

Plan de contingencia
MESON DEL PASTOR S.L.
03 de julio de 2020



Compromiso
de Calidad Turística

Aprobado por:

Firma:



Secretaría de Estado de Turismo, 2020.

Esta obra está sujeta a licencia Reconocimientos-Compartir Igual 4.0 Internacional de Creative Commons.

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

Índice de contenidos

INTRODUCCIÓN.....	3
OBJETIVOS DEL PLAN	4
GRUPO DE TRABAJO DE RIESGOS Y EMERGENCIAS	4
CONTENIDO DEL PLAN	5
RESPONSABILIDADES	5
ASPECTOS GENERALES	6
REQUISITOS PARA EL PERSONAL	6
REQUISITOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	7
PLANES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	8
ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAS CON SINTOMATOLOGÍA COMPATIBLE CON LA COVID-19.....	9
MEDIDAS EN LA RELACIÓN CON LOS PROVEEDORES U OTRAS PERSONAS EXTERNAS A LA ORGANIZACIÓN	9
DIFUSIÓN DEL PLAN.....	9
SUPERVISIÓN DEL PLAN	10
MODIFICACIÓN DEL PLAN.....	10

INTRODUCCIÓN

El coronavirus SARS-CoV-2 ha dado lugar a la aparición de una nueva enfermedad denominada COVID-19 que ha derivado en una pandemia mundial.

Su carácter altamente contagioso, la inexistencia de una vacuna y las cifras de decesos que ha provocado hacen imperativa la necesidad de definir e implementar medidas tendentes a minimizar los riesgos de transmisión de la enfermedad, de acuerdo con el conocimiento científico existente en cada momento, así como con las medidas que determinen las autoridades competentes.

El presente Plan de Contingencias deriva de un previo análisis de los riesgos para la salud asociados al servicio turístico que se presta, de la evaluación de dichos riesgos, así como de las conclusiones extraídas en consecuencia. Estas actuaciones han sido llevadas a cabo por **EUROPREVEN S.L., Raquel Ferrer Gasulla y Edgar García Martí** para las siguientes actividades:

- Prestación de servicio de alimentos y bebidas

OBJETIVOS DEL PLAN

Los objetivos del presente Plan de Contingencias son:

- Establecer las medidas frente a la posible intrusión del Sars-coV 2 Coronavirus en la empresa y cómo actuar en caso de que se nos presente.

GRUPO DE TRABAJO DE RIESGOS Y EMERGENCIAS

El grupo de trabajo **Sars Cov-2** constituido para la gestión del riesgo de contagio del coronavirus SARS-CoV-2 está formado por:

- Raquel Ferrer Gasulla como Gerente.
- Edgar García Martí como Administrativo.
- Monica Georgeta Chivu como jefa de sala.

Las funciones de este Grupo son:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, representantes de los trabajadores si los hubiere, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se van a coordinar entre los componentes del comité, con los empleados, con las autoridades competentes en cada materia, con los proveedores, con los representantes de los trabajadores, con el servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la organización, proveedores o subcontratas.
- Realizar la evaluación del riesgo y extraer conclusiones.
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, las medidas a incluir en el Plan de contingencia que pueda considerar varias fases de evolución con posibles restricciones.
- Implementar el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad del establecimiento y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario, en función de la eficacia demostrada.

- Garantizar que los trabajadores, EN SU CASO, reciben la información y formación suficiente y adecuada para la implementación del plan de contingencia.

El Comité se reunirá periódicamente cada 15 días (siendo el 1 y el 15 de cada mes) así como cuando lo solicite cualquiera de sus miembros.

CONTENIDO DEL PLAN

RESPONSABILIDADES

En relación con el presente Plan de Contingencia se establecen las siguientes funciones y responsabilidades:

- Edgar García Martí se responsabilizará
 - de la difusión del Plan entre el personal,
 - de que se proporcione la formación adecuada a cada puesto de trabajo en relación con el presente Plan, así como de conservar los registros correspondientes
 - de que se provea al personal de los EPI's y demás elementos de protección que se hayan establecido
 - de la interlocución con el Servicio de Prevención Ajeno,
 - de velar porque se cumplan las medidas establecidas para el personal, y en especial de que en la elaboración de turnos se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos,
- Raquel Ferrer Gasulla se responsabilizará:
 - del cumplimiento del presente Plan por parte de las personas a su cargo
 - de dar a conocer el presente Plan a los proveedores, en aquellas medidas que les afecten
 - de solicitar a los proveedores sus respectivos Planes de Contingencia
- Monica Georgeta Chivu se responsabilizará:
 - de recoger las inquietudes y preocupaciones de los trabajadores y transmitirlos en las reuniones
 - de analizar el comportamiento trabajador-cliente durante los servicios de trabajo para encontrar puntos flacos y poder subsanarlos

