

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

ELABORACIÓN:	REVISIÓN:	APROBACIÓN:	CONTROL:
FECHA: 24 OCT 2023	FECHA: 25 OCT 2023	FECHA: 26 OCT 2023	VIGENCIA A PARTIR DE: 27 OCT 2023
Gerente de Capacitación	Dirección de Operaciones	Dirección de Operaciones	

Control de Cambios

FECHA	MODIFICACIÓN (SECCIÓN)	REALIZO (Puesto)
24 OCT 2023	Creación del documento.	Gerente de Capacitación

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

1. Objetivo.

- 1.1. Establecer los procedimientos del Runner, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.
- 1.2. Establecer las responsabilidades específicas que tiene un Runner, para asegurar que el restaurante funcione de manera eficiente y proporcione un servicio de alta calidad a los invitados.

2. Alcance.

- 2.1. Todos los Runner del restaurante María Argentina pertenecientes al Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

3. Responsabilidad y Autoridad.

- 3.1 Es responsabilidad del Capitán de Unidad, vigilar el cumplimiento de las actividades del Runner, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.
- 3.2 Es responsabilidad de todos los Runner, conocer el presente documento y llevarlo a la práctica.
- 3.3 Es responsabilidad de los Gerentes, Jefes y Responsables de área evaluar al personal a su cargo.
- 3.4 El Capitán de Unidad es responsable de supervisar y dirigir a los Runner, a su cargo. Esto incluye la asignación de tareas, la capacitación del personal, la evaluación del desempeño y la resolución de conflictos que puedan surgir entre los miembros del equipo.
- 3.5 Un Runner desempeña un papel fundamental en la experiencia de los invitados en el restaurante María Argentina.
- 3.6 Los Runner tienen la responsabilidad de asistir a los Asesores Gastronómicos siempre de manera amable y cortés, mostrando una actitud positiva.
- 3.7 Los Runners deben estar bien informados sobre los platos, ingredientes, bebidas y especiales del día, para poder responder a las preguntas de los invitados y ofrecer recomendaciones.
- 3.8 Los Runners deben seguir el protocolo de servicio de María Argentina.
- 3.9 Los Runners deben estar atentos a las necesidades de los Asesores Gastronómicos e Invitados.
- 3.10 En caso de quejas o problemas, los Runners deben abordarlos de manera profesional y buscar soluciones que satisfagan a los invitados e informar inmediatamente al Capitán de la Unidad.
- 3.13 Trabajar en equipo es esencial en un restaurante. Los Runners deben coordinarse con otros miembros del personal, como personal de limpieza, Niñera, Cocineros y barra, para garantizar un servicio eficiente.

4. Formatos Aplicables.

- 4.1. Lista de Asistencia GCMG-FOR-01.
- 4.2. Evaluación por Desempeño GCMG-FOR-MA10.

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

5 Definiciones.

5.1 Capitán de Unidad: Es la persona encargada de supervisar y dirigir el restaurante o área específica de María Argentina. El Capitán de Unidad es responsable de garantizar que el servicio se realice de manera eficiente y de acuerdo con los estándares del restaurante.

5.2 Runer: Es la persona encargada de asistir al Asesor Gastronómico (Vendedor) en la atención de las mesas, mediante a secuencia del servicio, cubriendo todas las necesidades, también se encarga de la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo e insumos.

5.3 Escamoche: Es quitar todos los restos de comida que hayan quedado en el plato antes de meterlos a lavar. Esto usualmente se hace usando los mismos cubiertos, empujando la comida al bote de la basura. En este caso hay que tener cuidado que solo se vaya la comida y no también el cubierto.

5.4 Camote: Estar "camote" significa por decirlo de alguna manera estar muy ocupado.

5.5 Capacitación: Es la impartición del conocimiento organizado y desarrollado por un capacitador interno o externo.

5.6 Competencia: Habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes.

5.7 Sección: Es el área específica de María Argentina que está bajo la supervisión del Capitán de Unidad. Puede ser una zona de mesas, terraza, privados, etc.

5.8 Atención al cliente: Proporcionar un servicio de alta calidad a los invitados, lo que implica atender de manera amable, eficiente y respetuosa, además de resolver problemas o quejas de los clientes.

5.9 Coordinación del servicio: Asegurarse de que el flujo del servicio en la sección sea fluido y que las mesas se preparen adecuadamente para los invitados.

5.10 Control de calidad: Mantener altos estándares de calidad en la preparación de alimentos y bebidas, así como en la presentación de platos y bebidas servidos en la sección.

