



**Protocollo di regolamentazione delle misure
per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19**

Pepe Catering Due Srl

18 Maggio 2020



Via Palombarese 428,
Fonte Nuova (RM)



Tel. 06 90 50 347



www.pepecatering.it
info@pepecatering.it

SEGUICI



Il seguente documento e' stato redatto in ottemperanza alle misure da attuare per il contrasto e il contenimento del Covid-19 e si compone di due parti:

Parte 1: Metodologia del gruppo di lavoro

Le misure organizzative sono estremamente importanti per molti aspetti, anche quale contributo alla prevenzione primaria e quindi nell'ottica dell'eliminazione del rischio. La progressiva riattivazione del ciclo produttivo non può prescindere da una analisi dell'organizzazione del lavoro atta a contenere il rischio attraverso rimodulazione degli spazi e postazioni di lavoro, dell'orario di lavoro e dell'articolazione in turni, e dei processi produttivi.

Parte 2: Protocollo sicurezza e igiene

Nell'attuale situazione di emergenza pandemica da Covid-19 ciascun individuo è chiamato ad applicare le misure di prevenzione raccomandate al fine di limitare la diffusione dell'infezione. Tali misure, già descritte nei documenti prodotti dal Ministero della Salute e dall'ISS, si concretizzano nei comportamenti da seguire per l'intera popolazione.

Applicazione delle Misure:

I collaboratori sono responsabili della corretta applicazione delle norme previste nel seguente documento.

In generale sono tenuti a correggere ed indirizzare il collega che mette a repentaglio la sicurezza personale e del proprio gruppo, nonché a riferire al proprio Responsabile circa la mancata applicazione delle norme descritte nel seguente documento

Il Responsabile e' tenuto ad effettuare comunicazione ufficiale all'Ufficio Amministrativo-del Personale che provvedera' a mettere in atto relativi provvedimenti disciplinari.



Via Palombarese 428,
Fonte Nuova (RM)



Tel. 06 90 50 347



www.pepecatering.it
info@pepecatering.it

SEGUICI



Parte 1

METODOLOGIA APPLICATA : GRUPPO DI LAVORO

In relazione all'alta contagiosità del Covid-19 e data la necessità di limitare al minimo il rischio di contagio, la Pepe Catering Due srl, adotta la metodologia del Gruppo di Lavoro

Perche' il Gruppo di Lavoro

Al fine di evitare contagi, la Pepe Catering Due Srl consegna a tutti i lavoratori i dispositivi di sicurezza previsti. (vedi protocollo di sicurezza)

Come e' noto, il rispetto della distanza di sicurezza (circa mt 1.20) e' tra le raccomandazioni date dal Ministero della Salute per evitare contagi da Covid-19.

Sappiamo che se si e' stati a contatto con un contagiato da Covid-19, l'autorita' Sanitaria provvedera' ad isolare non solo il contagiato ma anche tutte le persone frequentate dallo stesso.

Avendo adottato questo metodo di lavoro, non solo si saranno limitati i possibili contagi, ma si potra' provvedere a sostituire il gruppo in quarantena con un gruppo esistente e adoperarsi per soluzioni lavorative differenti.

Composizione del Gruppo di Lavoro

Per Gruppo di lavoro si intende il complesso all'interno del quale tutti i componenti (operativi, commerciali, amministrativi ed altro...) sono chiamati a prestare la propria attività con specifiche indicazioni di Orari limiti



Via Palombarese 428,
Fonte Nuova (RM)



Tel. 06 90 50 347



www.pepecatering.it
info@pepecatering.it

SEGUICI



Orari Limiti e Turno di Lavoro

Per *Orario Limite* si intende il ventaglio di ore a disposizione del Responsabile per organizzare il lavoro nel miglior modo possibile.

Per *Turno di Lavoro* si intende “l’orario di inizio e di fine lavoro” comunicato dal Proprio Responsabile e che e’ compreso all’interno dell’Orario Limite indicato nel gruppo di appartenenza

Assegnazione del Gruppo di Lavoro

Nell’assegnare il Gruppo di Lavoro, il Responsabile adottera’ tutta la sensibilita’ possibile nel prendere in considerazione esigenze personali del collaboratore , il quale a sua volta si mostrera’ altamente collaborativo per agevolare il Proprio Responsabile in questa nuova situazione.

Assegnazione dei Turni di lavoro

Il Responsabile di ogni reparto dovra’ comunicare il turno di lavoro ai componenti necessari del gruppo di lavoro.

Il lavoratore dovra’ rispettare gli orari sia in entrata che in uscita per permettere:

- igienizzazione dei locali ai cambi di orari
- ingressi ed uscita in piena autonomia e sicurezza

Impiego dei Componenti del Gruppo

Al fine di garantire un corretto svolgimento del lavoro e a seconda delle competenze di ognuno , il Responsabile valuterà’ il numero dei componenti da impiegare per ogni turno , preoccupandosi di effettuare una rotazione il piu’ possibile omogena.

Durata della Metodologia : Gruppo di Lavoro

Non si possono stabilire date di fine rischio contagio e per questo la metodologia sara’ applicata fino a nuova situazione e di pari passo con le comunicazioni date dalle autorità Governative



Via Palombarese 428,
Fonte Nuova (RM)



Tel. 06 90 50 347



www.pepecatering.it
info@pepecatering.it

SEGUICI



Lavoro fuori Sede in caso di Ville, Ambienti Pubblici e Abitazioni Private

Situazione totalmente diversa e' per i collaboratori che prestano la propria attività in esterno come in Ville , Uffici Pubblici, Abitazioni private ecc..

Data la difficoltà al rispetto delle distanze di sicurezza , trattandosi di lavori svolti in collettività , si mette particolare attenzione sull'impiego delle attività lavorative dei collaboratori in questo settore.

Gruppo di Lavoro per lavoro fuori Sede

I Responsabili dei Servizi Esterni provvederanno a formare squadre di sala e cucina che collaborino all'interno dello stesso gruppo .

Valgono il rispetto della composizione del Gruppo come sopra menzionato.

Turni fuori sede

L'orario di lavoro e' dettato dal servizio richiesto e totalmente autonomo rispetto ai gruppi indicati per il lavoro in sede.

Il lavoratore dovrà rispettare gli orari sia di inizio che di fine turno

Accesso presso la Sede per Collaboratori dei servizi esterni

Al fine di limitare i contagi i collaboratori che lavorano in esterna non potranno far accesso ai locali cucine o magazzini.

Tutti Responsabili, uffici, magazzinieri e autisti in sede si attiveranno al fine di fornire al collaboratore esterno tutto il materiale necessario al corretto svolgimento del servizio. Verranno limitati al massimo gli accessi in ufficio e comunque su appuntamento



Via Palombarese 428,
Fonte Nuova (RM)



Tel. 06 90 50 347



www.pepecatering.it
info@pepecatering.it

SEGUICI