ASPECTOS GENERALES

En líneas generales para la prestación del servicio se tendrán en cuenta las siguientes cuestiones:

- Distanciamiento entre cliente y trabajador
- Desinfección anterior y posterior a cada servicio de comida, tanto del cliente como del trabajador
- Llevar siempre la mascarilla el cliente siempre que no esté sentado en la mesa y el trabajador siempre, desde su entrada hasta la salida.
- Desinfección y limpieza de zonas comunes transitables por los clientes en cada turno de servicio

REQUISITOS PARA EL PERSONAL

Todo el personal al servicio de MESON DEL PASTOR S.L. deberá cumplir los siguientes aspectos:

Como medidas organizativas se establecen las siguientes

- Agrupación de las mismas personas en los mismos turnos

Como medidas de protección colectiva se establecen las siguientes

- En cocina cada trabajador estará en su zona de trabajo y queda prohibido en caso de desplazarse que no haya la distancia de seguridad reglamentaria entre compañeros.
- En el comedor, se guardará en todo momento la distancia de seguridad cliente-trabajador y también entre compañeros evitando así un posible contagio.
- Cada muda de ropa se utilizará en un único servicio de comida, después se pondrá a lavar para su desinfección y evitar así llevar y transmitir el virus.

Como medidas de protección individual se establecen las siguientes

- Todo el personal de atención al público recibirá como EPI una mascarilla tipo FFP2, que deberá usar en todo momento dentro de las instalaciones.
- Deberán tomarse la temperatura a la entrada de cada turno de trabajo y dejar constancia en el registro de temperaturas.

En relación a las personas sensibles y/o vulnerables

En caso de que algún trabajador tenga la consideración de “vulnerable” de acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Sanidad (enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, diabetes, insuficiencia renal crónica, inmunodepresión, cáncer en fase de tratamiento activo, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida, embarazos y mayores de 60 años), éste deberá seguir las siguientes instrucciones:

- Ponerse en contacto con la administración del restaurante o bien directamente con la gerencia, puede hacerlos dirigiéndose a los teléfonos de contacto, por mail ya facilitado o directamente cara a cara.

El personal de MESON DEL PASTOR S.L. deberá seguir las siguientes **Pautas de Higiene**:

- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (Ej.; dinero, pomos de puertas, platos, cubiertos etc.). Si no es posible el lavado con agua y jabón se usará una solución desinfectante.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados y, en caso de no ser posible, desinfectar frecuentemente los elementos del puesto de trabajo con el cambio de turno. Cada trabajador dispone de los medios necesarios para no tener que compartir los equipos.

El personal de MESON DEL PASTOR S.L. es formado e informado de todas las medidas anteriores, dejándose evidencia de dicha formación firmando la recepción de las pautas y comportamientos que se deben seguir para afrontar el coronavirus. Este registro queda reflejado en el APPCC con la firma a la recepción y explicación de cada trabajador.

REQUISITOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

En la prestación del servicio se deberá cumplir los siguientes aspectos:

- Se favorecerán las contrataciones por medios no presenciales y la atención telefónica (mejoramos el servicio de reservas de comida para llevar mediante una plataforma de contratación del servicio nueva, siempre vigilamos el correo electrónico para posibles contrataciones).
- Se incluye en la página web una sección especial dedicada a difundir las medidas implementadas para prevenir el contagio, así como las medidas de obligado cumplimiento por parte del cliente, así como otras recomendaciones.
- En el correo electrónico de confirmación de la reserva se resumen las principales medidas que atañen al cliente y se le enlaza a la sección específica de la página web.
- A la llegada del cliente se le recuerdan las medidas de obligado cumplimiento, que son: llevar mascarilla higiénica o quirúrgica durante toda su estancia en el establecimiento a menos que esté en la mesa comiendo y desinfectar manos a la entrada y salida del local.

- Se invita al cliente a hacer uso de la solución hidroalcohólica situada a la entrada del establecimiento, añadiendo paneles visibles de cómo hacer una correcta desinfección de manos.
- Se favorecerá el uso de medios electrónicos de pago (los clientes podrán pagar por datafono ya sea con tarjeta o con Smartphone, en el caso de las comidas para llevar se habilita en la página para que en el restaurante solo vengan a recoger la comida, disminuyendo el tiempo de estancia y posibles problemas de aglomeraciones).