5.11 Difusión: Transmisión o publicación del conocimiento a través de actividades, eventos o cursos.

5.12 Evaluar: Estimar los conocimientos, aptitudes y rendimientos del personal.

5.13 Actualización: Difusión del conocimiento para actualizar a los colaboradores en el desempeño de sus funciones.

5.14 Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

6. Materiales y Equipo.

6.1. El uniforme, que generalmente consta de

- Camisa blanca
- Pantalón negro
- Zapatos negros
- Mandil

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

7. Desarrollo.

La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área de piso, toma en cuenta las siguientes medidas antes de iniciar tu jornada laboral:

- Baño diario
- Uniforme limpio y completo.
- No usar maquillaje, sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones y/ o audífonos dentro del área.
- Realizar un lavado de manos constante.
- Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el cabello largo recogido y la barba recortada.
- No comer o masticar chicle en el área.
- No tocarse la cara o el cabello durante el servicio.
- Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser.
- Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Gerente de la Unidad)

La higiene personal es de suma importancia para el puesto de Runner, es crucial para proyectar una imagen profesional y para asegurar la salud y la seguridad de los invitados.

Lavado de manos, lávate las manos con frecuencia y de manera adecuada, especialmente después de usar el baño, tocar alimentos crudos, manipular dinero o superficies sucias, y antes de tocar alimentos preparados o utensilios de servicio.

Uso de guantes, cuando sea necesario, utiliza guantes desechables para manipular alimentos, especialmente si tienes heridas en las manos, cambia los guantes regularmente y después de cualquier tarea que requiera tocar alimentos crudos o potencialmente contaminados.

Cabello limpio, mantén el cabello limpio y asegúrate de ponerle gel para evitar que caiga sobre los alimentos.

Uñas cortas y limpias, mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte para evitar la acumulación de suciedad y bacterias, (evita usar uñas postizas si están en contacto directo con los alimentos).

Uniforme limpio, viste el uniforme y asegúrate de que esté limpio y en buen estado, cámbialo si está sucio, contaminado o desgastado.

Higiene bucal, cuida tu higiene bucal cepillando tus dientes y usando hilo dental regularmente, evita consumir alimentos fuertemente aromatizados o fumar antes o durante el servicio.

Evita perfumes o fragancias fuertes, limita el uso de perfumes o fragancias fuertes, ya que pueden interferir con la experiencia de los clientes y causar problemas de alergias.

Limpieza personal, dúchate diariamente y usa desodorante para mantener la frescura durante tu turno, utiliza toallitas desinfectantes para mantener limpias las áreas de alto contacto, como las manos y la cara.

Enfermedad y salud, si estás enfermo o tienes síntomas de enfermedad, comunica tu estado de salud al Capitán de la Unidad y Recursos Humanos y evita trabajar hasta que estés completamente recuperado para prevenir la propagación de enfermedades.

Entrenamiento en seguridad alimentaria, asegúrate de recibir capacitación en seguridad alimentaria para comprender y seguir las prácticas seguras de manejo de alimentos.

La higiene personal es fundamental en la industria de la alimentación para garantizar la seguridad y satisfacción de los invitados.

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

ACT.	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
AL LLEGAR A TRABAJAR		
1.	Runner	Al llegar a la Unidad acudir al baño de colaboradores para ponerse el uniforme y verificar que tu aspecto sea perfecto, cabello, uñas, zapatos.
2.	Runner	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Runner	Ya con el uniforme y equipo completo acudir al briefing en donde pondrán atención a la información. En la reunión se hablará de: <ul style="list-style-type: none"> • Los faltantes • Productos a impulsar • Productos por terminarse • Plática de los puntos a trabajar en la jornada
4.	Runner	<p>Ya tomadas las indicaciones del briefing los Runner se van a sus estaciones para iniciar su jornada con la limpieza y preparación de insumos, los Runner desempeñan un papel crucial en la preparación y organización de los utensilios y equipos necesarios para brindar un servicio eficiente a los invitados</p> <p>Paso 1.- Al ingresar a su jornada laboral, los Runners deben cumplir con los protocolos de higiene personal, lo que incluye lavarse las manos a fondo antes de comenzar cualquier tarea.</p> <p>Paso 2.- Iniciar la limpieza de sus utensilios todo debe estar impecable antes de que los invitados lleguen.</p> <p>Paso 3. Preparación de Cubiertos, organizar los cubiertos es una tarea importante. Se deben preparar 10 cuchillos, 10 tenedores, 10 cucharas de presentación, 10 cucharas moka y 10 cucharas cafeteras. Estos cubiertos se limpian, separan y se organizan para su uso posterior.</p> <p>Paso 4.- Las plaqueras con cuchillos de corte, cuchillos de presentación y tenedores se preparan y colocan en los muebles del salón. Esto facilita el servicio y garantiza que los cubiertos estén disponibles para los comensales.</p> <p>Paso 5. Se debe revisar que haya servilletas de lujo disponibles en los stands del salón. Las servilletas son esenciales para el servicio y deben estar en cantidad suficiente.</p> <p>Paso 6. Verificar que haya alcohol en las botellas para flameo. En caso de necesitar más alcohol, se solicita al área de Almacén y se rellenan las botellas. Esto es fundamental para las preparaciones en la mesa, como flamear platillos.</p> <p>Paso 7.- Se realiza la distribución del menaje en cada stand. Esto implica el llenado y limpieza de las botellas e insumos necesarios para las mesas: 1 aceite, 1 salsa Maggi, 1 salsa inglesa, 1 pimienta, 1 salero y 1 azucarera. Esto facilita a los comensales el acceso a condimentos y salsas.</p> <p>Paso 8.- Se debe verificar que haya limón cortado en la barra. Este ingrediente es proporcionado por la cocina y es esencial para acompañar muchos de nuestros platillos en María Argentina.</p> <p>Paso 9.- Los aladinos se apilan a un lado del bol de limones.</p>

Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy

Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

GCMG-FOR-MA58

		<p>Paso 10.- Se coloca una bolsa de basura en el bote para el descamote. Esto facilita la eliminación de residuos y desechos durante el servicio.</p> <p>La organización y preparación meticulosa de los Runners contribuyen significativamente a la eficiencia en el servicio de un restaurante. Un proceso bien establecido y la atención a los detalles son esenciales para brindar una experiencia positiva a los clientes.</p>
5.	Runner	<p>Verificar en el pizarrón que estaciones le corresponden y que productos sugestivos se promocionarán.</p>

IMPORTANCIA DEL UNIFORME Y MATERIAL DE TRABAJO DE UN RUNNER

6.		<p>El uniforme y el material de trabajo de un Runner en María Argentina desempeñan un papel fundamental en la operación eficiente y la presentación profesional del servicio</p> <p>Importancia del uniforme:</p> <p>El uniforme, que generalmente consta de una camisa blanca, pantalón negro, zapatos negros y mandil, brinda una apariencia profesional y pulcra. Esto contribuye a la percepción de los invitados sobre la calidad y el nivel de servicio del restaurante.</p> <p>El uniforme limpio y de aspecto impecable es esencial para mantener altos estándares de higiene. Ayuda a prevenir la contaminación cruzada y garantiza que los Runner no lleven gérmenes o suciedad a las áreas de servicio.</p> <p>El uniforme distingue a los Runner del resto del personal y de los clientes, lo que facilita la identificación de quienes brindan servicio en el restaurante.</p> <p>El uniforme también puede incluir elementos como calzado antideslizante para garantizar la seguridad del personal en entornos de cocina y áreas de servicio.</p> <p>Importancia del Material de Trabajo:</p> <p>El material de trabajo, que incluye elementos como encendedor, pluma, corta puro, pollo y sacacorchos, es esencial para brindar un servicio eficiente. Estos utensilios permiten a los Runner atender las necesidades de los invitados de manera rápida y precisa.</p> <p>Los diferentes tipos de trapos que debe utilizar un Runner son el amarillo para limpiar mesas, el blanco para trapear platos y plaque, y el negro para agarrar las sartenetas, el uso de los trapos de colores demuestra la atención a los detalles y la dedicación a proporcionar un servicio de calidad. Cada tipo de trapo tiene su función específica y contribuye a la presentación y limpieza adecuadas.</p> <p>Los utensilios como el corta puro y el sacacorchos son esenciales para abrir botellas de vino o realizar cortes precisos en ciertos platillos, lo que agrega versatilidad al trabajo de los Runner.</p> <p>El uso adecuado y la limpieza regular de estos utensilios son importantes para garantizar la higiene y la seguridad en el servicio. Los Runner deben cuidar y mantener sus herramientas de trabajo en óptimas condiciones.</p>
----	--	--

