estricto cumplimiento de las medidas de prevención y bioseguridad al personal administrativo, proveedores, clientes y público en general. Asimismo, los propietarios deberán asegurar los recursos necesarios para la implementación y cumplimiento del presente Protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de sus locales, siendo el responsable legal ante autoridades competentes.

## **4. BRIGADA DE BIOSEGURIDAD**

En función de la cantidad de personal administrativo con el que cuente cada una de las instalaciones de restaurantes, cafeterías y sitios de consumo de alimentos, se deberá implementar una “Brigada de Bioseguridad”, la cual tendrá como objetivo implementar las medidas de bioseguridad planteadas en el presente documento, así como el seguimiento, control y evaluación respectiva.

## **5. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD**

### **7.1. Aspectos generales**

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. Su característica principal es que en la superficie presenta proyecciones ampliamente espaciadas que dan una forma de corona o halo.

La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19 acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves. Sin embargo, cualquier persona puede contraer la COVID-19 y caer gravemente enferma. Las personas de cualquier edad que tengan fiebre o tos y además respiren con dificultad, sientan dolor u opresión en el pecho o tengan dificultades para hablar o moverse deben solicitar atención médica inmediatamente.

Los signos y síntomas se describen en la tabla siguiente:

Signos y síntomas habituales	Síntomas graves	Signos y síntomas menos frecuentes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tos seca</li> <li>• Fiebre</li> <li>• Escalofríos</li> <li>• Malestar general</li> <li>• Cansancio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dolor de garganta</li> <li>• Diarrea</li> <li>• Conjuntivitis</li> <li>• Dolor de Cabeza</li> <li>• Pérdida del sentido del olfato y/o gusto</li> <li>• Erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dificultad para respirar o falta de aire</li> <li>• Dolor o presión en el pecho</li> <li>• Incapacidad para hablar o moverse</li> </ul>

## 7.2. Medidas organizativas

Los propietarios de los restaurantes, cafeterías, sitios de consumo de alimentos y servicios de entrega de alimentos a domicilio (Delivery) deberán analizar, planificar e implementar las medidas de prevención y de bioseguridad necesarias y apropiadas, acorde a las condiciones que presenta respecto a infraestructura, dimensión, servicios y atención que brindan a los clientes y consumidores, para lo cual se establecen algunas directrices:

- Deberán utilizar continua y permanentemente la indumentaria de bioseguridad: Barbijos (debiendo cubrir desde la nariz hasta la barbilla), gafas de seguridad, alcohol en gel o al 70%, u otro desinfectante indicado para tal efecto, zapatos cerrados, ropa para trabajo (manga larga y pantalón largo).
- Se deberá tomar en cuenta el tiempo y/o periodo de vida útil de los equipos de bioseguridad (barbijos, guantes, trajes, etc.), debiendo ser reemplazados permanentemente de acuerdo al uso según especificaciones técnicas.
- Practicar constantemente hábitos de higiene y desinfección.
- Establecer el distanciamiento físico obligatorio de un mínimo de 1.5 metros, evitando en todo momento aglomeraciones del personal.
- El personal deberá presentarse en buen estado de salud a su fuente laboral. Si presenta síntomas, en particular fiebre o dificultad para respirar, reportar esta situación a su jefe inmediato superior quien se contactará con las autoridades pertinentes.
- En la medida de lo posible se deberá implementar la compra, el pago y la facturación electrónica para los clientes y consumidores.
- Se deben implementar mecanismos de difusión de información, a través de herramientas y/o plataformas digitales, de las disposiciones de salud que se emitan en relación a la COVID-19, a fin de mantener informados a los clientes, consumidores y población en general.
- El personal de trabajo considerado “Grupo de Riesgo” o que haya sido diagnosticado con la enfermedad por Coronavirus (COVID-19), previa coordinación con el responsable o área de Recursos Humanos, podrá aplicar el TELETRABAJO considerado en el Decreto Supremo N° 4218 de fecha 14 de abril de 2020.

Las medidas organizativas y restrictivas podrán ser ampliadas y/o modificadas en función de las disposiciones técnicas y legales que sean emitidas por el Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz de la Sierra, a través de su Comité de Operaciones de Emergencias Municipales.