PLANES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

De acuerdo con los nuevos riesgos identificados, se ha procedido a modificar los respectivos Planes de Limpieza y Mantenimiento en los siguientes aspectos:

Plan de Limpieza

Se han incrementado las frecuencias en las zonas de mayor contacto (wc y zonas concurrentes) y se han modificado los productos a emplear. En concreto se establece lo siguiente:

Plan de Mantenimiento

Se ha incluido la revisión del equipamiento utilizado para la prevención de la COVID-19 (dispensadores de jabón/solución hidroalcohólica, dispensadores de papel, mamparas, etc.) así como el aumento de la limpieza de filtros y rejillas de los aires acondicionados. En concreto se establece lo siguiente:

- Durante cada turno de comida se desinfectará en tres ocasiones el wc así como las zonas de mayor afluencia de gente. Después de cada turno se procederá a la limpieza y desinfección. Todo esto quedará reflejado en la hoja de registro que el trabajador tiene a su disposición, donde aparecerán los datos del trabajador que lo a realizado.
- Siempre que se pueda se ventilará el comedor entre turnos de comida, regenerando así el aire del local, si es posible se intentará que esté en continua ventilación.
- Los platos y cubiertos se lavarán a altas temperaturas para conseguir la muerte del virus y después se desinfectarán con alcohol o desinfectante sanitario para el uso de un nuevo cliente.
- Los utensilios de aliñar la ensalada, así como sal maldon, sal gruesa y salsas se sustituirán por mono dosis unipersonales para evitar así el posible contagio entre clientes.

ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAS CON SINTOMATOLOGÍA COMPATIBLE CON LA COVID-19

En el supuesto que de una persona muestre sintomatología compatible con la COVID-19 se actuará de la siguiente manera:

- Trabajadores: el trabajador se quedará en casa siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias. A los trabajadores que hayan estado en contacto con el se les solicitará una prueba PCR o Test de Antígenos. En el caso de ser positivos seguiremos las mismas pautas que con el que dio positivo. En el caso de dar negativo aplicaremos la ley vigente, tras guardar una cuarentena si es obligatorio, volverán a su puesto de trabajo.

Una vez el trabajador vuelva a su puesto de trabajo tras su obligada prueba negativa, se realizará hincapié y un seguimiento exhaustivo de las medidas de protección, así como que cumpla las EPIS para evitar un nuevo brote.

- Clientes: todos los clientes deberán facilitar un número de teléfono en la reserva, y en el caso de ser positivos o notar síntomas en el plazo de 15 días posteriores a su visita deberán transmitirlo a la empresa lo más rápido posible.

Entonces nosotros procederíamos a realizar pruebas a todos nuestros trabajadores y a informar a todas las personas que estuvieron en el mismo turno, de la situación.

- Proveedores u otras personas externas a la organización: se revisaría el estado de todos nuestros trabajadores, los alimentos o productos que llevase el proveedor al desinfectarse a la llegada en el establecimiento no habría ningún problema.

En cuanto al proveedor o la persona ajena se esperaría a una prueba negativa para poder acceder a nuestras instalaciones. Hasta entonces quedaría prohibida la entrada. Pudiendo venir compañeros de la misma empresa que hubiesen realizado una prueba y el resultado fuese negativo.

MEDIDAS EN LA RELACIÓN CON LOS PROVEEDORES U OTRAS PERSONAS EXTERNAS A LA ORGANIZACIÓN

MESON DEL PASTOR S.L. informa a los principales proveedores, subcontratas o personas externas a la organización que acceden a sus instalaciones de las medidas de seguridad y salud referidas especialmente a la COVID-19 para su conocimiento.

Así mismo en el caso de subcontratas y determinados proveedores especiales (por ejemplo, los que realizan tareas de mantenimiento) MESON DEL PASTOR S.L. podrá exigirle la presentación de su Protocolo de actuación frente a la COVID 19

DIFUSIÓN DEL PLAN

El presente Plan de Contingencia será difundido de la siguiente manera:

- En relación al Personal: se les facilitará una copia y se les explicará las pautas a seguir.
- En relación a los clientes y/o usuarios: será de libre consulta y lo facilitaremos junto con nuestra página web que les aparece en el QR para visualizar la carta.
- En relación a los proveedores: se les informa de las medidas adoptadas en la empresa, las obligaciones sanitarias que tienen en relación a nosotros y se les invita a la lectura de nuestro plan.

Además, y siempre que así se solicite, estará a disposición de las autoridades competentes.

SUPERVISIÓN DEL PLAN

Todas las actividades contenidas en el presente Plan serán objeto de supervisión a fin de garantizar que se cumplan tal y como se han definido.

La responsabilidad de realizar esta supervisión recae en las siguientes personas:

TAREA	SUPERVISOR/A
Supervisión de la correcta aplicación de este plan en toda su totalidad	Raquel Ferrer Gasulla Edgar García Martí

MODIFICACIÓN DEL PLAN

El presente Plan será objeto de revisión y actualización periódica en función de la evolución de las circunstancias, de la legislación aplicable, de los avances en el conocimiento sobre el virus y sobre las mejores medidas para evitar su propagación, así como de las recomendaciones que se dicten al respecto.

Las modificaciones y su difusión se realizarán conforme a lo establecido en el anterior apartado, informando a trabajadores, clientes y proveedores de las modificaciones que pudiese haber.