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

7.	Runner	<p>Protocolo de servicio del Runner al llegar los invitados:</p> <p>Paso 1.- Al llegar a la mesa de los invitados, el Runner alista en una charola los siguientes elementos: limones en un Aladino, pan de la casa y salsas.</p> <p>Paso 2.- Se dirige a la mesa de los invitados.</p> <p>Paso 3.-El Runner saluda a los invitados y procede a colocar los insumos en la mesa.</p> <p>"¡Bienvenidos a María Argentina! Les traigo pan de la casa, que está hecho a base de mantequilla con miel, nuestras salsas: la salsa morita, elaborada con chile serrano y jitomate; la salsa martajada y nuestra salsa chimichurri, perfecta para acompañar nuestros cortes de carne, la cual está elaborada con perejil, ajo, vinagre y aceite. También les dejo limones. ¡Buen provecho!"</p> <p>Paso 4.- El Runner verifica la comanda para conocer los platillos específicos que se deben llevar a la mesa.</p> <p>Paso 5.- Lleva a la mesa correspondiente los alimentos o bebidas que la cocina, parrilla o barra ha preparado.</p> <p>Paso 6.- Cuando se sirven los platillos, los Asesores Gastronómicos (Vendedores) los colocan en una charola.</p> <p>Paso 7.- El Runner lleva los platillos servidos a la entrada de la cocina.</p> <p>Paso 8.- En la entrada de la cocina, el Runner procede a escamochar los platos, retirando los utensilios utilizados en el servicio.</p> <p>Paso 9.- Los platos escamochados y los cubiertos se dejan en un lugar específico para que el lavalozza los lave y preparé para su uso posterior.</p> <p>Paso 10.- El Runner se comunica con los Asesores Gastronómicos (Vendedores) para verificar si hay más platillos que deben llevarse a las mesas.</p> <p>Paso 11.- Durante el servicio, el Runner verifica que el plaque esté limpio y listo para su uso.</p> <p>Paso 12: Se trapean los utensilios para asegurar la disponibilidad y el servicio continuo.</p>
PROCESO PARA SOLICITAR INSUMOS		
8.	Runner	<p>La requisición de insumos es una parte esencial para garantizar que el Runner tenga a su disposición los materiales necesarios para brindar un servicio de calidad.</p> <p>Paso 1: Identificación de necesidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Runner encargado del cierre identifica las necesidades de insumos faltantes para llevar a cabo sus tareas. Estos insumos pueden incluir servilletas de lujo, servilletas de tela, alcohol, estopa y bolsas para basura. <p>Paso 2: Informa al Capitán de Unidad (Cierre) sobre su requisición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Runner informa de manera específica la cantidad requerida de cada tipo de insumo, así como cualquier información adicional relevante.

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

Paso 3: Capitán de Unidad
- Una vez completado el formato de requisición, el Capitán de Unidad, es responsable de gestionar el suministro de materiales con el área de Almacén

Paso 4: Recepción de insumos:
- Una vez que los insumos solicitados llegan, el Capitán de Unidad o el encargado de almacén los entrega al Runner, quien los utilizará en su labor y asegurará que estén disponibles para las tareas del próximo turno.

PROCESO DE CIERRE RUNNER

9.	Runner	<p>A continuación, se describe las actividades que debe llevar a cabo un Runner al finalizar su jornada y cierre de un restaurante.</p> <p>Paso 1: Acomodar Plaque y Platos: - El Runner comienza el cierre acomodando todo el plaque y platos utilizados durante la jornada. Esto incluye retirar los utensilios y platos de las mesas, escamocharlos y acomodarlos para que se laven y estén listos para su uso en el próximo servicio.</p> <p>Paso 2: Limpieza de baños del personal: - El Runner se encarga de la limpieza de los baños del personal. Esto implica lavar y desinfectar los lavabos, los inodoros y otras áreas relevantes. También se encarga de sacar la basura de los baños del personal y reemplazar las bolsas de basura si es necesario.</p> <p>Paso 3: Limpieza de Paredes: - El siguiente paso involucra el desempeño de labores de limpieza de las paredes, específicamente en el tallar las paredes del pasillo que se encuentra frente a los privados. Esto puede incluir la eliminación de manchas, polvo y suciedad.</p> <p>Paso 4: Desincrustado de cubiertos - En esta etapa, el Runner lleva a cabo el desincrustado de cubiertos. Esto puede implicar la limpieza y remoción de residuos o alimentos pegados en cucharas, tenedores, cuchillos y otros utensilios de cocina.</p> <p>El desincrustado de cubiertos es un proceso importante para garantizar que los utensilios de mesa, como cucharas, tenedores, cuchillos y otros, estén limpios y libres de residuos de alimentos o manchas.</p> <p>Se prepara una tina grande con agua caliente, vinagre y detergente. El agua caliente y el vinagre ayudarán a aflojar y eliminar los residuos de alimentos y las manchas de los cubiertos y loza. Es importante permitir que los cubiertos se empapen durante un tiempo para que los residuos de alimentos se ablanden.</p> <p>Después de eliminar los residuos de alimentos, los cubiertos se enjuagan con agua caliente para eliminar el detergente y cualquier residuo restante. Una vez que se ha confirmado que los cubiertos están limpios, se secan con un paño limpio y seco o se dejan escurrir en un lugar limpio y designado para su secado.</p> <p>Los cubiertos limpios y secos se almacenan en un lugar limpio y seco hasta que sean necesarios para el próximo servicio.</p>
----	--------	--

Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy

Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

GCMG-FOR-MA58

Es fundamental que este proceso se realice con cuidado y atención para garantizar que los cubiertos estén higiénicamente limpios y listos para su uso en las mesas.