## 7.3. Medidas de bioseguridad para el ingreso a las instalaciones

El personal administrativo designado deberá realizar el control respectivo al ingreso de las instalaciones, a fin de verificar que se cumplan con todas las medidas de prevención y bioseguridad obligatorias, debiendo registrar la

	<b>GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA</b> <b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</b> <b>“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”</b>	COEM
		PB-GAST
		Julio de 2020

información y considerando los siguientes aspectos:

- Uso del barbijo, el cual deberá cubrir desde la barbilla hasta la nariz.
- Verificar que el personal de trabajo cuente con la indumentaria mínima: barbijo, cofia o gorro, guantes ropa de trabajo, delantal, zapatos cerrados, en función de su área de trabajo.
- Mantener el distanciamiento físico, el cual deberá ser mínimamente de 1.5 metros.
- Se deberá verificar sintomatologías relacionada a la COVID-19, previo ingreso a las instalaciones.
- Tomar y registrar la temperatura corporal del personal a través de un termómetro digital sin contacto. Si el servicio de delivery, proveedor, cliente u otra persona externa presenta una temperatura mayor a los 37,5° C, será considerada como sospechosa, por lo que no se permitirá el ingreso a las instalaciones. Debiendo indicarle que es necesaria una revisión médica y análisis para descartar la enfermedad. En caso de que el personal administrativo presente una temperatura mayor a los 37,5°C, deberá ser aislado en un área específica destinada para tal efecto, mientras se activa el “*Procedimiento de atención de casos sospechosos*”.
- Se debe realizar la desinfección de los calzados a través de los pediluvios que contendrán una solución química u orgánica que apropiada.
- Se realizará la desinfección de manos mediante el uso de alcohol en gel o alcohol al 70%.
- Se procederá a realizar la desinfección de objetos personales con cualquier desinfectante que contenga en su composición alcohol al 70%.

#### **7.4. Medidas de bioseguridad en el interior de las instalaciones (Atención en sala y patios de comida)**

Las medidas que se describen a continuación serán de aplicabilidad durante las labores del personal de trabajo, atención en sala para los clientes y patios de comida, debiendo el personal administrativo asignado deberá realizar el control respectivo del cumplimiento de las medidas de prevención y bioseguridad:

- Distanciamiento físico como mínimo de 1.5 metros, entre personas y mesas;
- El personal de trabajo debe contar con la indumentaria mínima: barbijo, cofia o gorro, guantes, ropa de trabajo, delantal, zapatos cerrados, en función de su área de trabajo.
- El personal trabajo podrá utilizar guantes para actividades específicas que impliquen conteo de dinero, uso de herramientas, manipulación de productos, entre otros, para luego ser desechados. No es recomendable utilizar los guantes durante toda la jornada laboral.
- Los guantes y barbijos no pueden ser lavados ni reutilizados, exceptuando el uso de barbijos reutilizables y que hayan sido fabricados con el material adecuado que garantice la retención de partículas similar o mayor al de los barbijos quirúrgicos.
- El personal trabajo de trabajo debe evitar salir e ingresar de manera recurrente en las instalaciones, a excepción de aquellas actividades que así lo requieran.
- El personal trabajo deberá limpiar y desinfectar el espacio de trabajo personal antes del inicio y al final de la jornada laboral.
- Se deberán implementar medidas, dispositivos e infraestructura necesaria para garantizar el distanciamiento físico entre los clientes.
- Al interior de los sanitarios, se deberán implementar medidas de bioseguridad que garanticen el distanciamiento físico e higiene correspondiente.
- Se debe realizar la desinfección de las mesas y sillas, previo a la atención y una vez sea desocupada por cada uno de los clientes.
- Los garzones deberán cumplir con el uso de barbijo, guantes y cofia para la atención a los clientes.
- Limpieza y desinfección permanente de todas las áreas comunes.

