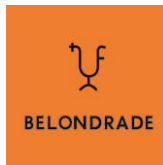




PROCOLO LABORATORIO

ROGAMOS SE LEA DETENIDAMENTE CADA UNO DE LOS PUNTOS QUE APARECEN A CONTINUACIÓN. DEPENDE DE TOD@S NOSOTR@S HACER QUE SE CUMPLAN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA PROTEGERNOS Y PROTEGER A LOS DEMÁS.

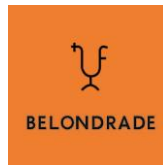
- Se **limpiarán** los dos laboratorio **diariamente** y se mantendrán **ordenados**.
- Se **sacarán las basuras** de los dos laboratorios **diariamente**.
- Tan solo accederán al laboratorio las **personas autorizadas**.
- Se **limpiará y desinfectará** diariamente la **pizarra** de pesadas y el **ordenador** (teclado y pantalla).
- El uso de **guantes** será **obligatorio** para el uso del ordenador del laboratorio.
- El laboratorio no es un almacén: Se recogerá y **guardará** el **material** que en cuanto se reciba (papel, guantes, productos quimicos, etc...).
- A no ser que se pida expresamente lo contrario, cualquier **botella** de vino que lleve **abierta** más de 24 horas será **desechada**.
- Se dejarán las **ventanas** del laboratorio **abiertas** (siempre y cuando haya alguien presente y mientras el tiempo así lo permita) con el fin de tener una corriente y así renovar el aire.



PROTOCOLO BODEGA & MESA DE SELECCIÓN

ROGAMOS SE LEA DETENIDAMENTE CADA UNO DE LOS PUNTOS QUE APARECEN A CONTINUACIÓN. DEPENDE DE TOD@S NOSOTR@S HACER QUE SE CUMPLAN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA PROTEGERNOS Y PROTEGER A LOS DEMÁS.

- Cada trabajador se **compromete** a **notificar** a BELONDRADE, la aparición de cualquiera de estos **síntomas** desde el primer hasta el último día de la campaña de vendimia y en no acudir a su lugar de trabajo en caso de no encontrarse bien, notificando esta situación vía teléfono a Marta Baquerizo y accesoriamente también vía email a: info@belondrade.com
- Cada trabajador se **compromete** a informar a BELONDRADE en caso de haber estado en **contacto** con alguien que haya experimentado estos mismos **síntomas** o haya dado positivo en un test de Covid19.
- El uso de guantes y mascarilla es **obligatorio** para todo el personal de la bodega.
- Se **prohíbe** el **acceso** a la bodega de personal no autorizado.
- Todas las **personas ajenas** a los equipos de bodega o de mesa de selección que accedan a las instalaciones deberán de rellenar un documento con sus **datos de contacto**.
- Es **obligatoria** la **desinfección** de los zapatos vez que se entre a la bodega.
- Es **obligatoria** la **limpieza** de manos cada vez que se entre a la bodega.
- Se tomará la **temperatura** de todo el equipo, cada día, al entrar en la bodega. Si la temperatura es superior a **37,1º** se impedirá el acceso a las instalaciones y se pedirá la realización de un test Covid-19.
- Se dejarán las **puertas** delanteras y traseras **abiertas** mientras funcione la mesa de selección con el fin de tener una corriente y así renovar el aire.
- Al terminar cada jornada, se **limpiará** y **desinfectará** a consciencia **todo** el **material** y herramientas que se hayan usado.
- Se pondrá a disposición del equipo de la mesa de selección **gorros, guantes y delantal**. Su **uso** es **obligatorio**.
- Se establecerán **turnos** para **merendar/comer/cenar** con el fin de no tener más de dos personas a la vez en el taller.