Paso 5: Limpieza de pasillos

- El Runner procede a lavar los pasillos desde la entrada del personal hasta la entrada de la cocina. Esta tarea incluye barrer, trapear y desinfectar los pasillos para mantenerlos limpios y seguros.

Paso 6: Limpiar y ordenar estación de platos

- Por último, el Runner limpia y ordena su estación. Esto incluye la limpieza de mesas de trabajo, estantes y áreas de almacenamiento para asegurarse de que los platos y utensilios estén correctamente organizados y listos para su uso en el siguiente servicio.

Este proceso de cierre garantiza que el área de trabajo del Runner esté en óptimas condiciones para el próximo turno, cumpliendo con altos estándares de limpieza y organización en el restaurante. El cierre adecuado es esencial para mantener una operación eficiente y brindar un servicio de calidad a los invitados.

PROCESO TALACHAS ASIGNADAS AL RUNNER

10. Runner

El Capitán de Unidad asignará y supervisará las "talachas" para garantizar que el trabajo se realice de manera eficiente y que los invitados reciban una experiencia positiva en el restaurante.

Las talachas como Runner son:

Limpieza de Paredes del Pasillo: El Runner debe encargarse de limpiar las paredes del pasillo que se encuentra frente a los privados. Esto implica la eliminación de manchas, polvo y suciedad para mantener una apariencia fresca y limpia.

Recolección de basura: El Runner tiene la responsabilidad de sacar la basura del área de escamoteo, donde se suelen acumular los desechos de comida. Además, se encarga de lavar el bote de basura para mantenerlo limpio y libre de olores desagradables y colocarle nuevamente al bote una bolsa.

Limpieza de baños del personal: Los baños del personal también requieren limpieza y mantenimiento. El Runner debe lavar los lavabos, los inodoros y otras áreas relevantes en los baños del personal, así como sacar la basura y reemplazar las bolsas de basura si es necesario.

Lavado de Pasillos: El Runner se encarga de lavar los pasillos desde la entrada del personal hasta la entrada de la cocina. Esta tarea incluye barrer, trapear y desinfectar los pasillos para mantenerlos limpios y seguros.

Conteo de Plaque y Platos: El Runner realiza un conteo de los platos utilizados durante el servicio. Esta actividad ayuda a mantener un registro de los utensilios y asegura que estén listos para el próximo servicio.

Llenado del formato de inventario: Para llevar un registro preciso de los utensilios y platos, el Runner llena un formato de inventario. Esta actividad se realiza bajo la supervisión del Capitán de Unidad.

PROCESO DE LIMPIEZA PROFUNDA

11. Runner

Como Runner una de nuestras responsabilidades es realizar la limpieza profunda. A continuación, se describe el proceso de limpieza profunda

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

		<p>Importante: La limpieza es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de todos los invitados.</p> <p>La finalidad es evitar el desarrollo de microorganismos patógenos o plagas y conservar un ambiente higiénico, cuidar la estética, evitar el deterioro del restaurante y en óptimas condiciones para nuestros invitados.</p> <p>Consideraciones: La limpieza profunda inicia todos los domingos a las 08:00 a.m.; también se realizar limpiezas profundas adicionales cada que se requiera tener el restaurante limpio.</p>
12.		<p>PASO # 1: El Capitán de la Unidad distribuye las actividades de limpieza profunda a sus equipos de trabajo.</p> <p>1er equipo: Vidrios (por fuera y por dentro), jardín, contenedores y lockers 2do equipo: Sillas, mesas, bases de montaje 3er equipo: Piso del salón y terraza 4to equipo: Limpieza de pantallas, carros montados, macetas de terraza 5to equipo: Plaque, stenes montados</p> <p>PASO # 2 Cada equipo de Vendedores, Runner y el Capitán de la Unidad acuden por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar, los cuales se encuentran almacenados en un apartado en el sanitario de hombres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, abrillantadores, limpiadores multiuso. <p>PASO # 3: Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento.</p> <p>PASO # 4: Tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.</p> <p>PASO # 5: Llevar los insumos de limpieza a las diferentes áreas del salón del restaurante para iniciar la limpieza profunda.</p>
13.	Runner	<p>VIDRIOS (POR FUERA Y POR DENTRO)</p> <p>PASO # 6: Tallar con agua y jabón cada uno de los vidrios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para los vidrios del salón se utiliza un cepillo • Para los vidrios externos se utiliza un cepillo con extensión o una escoba <p>PASO # 7 Enjuagar los vidrios con suficiente agua.</p> <p>PASO # 8 Retirar el exceso de agua con el jalador.</p> <p>PASO # 9 Detallar la limpieza del vidrio con un trapo seco.</p> <p>PASO # 10 Limpiar y secar los soportes, herrería o cancel de cada ventana</p> <p>PASO # 11 Para la limpieza de los vidrios más altos (tallado o secado) tomar la escalera verificando la capacidad de carga. La clasificación debe cubrir el peso de la persona y el peso de las herramientas que se utilizarán.</p> <p>Nota de seguridad: No use una escalera que tenga grietas, remaches sueltos o corroídos, tirantes defectuosos o piezas (incluidos los pies antideslizantes)</p>