	<b>GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA</b> <b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</b> <b>“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”</b>	COEM
		PB-GAST
		Julio de 2020

- Considerar el manejo de un menú digital y en el caso de contar con un menú físico, deberá ser desinfectado previa entrega a los clientes.
- Procurar realizar el pago del consumo de manera digital y/o con equipos que promuevan en menor contacto con el dinero o el método de pago aplicado.
- En cada una de las mesas se deberá disponer de desinfectante ya sea en gel o en spray.

Respecto la vajilla, cristalería y cubertería utilizada, deberá pasar por un proceso de lavado con desinfectante y con agua a una temperatura mínima de 80°C, debiendo ser colocadas posteriormente en áreas específicas para su secado respectivo.

En cuanto a la mantelería se debe considerar los siguientes aspectos:

- En caso de tener una mantelería de tela, debe ser cambiada una vez haya sido utilizada por los clientes, si no fuera posible esta debe ser completamente desinfectada antes de ser utilizada por nuevos clientes.
- En el caso de ser mantelería plástica o de un material liso se debe proceder a la desinfección de esta.
- En el caso que no exista el uso de mantelería se debe hacer una desinfección previa y posterior a la utilización de la mesa por cada cliente.

*Considerando las diferentes áreas o espacios (abierto, cerrado o semiabierto) que pueda tener los restaurantes, cafeterías y/o sitios de consumo de alimentos, se deberán aplicar las medidas de bioseguridad mínimas para garantizar el distanciamiento físico de 1.5 metros, la higiene y desinfección correspondiente, en el marco de las disposiciones técnicas que se emitan por parte del Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz de la Sierra.*

#### **7.5. Limpieza y desinfección de instalaciones**

- La limpieza y desinfección de todas las instalaciones se realizará de manera diaria, incluyendo superficies de trabajo, áreas de manipulación de alimentos, pisos, baños y otras, a través del uso de desinfectantes y sanitizadores mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad.
- La limpieza de manijas de puertas, barandas (pasamanos), debe realizarse de manera permanente.
- El personal que realice las tareas de limpieza y desinfección debe usar el Equipo de Protección Personal adecuado para las tareas: barbijo, gorro, guantes, gafas de seguridad, ropa de trabajo destinada para su función (taje de bioseguridad), delantal y botas de goma.
- Se deberá realizar también la desinfección de los equipos y dispositivos que hayan sido utilizados, con un desinfectante especial (por ejemplo: Alcohol Isopropílico).

#### **7.6. Servicios de Entrega a Domicilio (Delivery)**

El servicio de entrega a domicilio (Delivery) deberá cumplir con todas las medidas de bioseguridad descritas en el presente Protocolo, además de las siguientes:

- Se deberá realizar la correspondiente desinfección personal y de su medio de transporte con un desinfectante que contenga alcohol al 70% en su composición u otros, para una adecuada desinfección y sanitización, al momento de ingresar al local para el retiro de los productos y su posterior entrega al domicilio.
- El prestador de servicio de entrega a domicilio (Delivery), deberá contar equipo de protección personal e insumos básicos de bioseguridad imprescindibles para acceder al interior del centro gastronómico:

- ✓ Barbijo.

	<b>GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA</b> <b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</b> <b>“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”</b>	COEM
		PB-GAST
		Julio de 2020

- ✓ Guantes de látex.
  - ✓ Protección facial o gafas de seguridad
  - ✓ Cofia o Gorro.
  - ✓ Desinfectante que contenga alcohol al 70% en su composición u otros, para la limpieza y desinfección de manos previamente al ingreso y descarga de los productos e insumos.
- El servicio de entrega a domicilio deberá contar con una caja portadora de alimentos térmica y hermética, adecuada para transportar los mismos, de manera que no permita la contaminación.

