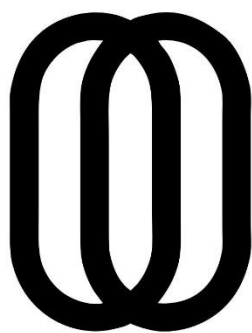


**PROTOCOLO DE
PREVENCIÓN DEL
CONTAGIO POR
COVID-19**



narru



MEDIDAS ORGANIZATIVAS

Con el objetivo de minimizar el contacto físico manteniendo una distancia de seguridad de 2m o el uso de mascarillas:

- **La actividad se organiza** de forma que se mantenga la distancia de seguridad en el puesto de trabajo o el uso de mascarillas.
- **Uso de los vestuarios:** se establece un número de 2 personas máximo para poder acceder al vestuario. Se escalonará su uso.
- **Uso de duchas:** se recomienda no ducharse en las instalaciones. En caso de hacerlo, cada uno se asegurará de mantener dicha distancia mínima de seguridad.
- En el caso de que en alguna de estas zonas no se pueda mantener la distancia de seguridad mínima, se accederá de uno en uno, o con mascarilla.
- **Descansos programados:** de igual forma se deberá de asegurar la distancia mínima de seguridad durante las paradas.
- **Evitar saludos con contacto físico:** abrazos, apretones de manos, ...
- **Botiquín:** para el uso de los elementos del botiquín se utilizará siempre guantes y mascarilla.
- Geles hidroalcohólicos higienizantes. Cada hora deberá comprobarse que hay uno en cada lugar determinado para ello. Se distribuirán de la siguiente forma:
 - Uno en cada mesa de clientes
 - Uno a la entrada de los aseos
 - Uno en cada aseo
 - Uno en cada vestuario
 - Uno en cada lado de la barra
 - Uno en la zona de recogida de take away
 - Uno en cada guerdón de servicio
 - Uno en cada partida de cocina
 - Uno junto a la caja y tpv de barra
 - Uno en cada zona de la cocina de producción
 - Uno en el comedor de personal
- La distancia entre las mesas (clientes) deberá ser al menos de **2 metros**.
- Los aseos deberán limpiarse cada 2 horas máximo, un mínimo de 6 veces al día.



MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- Recibir documento Previtek de Protección de riesgos laborales.
- Recibir formación sobre nuevas normas de protección de riesgos laborales en relación al covid-19.
- Antes de salir de casa hay que tomarse la temperatura, en caso de tener 37,3º no se puede asistir al restaurante, avisando inmediatamente al responsable del departamento.
- Al llegar al restaurante hay que firmar el registro de temperaturas que estará a la entrada.
- "En caso de tener síntomas se avisará inmediatamente al responsable de departamento para abandonar el puesto de trabajo y ponerse en contacto con su médico de cabecera en su Centro de Salud Habitual".
- **Lavarse las manos** con agua y jabón con la mayor asiduidad posible, *al menos cada 2 horas*, durante al menos 40 segundos.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- **Al toser o estornudar, cubrirse la nariz con la parte interior del codo.**
- **Evitar el contacto de las manos con nariz, ojos y boca.**
- Anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos deberán dejarse en las taquillas.
- Se han puesto a disposición **pañuelos desechables** para eliminar secreciones respiratorias y se deberán tirar tras su uso a las **papeleras** que se han habilitado para ellos (con tapa y pedal y bolsa de plástico doble).
- Ventilación: Mantener las puertas del local abiertas en todo momento.
- Diariamente se atenderán los requisitos de APPCC de cada departamento de forma puntual, debe estar en todo momento actualizado.
- Siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad de **2 metros** se deberá llevar la mascarilla proporcionada por la empresa. **Durante el servicio siempre se llevará la mascarilla.**
- No se puede salir del local con la ropa de trabajo puesta.
- El personal de barra o sala intentará no entrar a la cocina si no es imprescindible.
- En cocina se utilizarán trapos diferentes para el servicio de mañana y tarde, **siendo su uso individual**. Se lavarán todas las noches en nuestra lavadora en un programa que garantice los 60º C de temperatura.



- Cada vez que se use el teléfono del restaurante, deberá desinfectarse.
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo de uso común. En caso de que exista alternancia en el uso de tablets, tpv, datáfonos, pinzas de hielo, material coctelería... se deberán desinfectar previamente.
- La tpv de la barra la manejará siempre la persona asignada al puesto de barra. Será la única persona que toque el dinero en efectivo y procederá a desinfectarse las manos con cada cobro.
- El dinero de cobro en efectivo siempre irá dentro de las cajas a tal efecto, de forma que solo lo toque la persona del puesto de barra que maneje la tpv. El camarero de mesas no deberá tocarlo en ningún caso.
- El cobro mediante datáfono será siempre hecho por la misma persona. El datáfono será desinfectado cada vez que se tenga que usar por parte del cliente para la introducción de código.
- Las Tablet de toma de comanda las manejarán siempre las mismas personas y las desinfectarán cada vez que cambien de manos.
- Las cartas estarán en código QR encima de cada mesa para que cada cliente la pueda consultar desde su dispositivo. En caso de no poder usarlo, se le entregará una hoja con la carta que se tirará después de su uso por el cliente.
- Fijaremos una de las tablets para consulta de carta de vinos por aquellas personas que no puedan utilizar el QR. Después de cada uso se desinfectará.
- Pinchos “Fríos”: Saldrán bajo petición desde cocina. (Jamón, cabeza, gilda, tortilla de patatas)
- Las servilletas de mesa serán las desechables de bar.
- Los manteles serán desechables del mismo material que las servilletas de bar.
- Cada mesa y sus sillas deberán ser desinfectadas en cada cambio de cliente.
- En las mesas no podrá haber servilleteros, palilleros, aceiteras... Se entregarán a petición del cliente previa desinfección.
- Las mesas deberán montarse justo en el momento previo a la llegada de los clientes o estar protegidas hasta el momento de la llegada.
- Cada 2 horas máximo, barra escalera...
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.



CLIENTES NARRU

- Solo podemos atender clientes sentados en las mesas de la terraza.
- El cliente deberá esperar a que se le asigne mesa antes de sentarse.
- El tamaño máximo de las mesas será de 10 personas.
- A los aseos solo pueden entrar clientes de uno en uno. El aforo máximo es de un cliente por cada aseo. Comunicar mediante cartel a la entrada de los aseos de la recomendación de utilización del gel hidroalcohólico puesto a su disposición.
- A la barra solo podrá acceder el cliente que tenga concertada una recogida de producto de take away, y solo a la zona delimitada para ello.
- Fomentar el pago sin contacto a través de datáfono. No tocaremos la tarjeta del cliente.

PROVEEDORES NARRU

- No se permiten visitas comerciales no concertadas
- Solo podrán acceder a la zona de entrega de mercancía, que se situará lo más cerca posible a la puerta.
- No pueden coger el ascensor
- Recepción mercancía:
 - El repartidor dejará la mercancía junto con su albarán en la zona de recepción de mercancías designada.
 - Se eliminarán los embalajes de las mercancías recibidas.
 - Desinfectar uno a uno todos los artículos
 - Cambiar a caja limpia todos los productos perecederos no susceptibles de ser desinfectados.
 - Al finalizar la recepción diaria de mercancía, deberá limpiarse y desinfectarse la zona.