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

		<p>que estén en malas condiciones. Asegúrese de que no tenga grasa, aceite u otras sustancias resbaladizas.</p> <p>Abra los separadores de la escalera de tijera y el estante completamente y bloquee las riostras, compruebe la estabilidad. Asegúrese de que todos los pies de la escalera estén sobre una superficie firme, nivelada y no resbaladiza. Coloque la escalera en ángulo recto con el trabajo, con la parte delantera o trasera de los escalones mirando hacia el trabajo. Mire hacia la escalera de mano cuando suba o baje. Mantenga su cuerpo centrado entre los rieles laterales. Ha subido demasiado alto si sus rodillas están por encima de la escalera o si no puede sostenerse de la escalera.</p> <p>PASO #12 Limpiar con un trapeador el exceso de agua del suelo</p> <p>PASO #13 Se informa al Capitán de la Unidad que la actividad concluyo.</p> <p>PASO #14 El Capitán de la Unidad revisa la limpieza de los vidrios (interior y exterior), herrería, cancelos y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato.</p> <p>PASO #15 Los Vendedores del equipo de vidrios, recogen todos sus utensilios, limpian las zonas en donde realizaron su actividad.</p> <p>PASO # 16 Limpiar los utensilios en el lavadero ubicado a un costado del área de mantenimiento.</p> <p>PASO #17 Guardar los insumos en el baño de colaboradores</p>
14.	Runner	<p>JARDÍN</p> <p>PASO # 18: Los Runner y Vendedores revisan que todo el jardín externo, maceteros, área de estacionamiento, pasillo que divide al restaurante entre María Argentina y Central Mezcal se encuentre limpio.</p> <p>Se revisa que no haya tirado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colillas de cigarro • Vasos y/ o botellas • Basura en general <p>PASO # 19 En caso de encontrar basura en el jardín se recoge todo lo encontrado, con una escoba, un recogedor</p> <p>PASO # 20 Se revisa cada una de las macetas externas en busca de colillas de cigarro o basura en caso de encontrar se retira con un guante y se coloca en una bolsa de basura.</p> <p>PASO # 21 Se retira toda la basura que pudiera encontrarse en el pasillo central o área de estacionamiento y se coloca en una bolsa de basura</p> <p>PASO # 22 Los Runner y Vendedores revisan cada una de las zonas del jardín asignadas</p> <p>PASO # 23 Se lleva la basura a los contenedores que se encuentran al fondo del estacionamiento</p> <p>PASO # 24 Informan al Capitán de la unidad que la actividad concluyo.</p>