### 7.7. Proveedores de productos e insumos

Los proveedores de productos e insumos deberán cumplir con todas las medidas de bioseguridad descritas en el presente Protocolo, además de las siguientes:

- Los proveedores, deberán aplicar obligatoriamente las medidas de bioseguridad necesarias al momento del carguío y transporte de los productos e insumos, a fin de evitar el traslado y diseminación del virus.
- Se deberá realizar la correspondiente desinfección de las personas, vehículos, productos e insumos, al momento de la descarga, con productos desinfectantes que contengan alcohol al 70% en su composición u otros indicados para la adecuada desinfección y sanitización.
- El proveedor de productos e insumos debe contar con el Equipo de Protección Personal e insumos básicos de bioseguridad imprescindibles para acceder al interior del centro gastronómico:
  - ✓ Barbijo.
  - ✓ Guantes de látex.
  - ✓ Protección facial o gafas de seguridad
  - ✓ Cofia o Gorro.
  - ✓ Desinfectante que contenga alcohol al 70% en su composición u otros, para la limpieza y desinfección de manos previamente al ingreso y descarga de los productos e insumos.
- Se deberá destinar un área específica para almacenaje de alimentos, los mismos no podrán estar en el suelo y deberán estar alejados de la pared.

### 7.8. Procedimiento de atención de casos sospechosos (Personal de trabajo)

En caso de determinar un caso sospechoso de tener la enfermedad por coronavirus (COVID-19), en cualquiera de los controles que se realizan antes, durante y después de la jornada laboral, se deberá realizar lo siguiente:

- Si la persona sospechosa se encuentra en su domicilio, la Brigada de Bioseguridad deberá coordinar internamente, para poder realizar la atención oportuna en el seguro de salud, para determinar los procedimientos médicos a seguir. De manera complementaria se deberá notificar a las autoridades correspondientes a los números 168 y el 800-148139 del Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz y al 800-10-1104 del Ministerio de Salud.
- Si la persona presenta síntomas antes de ingresar a las instalaciones, durante la jornada laboral o al finalizar la misma, deberá ser dirigida a la zona de aislamiento para poder realizar el traslado posterior hacia el seguro de salud y proceder conforme a los procedimientos médicos. De manera complementaria se deberá notificar a las autoridades correspondientes a los números 168 y el 800-148139 del Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz y al 800-10-1104 del Ministerio de Salud.
- Cumplir estrictamente por parte del trabajador las instrucciones que reciba de parte del seguro de salud y/o

	<b>GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA</b> <b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</b> <b>“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”</b>	COEM
		PB-GAST
		Julio de 2020

autoridades sanitarias.

- Realizar el debido reporte al área de Recursos Humanos y/o Supervisor para que, en base a los resultados de los análisis, se determinen las acciones a seguir en relación a las Bajas Médicas.
- Elaborar un listado de las personas que estuvieron en contacto directo con el caso sospechoso.
- El personal que haya estado en contacto directo con el caso sospechoso, debe permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud competente determine.
- Todo contacto y/o derivación del caso sospechoso deberá ser no presencial (a través de aplicaciones y plataformas digitales de mensajería, teléfono celular y otros)
- Mantener seguimiento y control de las cuarentenas preventivas del personal que estuvo en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o que tiene confirmación diagnosticada por parte de la autoridad de salud.
- En caso de confirmarse la COVID-19 en la persona sospechosa, se deberá realizar el cierre y desinfección del área de trabajo, además de poner en cuarentena al personal con el que haya tenido contacto.

### 7.9. Recomendaciones adicionales para el retorno a casa

Muchos de los contagios en las familias, se debe a que no se implementan medidas de bioseguridad y protocolos al llegar a los domicilios. Por ello, se recomienda aplicar las siguientes acciones:

- Quitarse el barbijo y los guantes, usando las técnicas adecuadas.
- Realizar la higiene de manos con jabón y/o desinfección con alcohol al 70% u otro desinfectante aprobado por el Ministerio de Salud.
- Se debe realizar la desinfección de los calzados con alcohol al 70%, hipoclorito de sodio al 1% u otro desinfectante. Después de desinfectarlos, puede optar por dejarlos en una zona específica en el patio de su domicilio.
- Quitarse la ropa que lleva puesta, para su lavado correspondiente con detergente y agua lavarla, evitando almacenarla con el resto de la ropa familiar.
- Evitar el contacto con cualquier persona, sin antes garantizar que su cuerpo esté limpio y desinfectado.
- Se deben desinfectar con alcohol o lavandina diluida todos los objetos personales con los que se tuvo contacto durante la jornada laboral y durante el retorno a casa (carteras, teléfono celular, credencial, gafas, llaves, etc.).
- Al momento de realizar el aseo personal, se debe lavar bien el cabello y el cuerpo generando bastante espuma, para garantizar la efectividad de eliminación del virus, ya que la transmisión del virus se debe principalmente al contacto directo con objetos y/o superficies contaminadas.
- Finalmente se debe realizar la correspondiente higiene bucal.

