

# Delivery (Internal): COVID-19 Protocol

Purpose
To provide clear guidance to Dig's internal employees related to pickup & delivery of food. This is in addition to any other hygiene protocols already in place.

Procedures
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Disinfectant</b> - Dig will provide all delivery employees with a disinfectant. Use this to disinfect yourself in addition to your equipment &amp; vehicle (if applicable) after each interaction with a customer or restaurant.</li> <li>2. <b>Handwashing</b> - Follow proper handwashing procedures. This includes:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Washing your hands every time you enter the restaurant, go to the bathroom, sneeze or blow their nose.</li> <li>b. Washing your hands for &gt;20 seconds with soap under warm water.</li> <li>c. If soap &amp; water isn't available, a hand sanitizer will be used.</li> </ol> </li> <li>3. <b>Hygiene Procedures</b> - Follow proper hygiene procedures. This includes:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Covering your cough or sneeze with a tissue which is then disposed of.</li> <li>b. If a tissue isn't available, use your upper sleeve. <i>Note: Never use your hands.</i></li> <li>c. Avoid touching your eyes, nose or mouth in order to lessen your chance of getting sick.</li> </ol> </li> <li>4. <b>Customer's Food &amp; Utensils</b> - Never touch the food or service utensils included in the delivery food.</li> <li>5. <b>During &amp; Between Delivery Runs</b> - Once you begin making deliveries for the day:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Keep movement around the restaurant to a minimum</li> <li>b. Do not perform any side work.</li> <li>c. Wash your hands when you return to the restaurant.</li> <li>d. Stay in a designated space in the restaurant that is away from the food &amp; production.</li> <li>e. Keep handling of items in the restaurant to a minimum.</li> </ol> </li> <li>6. <b>After Delivery Runs</b> - Once delivery runs for the day have finished:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Remove vest &amp; outerwear.</li> <li>b. Sanitize your delivery bag as outlined below.</li> <li>c. Wash hands for &gt;20 seconds with soap under running warm water.</li> <li>d. Disinfect hands using a hand sanitizer.</li> <li>e. You may return to other tasks at the restaurant once the above items are completed.</li> </ol> </li> <li>7. <b>Delivery Bag</b> - Disinfect your delivery bag on a daily basis. This should include:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Filling up a sink with a sanitizer solution (<i>Ex. Multi-Quat Sanitizer</i>).</li> <li>b. Submerging the whole bag in the sanitizer solution for 1 minute.</li> <li>c. Hang the bag to dry overnight.</li> </ol> </li> <li>8. <b>Closed Paper Bags</b> - Place all delivery orders in a closed paper bag as an extra precaution.</li> <li>9. <b>Illness</b> - Notify your manager, stay at home &amp; seek medical attention if you demonstrate symptoms related to COVID-19 such as fever, coughing and/or breathing difficulty.</li> <li>10. <b>Customer Contact</b> - if possible limit physical contact with customers while delivering the food.</li> <li>11. <b>Customer Requests</b> - Some customers may request their food be left outside their door in order to avoid contact with others.             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. This may be communicated to delivery drivers via the "Delivery Notes" section or other app related features.</li> <li>b. This may be communicated directly by the customer at the time of the delivery.</li> <li>c. In either case the delivery driver should verbally communicate to the customer who they are &amp; that they are leaving the food outside their door.</li> </ol> </li> </ol>

Versión #: 02	<input type="checkbox"/> CIT	<input type="checkbox"/> Sous	<input type="checkbox"/> CDC	<input checked="" type="checkbox"/> CO	<input checked="" type="checkbox"/> AC
	<input type="checkbox"/> Centro de Suministros			<input type="checkbox"/> Equipo de Apoyo	

# La Entrega (Interno): Protocolo de COVID-19

Propósito
Proporcionar una orientación clara a los empleados internos de Dig relacionados con la recogida y entrega de la comida. Esto es además a cualquier otro protocolo de higiene ya existente.