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

		<p>PASO # 25 El Capitán de la unidad revisa la limpieza del jardín, área de estacionamiento, pasillo central, maceteros y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato.</p>
15.	Runner	<p>CONTENEDORES</p> <p>PASO # 26 Los Runner y Vendedores retiran temporalmente las bolsas de basura, los contenedores vacíos, se retiran del espacio de los residuos.</p> <p>PASO # 27 Se talla el piso de toda el área con agua y jabón.</p> <p>PASO # 28 Se talla el contenedor por dentro y por fuera</p> <p>PASO # 29 Se acomoda el contenedor limpio y se llena nuevamente con las bolsas de basura</p> <p>PASO # 30 Informan al Capitán de la unidad que la actividad concluyo.</p> <p>PASO # 31 El Capitán de la unidad revisa la limpieza de los contenedores (interior y exterior), y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato.</p>
16.	Runner	<p>PISO DEL SALÓN Y TERRAZA</p> <p>PASO # 32: Un día antes los Runner y Vendedores de cierre recogen todas las sillas y mesas.</p> <p>PASO # 33 Se inicia la actividad dividiendo el salón en dos secciones terraza y salón interno, se barre con movimientos cortos y pausados de la esquina que se encuentre más lejos hacia la salida del restaurante, se recoger la pila de basura y polvo de cada sección y se deposita en una bolsa de basura.</p> <p>PASO # 34 Con la solución elaborada (jabón y agua) se empieza a tallar el piso por secciones, después de tallar una sección se toma el jalador y se va recorriendo el agua llevándola hacia la salida del restaurante.</p> <p>PASO # 35 Una vez concluida la acción de tallar y jalar el jabón con la suciedad acumulada, se toma un trapeador limpio y se enjuaga con suficiente agua cada una de las secciones, después de enjuagar muy bien cada sección se trapea para secar el piso del salón.</p> <p>PASO # 36 Una vez que concluyo el trapeado, se va a la puerta principal para aprovechar y limpiar el acceso con el agua jabonosa acumulada, se limpia y seca el acceso.</p> <p>PASO # 37 Se lleva la basura acumulada a los contenedores que se encuentran al fondo del estacionamiento</p> <p>PASO # 38 Se informa al Capitán de la unidad que la actividad concluyo.</p> <p>PASO # 39 El Capitán de la unidad revisa la limpieza del piso y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato.</p>
17.	Runner	<p>SILLAS, MESAS, BASES DE MONTAJE</p> <p>PASO # 40: El equipo de Runner y Vendedores asignados a la limpieza de las sillas, mesas, bases y montaje se organizan para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la parte de debajo de las mesas • Limpiar las patas de cada silla

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

		<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar las bases y estructuras de la mesa • Montar el salón <p>PASO # 41 Para revisar la parte de debajo de las mesas entre dos Vendedores o Runner voltean una a una las mesas, revisan en conjunto que no haya chicles pegados, retiran los que se encuentre y se deposita a la bolsa de basura.</p> <p>PASO # 42 Con la base de mesa (de cabeza) se limpia con agua y jabón la estructura y la parte de debajo de la mesa, se enjuaga con un trapo húmedo y se seca, se voltea y se procede hacer lo mismo con otra mesa, hasta concluir.</p> <p>PASO # 43 Cada una de las sillas se coloca hacia abajo y un Runner o Vendedor va limpiando con un trapo húmedo una a una las patas, se limpia el respaldo, parte de debajo se mete el trapo entre el asiento y el respaldo para eliminar restos de comida, se limpian todas las aplicaciones de madera, se sacude el respaldo y el asiento.</p> <p>PASO # 44 Al término de la actividad se realiza el montaje del salón: primero se colocan las mesas en su lugar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se colocan las sillas • Se ponen los manteles de tela y de cuero • Se colocan las botellas de adorno, los platos, las servilletas y los cubiertos <p>PASO # 45 Se lleva la basura a los contenedores, los cuales se encuentran al fondo del estacionamiento</p> <p>PASO # 46 Informan al Capitán de la Unidad que la actividad concluyo.</p> <p>PASO # 47 El Capitán de la unidad revisa la las sillas, mesas, bases, montaje y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza y montaje del salón informa al equipo para que corrija de inmediato.</p>
18.	Runner	<p>LOCKERS</p> <p>PASO # 48: Los Runner y Vendedores acuden al área de lockers, revisan los casilleros y si encuentran casilleros abiertos con pertenencias se le informa al Capitán de unidad Los casilleros que tienen candado y están cerrados no se limpian</p> <p>PASO # 49 La actividad inicia, retirando de la parte de arriba de cada casillero y de la parte de abajo del lockers toda la basura y polvo con un trapo y escoba.</p> <p>PASO # 50 Una vez retirado el polvo se tallan los casilleros, por dentro y por fuera con agua y jabón, se tallan las paredes laterales, se enjuagan y secan los lockers</p> <p>PASO # 51 Se seca con un trapo cada casillero, la parte de arriba y laterales</p> <p>PASO # 52 Se lleva la basura a los contenedores que se encuentran al fondo del estacionamiento</p> <p>PASO # 53 Informan al Capitán de la Unidad que la actividad concluyo.</p>