## 8. GESTIÓN DE RESIDUOS

Se dispondrán contenedores de residuos con tapa y pedal en áreas específicas para la disposición de los residuos comunes y otros residuos como ser: barbijos, guantes pañuelos desechables, entre otros, que puedan estar contaminados con el virus SARS-CoV-2.

De igual manera, los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza, serán almacenados en dichos contenedores y serán colocados en una segunda bolsa y serán entregados al servicio de recolección de aseo urbano, previa desinfección establecida en las disposiciones sanitarias.

Los contenedores de residuos deberán cumplir los siguientes requisitos:

	<b>GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA</b> <b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD</b> <b>“GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO”</b>	COEM
		PB-GAST
		Julio de 2020

- ✓ Deberán estar alejados de la zona de preparación de alimentos y de fácil acceso para su retiro.
- ✓ Deben contar con tapa y pedal para evitar la dispersión de microorganismos infecciosos que pudieran contener los residuos
- ✓ El contenedor de residuos deberá ser lavado y desinfectado de manera oportuna, a fin de evitar la proliferación de bacterias y virus.
- ✓ Los contenedores de residuos deberán estar correctamente identificados, obedecer a los colores que establece la normativa y sus dimensiones serán en función a la generación.

## 9. SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD

La señalética de seguridad en los espacios de trabajo cumple un rol importante, ya que sirven para informar o advertir de la existencia de un riesgo o peligro, de la conducta a seguir para evitarlo, de la localización de salidas y elementos de protección o para indicar la obligación de seguir una determinada conducta, por lo que se deben implementar en las diferentes áreas de trabajo, con el fin de generar una conciencia de seguridad laboral que permita contribuir a la reducción del riesgo de contagio y propagación de la enfermedad.

Asimismo, se deberá colocar en un lugar visible, dentro de las instalaciones, el número de teléfono de la Línea Abierta Vecinal (800-125700) del Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz de la Sierra, para cualquier reclamo y/o denuncia de incumplimiento de las medidas de bioseguridad y de los protocolos aprobados.

## 10. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y DIFUSIÓN

El programa de capacitación y difusión permanente tiene por objeto brindar información oportuna a los propietarios, personal administrativo, personal de limpieza, clientes, proveedores y público en general, para poder adoptar de manera consciente las medidas de prevención y bioseguridad y reducir el riesgo de contagio del SARS-CoV-2 que produce la enfermedad por coronavirus (COVID-19), para lo cual debe incluir, entre otros, los siguientes aspectos:

- Uso de Equipos de Protección Personal, limpieza y desinfección
- Métodos de desinfección de objetos y superficie
- Aspectos esenciales del Protocolo de Bioseguridad
- Puesta en marcha de los mecanismos de respuesta ante casos sospechosos y/o confirmados
- Higiene personal
- La importancia de los hábitos alimenticios y el ejercicio.

## 11. SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE MEDIDAS

La Brigada de Bioseguridad realizará de manera periódica el seguimiento, control y evaluaciones de las medidas y condiciones de bioseguridad implementadas, así como la evaluación del grado de cumplimiento por parte del personal de trabajo, casos sospechosos, casos confirmados, evaluaciones del teletrabajo, entre otros. Asimismo, los reportes de seguimiento y control podrán ser utilizados para la determinación de sanciones al personal que se encuentre incumpliendo las medidas de prevención y bioseguridad.

## 12. VIGENCIA Y ACTUALIZACIÓN

El presente “Protocolo de Bioseguridad” entrará en vigencia a partir de su aprobación por parte del Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz de la Sierra, a través del Comité de Operaciones de Emergencias Municipales (COEM) y podrá ser actualizado en función de las nuevas disposiciones técnicas y legales, para reducir aún más el riesgo de contagio y propagación del SARS-CoV-2 que produce la enfermedad por coronavirus (COVID-19).