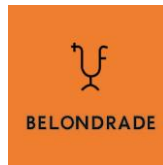
- **No** se podrá **compartir** ningún tipo de **comida**, alimento ni utensilio de cocina/vaso u otros.
- Se establecerán **turnos** en la **mesa de selección** (ver reparto equipos) para respetar la distancia de seguridad y evitar posibles contagios.
- Se facilitará **diariamente** una **botella de agua** de un litro a cada miembro de la mesa de selección.
- Se **prohíbe** volver a **rellenar** las **botellas** de agua en las instalaciones de la bodega.
- Con el fin de evitar posibles contagios, se pedirá al **equipo de oficinas** que tenga el **mínimo contacto posible** con el **personal** de la **mesa de selección**. La entrada de la bodega deberá ser tratada como una zona de paso únicamente.
- Se **prohibirá fumar** en **espacios cerrados** y mientras se realice alguna actividad manual.
- Se instalará un cubo con sosa (NaOH) y otro con cítrico (C6H8O7) con el fin de **desinfectar** las **cajas** antes de pasarlas por la máquina de limpieza.
- Será **obligatorio** el uso de **gafas de protección** para la desinfección y limpieza de cajas.
- Se **limpiarán** y **desinfectarán** diariamente las **zonas de uso común** (taller, baños...).
- El equipo de la mesa de selección usará el **baño del comedor hasta la instalación** un **inodoro portátil** en el exterior de la bodega.
- Las **pesadas** de **pallets** recaerán preferiblemente sobre una **única persona** que será designada en cada turno.



PROTOCOLO OFICINAS

ROGAMOS SE LEA DETENIDAMENTE CADA UNO DE LOS PUNTOS QUE APARECEN A CONTINUACIÓN. DEPENDE DE TOD@S NOSOTR@S HACER QUE SE CUMPLAN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA PROTEGERNOS Y PROTEGER A LOS DEMÁS.

- Cada trabajador se **compromete** a **notificar** a BELONDRADE, la aparición de cualquier **síntoma** desde el primer hasta el último día de la campaña de vendimia y en no acudir a su lugar de trabajo en caso de no encontrarse bien, notificando esta situación vía teléfono y accesoriamente también vía email a: info@belondrade.com
- Cada trabajador se **compromete** a informar a BELONDRADE en caso de haber estado en **contacto** con alguien que haya experimentado estos mismos **síntomas** o haya dado positivo en un test de Covid19.
- El uso de guantes y mascarilla es **obligatorio** para todo el personal de la bodega.
- Se **prohíbe** el **acceso** a la bodega de personal no autorizado.
- Todas las **personas ajenas** a los equipos de bodega o de mesa de selección que accedan a las instalaciones deberán de rellenar un documento con sus **datos de contacto**.
- Es **obligatoria** la **desinfección** de los zapatos vez que se entre a la bodega.
- Es **obligatoria** la **limpieza** de manos cada vez que se entre a la bodega.
- Se tomará la **temperatura** de todo el equipo, cada día, al entrar en la bodega. Si la temperatura es superior a **37,1º** se impedirá el acceso a las instalaciones y se pedirá la realización de un test Covid-19.
- Al terminar cada jornada, se **limpiará** y **desinfectará todo** el **material** y herramientas que se hayan usado y se vaciarán las papeleras.
- Se establecerán **turnos** para **merendar/comer/cenar** con el fin de no tener más de dos personas a la vez en el taller.
- **No** se podrá **compartir** ningún tipo de **comida**, alimento ni utensilio de cocina/vaso u otros.
- Se instalará la **fuentes** de **agua** en la oficina y se restringirá su uso exclusivamente al **equipo de oficina**.



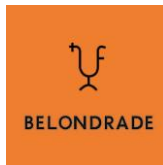
- Se **desinfectarán** el **grifo** y las **manillas** de la fuente con alcohol después de cada utilización.
- Se **prohíbe** volver a **rellenar** las **botellas** de agua en las instalaciones de la bodega.
- Con el fin de evitar posibles contagios, se pedirá al **equipo de oficinas** que tenga el **minimo contacto posible** con el **personal** de la **mesa de selección**. La entrada de la bodega deberá ser tratada como una zona de paso únicamente.
- Se **limpiarán** y **desinfectarán** diariamente las **zonas de uso común** (taller, baños...).
- El equipo de oficina usará exclusivamente el **baño** situado en el **primer piso**.



PROTOCOLO VEHÍCULOS & TRANSPORTE CAJAS

ROGAMOS SE LEA DETENIDAMENTE CADA UNO DE LOS PUNTOS QUE APARECEN A CONTINUACIÓN. DEPENDE DE TOD@S NOSOTR@S HACER QUE SE CUMPLAN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA PROTEGERNOS Y PROTEGER A LOS DEMÁS.