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

		<p>PASO # 54 El Capitán de la Unidad revisa la limpieza de los casilleros y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato.</p> <p>LIMPIEZA DE PANTALLAS, CARROS MONTADOS, MACETAS DE TERRAZA</p> <p>PASO # 55: Los Runner y Vendedores revisan que las televisiones estén apagadas, la limpieza debe realizarse con la televisión fría y nunca se rociará ninguna sustancia directamente sobre la pantalla.</p> <p>PASO # 56 Se toma la escalera verificando la capacidad de carga que está marcada en la escalera. La clasificación debe cubrir el peso de la persona y el peso de las herramientas que se utilizarán.</p> <p>Nota de seguridad: No use una escalera que tenga grietas, remaches sueltos o corroídos, tirantes defectuosos o piezas (incluidos los pies antideslizantes) que estén en malas condiciones. Asegúrese de que no tenga grasa, aceite u otras sustancias resbaladizas.</p> <p>Abra los separadores de la escalera de tijera y el estante completamente y bloquee las riostras, compruebe la estabilidad. Asegúrese de que todos los pies de la escalera estén sobre una superficie firme, nivelada y no resbaladiza. Coloque la escalera en ángulo recto con el trabajo, con la parte delantera o trasera de los escalones mirando hacia el trabajo. Mantenga la escalera tipo tijera cerca del trabajo. Evite empujar o tirar de las escaleras de mano desde un lado. El movimiento lateral repetido puede hacer que las escaleras se tambalean, ya que son más débiles o menos estables en esas direcciones. Mire hacia la escalera de mano cuando suba o baje. Mantenga su cuerpo centrado entre los rieles laterales. Ha subido demasiado alto si sus rodillas están por encima de la escalera o si no puede sostenerse de la escalera.</p> <p>PASO # 57 Para limpiar de forma correcta la pantalla humedecemos un trapo y lo pasamos suavemente por la pantalla, siempre de arriba hacia abajo para evitar dejar marcas blanquecinas o huellas tras su limpieza. Limpia el soporte, el panel de control y las cubiertas plásticas del televisor.</p> <p>PASO # 58 Los Runner y Vendedores asignados, descuelgan las plantas de la terraza y limpian con un trapo húmedo cada una de las macetas también se limpian los troncos que tienen focos en la terraza. Nota: El trapo se debe estar lavando constantemente para eliminar el polvo.</p> <p>PASO # 59 Los Runner y Vendedores asignados, limpian con agua y jabón por dentro y por fuera los carros de servicio que se encuentran en toda la unidad, se secan y se montan con sus insumos.</p> <p>PASO # 60 Informan al Capitán de la Unidad que la actividad concluyo.</p> <p>PASO # 61 El Capitán de la unidad revisa la limpieza de las pantallas, carros de servicio, macetas y troncos de la terraza y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato</p>
19.	Runner	<p>LIMPIEZA PLAQUE, STENES MONTADOS</p> <p>PASO # 62: Los Runner y Vendedores los días sábados recolectan todo el plaque de las estaciones y el que se pudiera encontrar en la cocina de las ultimas mesas, en caso de estos últimos estén sucios se lavan.</p>

		PROCEDIMIENTO RUNNER	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

		<p>PASO # 63 Se separa todo el plaque en: Tenedor, cuchillo, cuchillo de presentación, cuchara sopera, cuchara moka, pala mantequillera y mantequillera. Nota: El cuchillo de presentación, solo se limpia y se pule, no se desincrusta debido a que tiene un mango de madera.</p> <p>PASO # 64 Se toma una caja negra y se llena a la mitad de agua caliente y se le vierte medio litro de vinagre.</p> <p>PASO # 65 Los Runner y Vendedores asignados, descuelgan las plantas de la terraza y limpian con un trapo húmedo cada una de las macetas también se limpian los troncos que tienen focos en la terraza. Nota: El trapo se debe estar lavando constantemente para eliminar el polvo.</p> <p>PASO # 66 Los Runner y Vendedores asignados, limpian con agua y jabón por dentro y por fuera los carros de servicio que se encuentran en toda la unidad, se secan y se montan con sus insumos.</p> <p>PASO # 67 Informan al Capitán de Unidad que la actividad concluyo.</p> <p>PASO # 68 El Capitán de Unidad revisa la limpieza de las pantallas, carros de servicio, macetas y troncos de la terraza y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato</p>
20.	Runner	<p>Revisa frecuentemente que todo tu personal este siguiendo el protocolo de servicio y ante una desviación del proceso corrige inmediatamente, recuerda eres parte fundamental de la experiencia de nuestros invitados.</p>

FIN DEL PROCEDIMIENTO

8. Anexos

8.1 N/A

9. Referencias

- 9.1** Norma internacional ISO 9000:2005 Sistemas de Gestión de la calidad fundamentos y vocabulario.
- 9.2** Código SQF 2000 Basado en el sistema HACCP del Código de Aseguramiento para Proveedores de la industria de alimentos.
- 9.3** NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos-Manejo Higiénico de los Alimentos Preparados.
- 9.4** Distintivo "H".
- 9.5** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- 9.6** Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- 9.7** NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- 9.8** NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.

	PROCEDIMIENTO RUNNER		
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA58

9.9 NOM-026-STPS-2008. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías

9.10 NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el trabajo - Identificación, análisis y prevención. Parte 1 – Manejo manual de cargas.