

## **Reglamento instalaciones Doctaforum septiembre 2021**

- Usa tu mascarilla en todo momento. Tenemos mascarillas disponibles por si necesitas alguna.
- Imprescindible la desinfección de manos con jabón o gel hidroalcohólico.
- Las luces funcionan con el interruptor negro (plano con luz) de la entrada, el último en salir deberá por favor dejarlo todo apagado (pulsar interruptor y esperar unos segundos hasta que todo esté apagado antes de salir).

### **ECONOMÍA DEL ESPACIO**

- Tu puesto de trabajo debe quedar recogido a diario, dejando lo imprescindible sobre él (pantalla, ratón, teclado...).
- Por favor, no pegues documentos, fotografías, pegatinas, etc., en tu mesa, pantalla, teclado, ratón, cristal separador, ...
- La cocina es el espacio destinado a comer. Llévate tu café y tu agua a tu mesa, pero por favor no comas en ella.
- Cada fila cuenta con una cajonera, cada persona tiene su cajón y destinaremos el primero para guardar material de uso común válido para todos (calculadora, celo, pegamento, grapadora, etc..).
- Se han desinfectado todas las sillas y marcado con los datos de cada uno, por favor, no cambiar.
- No dejar cajas, bolsas, etc., debajo de tu mesa.
- Si tu ordenador va a permanecer en la oficina hasta el día siguiente es necesario guardarlo en tu cajón.

### **ALMACÉN Y GUARDARROPA**

- Está todo escrupulosamente ordenado siguiendo un orden lógico para que podamos respetarlo y mantenerlo. Antes de depositar cualquier elemento cerciérate bien de cuál es su lugar, si tienes dudas pregunta a tu jefe de equipo.
- Es importante dejar en su lugar cualquier elemento que se utilice y sea de uso común y comunicar cualquier material que echéis en falta para solicitarlo con tiempo.
- No podemos almacenar material de ningún cliente en el almacén, salvo autorización excepcional escrita por parte de tu jefe de equipo (en cuyo caso se identificará de forma visible la fecha de salida).
- Según entras a la derecha está el guardarropa para poder guardar tu abrigo en invierno, mochila, casco, paraguas, etc.
- Mantén la puerta del almacén siempre cerrada.





## REPROGRAFÍA

- Todos somos conscientes del deterioro constante que ocasionamos al medio ambiente, por favor, imprime lo justo y necesario.
- Este espacio está destinado a manipular lo necesario para los distintos proyectos que llevamos a cabo, una vez terminado, por favor, repón el material usado con material del almacén para su siguiente uso y deja todo en su lugar.
- Aquí se encuentra el contenedor de destrucción de papel, depositar en él solo el papel que hay que destruir, no el papel para reciclar, ese papel debes depositarlo en el contenedor para tal efecto que está en la cocina. El contenedor de tóner se encuentra en el almacén.

## COCINA

- La nevera es el lugar para guardar tu comida sin la bolsa de transporte. Estas bolsas pueden almacenarse en el armario que está a su izquierda. Importante no almacenar comida que no sea para su uso en el día en la nevera.
- La nevera tiene un tiempo de seguridad de cerrado, si la cierras, no puedes abrirla inmediatamente, tienes que esperar unos segundos largos para poder abrirla de nuevo, por favor no tires de la puerta ni fuerces la apertura, espera un poco.
- Los viernes, debe quedar vacía la nevera para poder limpiarla.
- A la hora de comer utiliza un mantel individual para proteger la mesa y favorecer la higiene. Una vez termines, recoge tu espacio, limpia el mantel y almacénalo con el resto.
- Hay cuatro contenedores para basura:
  1. *Papel*
  2. *Envases*
  3. *Orgánico y restos de comida*
  4. *Cápsulas de café*
- Utiliza bien los contenedores y si no sabes dónde depositar algo pregunta a tus compañeros. Es necesario no mezclar residuos para poder reciclar.
- Disponemos de fregadero para limpiar la taza y cubiertos, los restos de comida se deben desechar y es importante no dejar utensilios sucios en el fregadero. Por favor, no fregar tu tupper para no obstaculizar el acceso al fregadero al resto de compañeros.
- La cocina dispone de aceite, vinagre, sal, azúcar, café e infusiones, leche (sin lactosa, vegetal y semidesnatada), todo lo necesario para poder disfrutar comiendo y tomándote un café.
- Ahora contamos con dos fuentes de agua filtrada, una fuera de la cocina y otra dentro.
- Los turnos de comida están pensados para mantener siempre un aforo que nos ayude a garantizar la distancia adecuada durante el almuerzo. Si por circunstancias de tu día, como reuniones con cliente, por ejemplo, no puedes ceñirte a tu turno asignado, por favor coordínate con algún compañero del otro turno para seguir respetando los ratios.