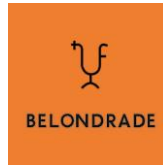
- Cada trabajador se **compromete** a **notificar** a BELONDRADE, la aparición de cualquier **síntoma** desde el primer hasta el último día de la campaña de vendimia y en no acudir a su lugar de trabajo en caso de no encontrarse bien, notificando esta situación vía teléfono y accesoriamente también vía email a: info@belondrade.com
- Cada trabajador se **compromete** a informar a BELONDRADE en caso de haber estado en **contacto** con alguien que haya experimentado estos mismos **síntomas** o haya dado positivo en un test de Covid19.
- El uso de los vehículos 1, 2 Y 3 será restringido a según qué personas:
- **Limpieza y desinfección** diaria de las cabinas de los **vehículos** y a cada cambio de conductor.
- El uso de **guantes** y de **mascarilla** será **obligatorio** para conducir cualquier vehículo así como el cambio de guantes a cada cambio de conductor.
- Instalación de un **culo / bolsa** en cada vehículo para **desechar** los **residuos** - mascarillas, guantes, papeles, botellas, latas y otros -.
- **Vaciado y desinfección** de papelería a cada **cambio** de **conductor** y al finalizar las jornadas de trabajo, antes de volverlas a colocar en su sitio.
- **Presencia** de **gel hidroalcohólico** en todos los vehículos de la bodega.
- El **tractorista** deberá de llevar una **pantalla protectora** (en su defecto mascarilla y gafas de protección) mientras que el uso de mascarilla será obligatorio para los responsables de recoger las cajas de uva.



PROTOCOLO VIÑEDO

ROGAMOS SE LEA DETENIDAMENTE CADA UNO DE LOS PUNTOS QUE APARECEN A CONTINUACIÓN. DEPENDE DE TOD@S NOSOTR@S HACER QUE SE CUMPLAN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA PROTEGERNOS Y PROTEGER A LOS DEMÁS.

- Cada trabajador se **compromete** a **notificar** a BELONDRADE, la aparición de cualquier **síntoma** desde el primer hasta el último día de la campaña de vendimia y en no acudir a su lugar de trabajo en caso de no encontrarse bien, notificando esta situación vía teléfono y accesoriamente también vía email a: info@belondrade.com
- Cada trabajador se **compromete** a informar a BELONDRADE en caso de haber estado en **contacto** con alguien que haya experimentado estos mismos **síntomas** o haya dado positivo en un test de Covid19.
- Cada trabajador deberá **rellenar** y **firmar** una **declaración “pre-vedimia”** confirmando que se encuentra bien y no presenta ningún síntoma asociado al Covid19 (fiebre, tos, cansancio, malestar...) y se entregará a los responsables de cuadrilla.
- Las **cuadrillas** serán de **máximo 10 personas** y no se mezclarán ni se realizarán intercambios de trabajadores.
- Se pide **máxima precaución** en los **desplazamientos** ya que los vehículos y **sitios cerrados** son uno de los primeros focos de transmisión. Se ruega respetar las unidades familiares en la medida de lo posible.
- Se **tomará la temperatura** de todo el equipo, cada día, al llegar al viñedo. Si la temperatura es superior a **37,1º** se les pedirá que abandonen la zona y no regresen hasta presentar un test Covid19 negativo.
- El uso de guantes y mascarilla es **obligatorio** para todo el personal de la bodega.
- La persona **responsable** de la **toma de temperatura** deberá llevar una **pantalla** (en su defecto gafas de protección y mascarilla) para proteger ojos, nariz y boca.
- Se rogará a los trabajadores que hagan **uso** del gel **hidroalcohólico** y se laven las manos con agua y jabón con frecuencia.
-



- Se instalarán **cubos** para **desechar** los **residuos** - mascarillas, guantes, papeles y otros – en las **parcelas** que se vendimien. Estos cubos deberán se der vaciados y desinfectados al terminar cada jornada.
- Se rogará a los trabajadores que respeten la **distancia** de **seguridad** en el **viñedo** .
- Las **parejas** de líneas serán siempre las **mismas** y se colocarán con una calle de separacion y alternando los puntos de partida para limitar el contacto.