Procedimientos
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Desinfectante:</b> Dig proporcionará a todos los empleados de entrega un desinfectante. Use esto para desinfectarse, además de su equipo y vehículo (si corresponde) después de cada interacción con un cliente o restaurante.</li> <li>2. <b>Lavado de manos:</b> Siga los procedimientos apropiados de lavado de manos. Esto incluye: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Lávese las manos cada vez que entre al restaurante, vaya al baño, estornude, o cada vez que suene la nariz.</li> <li>b. Lávese las manos por más de 20 segundos con jabón y agua tibia.</li> <li>c. Si no hay agua y jabón disponibles, se usará un desinfectante para manos.</li> </ol> </li> <li>3. <b>Procedimientos de Higiene:</b> Siga los procedimientos de higiene apropiados. Esto incluye: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Cubrirse la tos o estornudar con un pañuelo desechable.</li> <li>b. Si no hay un pañuelo disponible, use la manga superior. <i>Nota: Nunca use sus manos.</i></li> <li>c. Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca para disminuir la posibilidad de enfermarse.</li> </ol> </li> <li>4. <b>Comida y Utensilios para el Cliente:</b> Nunca toque la comida o utensilios de servicio incluidos en la comida de entrega.</li> <li>5. <b>Durante y Entre Ejecuciones de Entrega:</b> Una vez que comience a realizar entregas por el día: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mantenga el movimiento alrededor del restaurante al mínimo.</li> <li>b. No realice ningún trabajo lateral.</li> <li>c. Lávese las manos cuando regrese al restaurante.</li> <li>d. Permanecer en un espacio designado en el restaurante que está lejos de la comida y la producción.</li> <li>e. Mantenga el manejo de artículos en el restaurante al mínimo.</li> </ol> </li> <li>6. <b>Después de Completar la Entrega:</b> Una vez que finaliza las entregas del día: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Quítese el chaleco y la chaqueta.</li> <li>b. Desinfecte su bolsa de entrega como se describe abajo.</li> <li>c. Lávese las manos por más de 20 segundos con jabón y agua tibia.</li> <li>d. Desinfecte las manos con un desinfectante.</li> <li>e. Puede volver a otras tareas en el restaurante una vez que se completen artículos anteriores.</li> </ol> </li> <li>7. <b>Bolsa de Entrega-</b> Desinfecte su bolsa de entrega diariamente. Esto debería incluir: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Llenar un fregadero con una solución desinfectante (<i>Ej. Multi-Quat Sanitizer</i>).</li> <li>b. Sumergir toda la bolsa en la solución desinfectante por 1 minuto.</li> <li>c. Cuelgue la bolsa para que se seque durante la noche.</li> </ol> </li> <li>8. <b>Bolsas de Papel Cerradas:</b> Pone todos los pedidos de entrega en una bolsa de papel cerrada como precaución adicional.</li> <li>9. <b>Enfermedad:</b> Notifique a su gerente, quédese en casa y busque atención médica si muestra síntomas relacionados con COVID-19, como fiebre, tos o dificultad para respirar.</li> <li>10. <b>Contacto con el Cliente:</b> Si es posible, limite el contacto físico con los clientes mientras entrega la comida.</li> </ol>

Categoría: Limpieza y Higiene de los Empleados

Documento #: 121

Fecha de Asunto: 03/13/20

Versión #: 02	<input type="checkbox"/> CIT	<input type="checkbox"/> Sous	<input type="checkbox"/> CDC	<input checked="" type="checkbox"/> CO	<input checked="" type="checkbox"/> AC
	<input type="checkbox"/> Centro de Suministros			<input type="checkbox"/> Equipo de Apoyo	

11. **Solicitudes de los Clientes:** Algunos clientes pueden solicitar que sus alimentos se dejen afuera de su puerta para evitar el contacto con otros.

- a. Esto se puede comunicar a los conductores de entrega a través de la sección "Notas de Entrega" o otras funciones relacionadas con la aplicación.
- b. Esto puede ser comunicado directamente por el cliente en el momento de la entrega.
- c. En cualquier caso, el conductor de entrega debe comunicar verbalmente al cliente quiénes son y que están dejando la comida fuera de su puerta.