

NORMATIVA PARA LA REAPERTURA DE GIZARTEA DESDE EL MARTES 16 DE JUNIO

IMPORTANTE

El socio que realice la reserva, se asegurará previamente de que ni él, ni ninguna de las personas invitadas tenga síntomas compatibles del Covid-19. Si presenta esta sintomatología, **quedará prohibido su acceso al local.**

NORMAS GENERALES PARA TODOS LOS DIAS

Para acceder a la Sociedad, es **obligatorio limpiarse las manos con gel hidroalcohólico**. Hay colocado un dispensador justo a la entrada. También es recomendable hacerlo durante nuestra estancia en la Sociedad. Hay repartidos 5 puntos más con dispensador.

Es muy importante evitar el cruzarnos en las escaleras de acceso a la Sociedad.

Es obligatorio mantener la **distancia entre mesas de 2m**. Por ello no todas van a estar disponibles para su uso. Tan solo **las 6 mesas de número impar del 1 al 11**. También es necesario preservar la distancia social entre comensales.

Se recomienda **no permanecer de pie en las zonas de paso** y si se hace, que sea el menor tiempo posible. En cualquier caso, todos los asistentes deberán efectuar **las consumiciones, únicamente sentados en su mesa**. Es obligatorio el uso de mascarilla en la Sociedad, excepto en la mesa reservada.

Para cada mesa, **solo un socio se encargará de prepararla, servir y recoger**, para que haya el menor número de personas circulando por las zonas de paso.

Durante este periodo, el uso del mantel es obligatorio, de cara a facilitar las tareas de limpieza y desinfección que se deban llevar a cabo a diario.

De la misma manera y durante este periodo, el **socio es la única persona** autorizada para el uso de elementos comunes, como puede ser **la cafetera, o el acceso a la nevera de la cocina**.

Para el uso de la citada cafetera, hay que **desinfectarse previamente las manos** con el gel dispuesto a tal efecto y esperar a que el socio anterior haya terminado de utilizarla y deje libre ese espacio. La **encimera** donde se preparan los cafés, **debe de quedar desocupada** de todo elemento utilizado, así como **higienizada por el socio, con el trapo y producto desinfectante**, dispuestos a tal fin. No olvidemos guardar al terminar su uso, la botella de leche en la nevera de la cocina.

Queda **prohibido** durante este periodo la **preparación de copas y combinados en la encimera** que se encuentra junto a la cafetera. Es obligatoria su preparación **en la propia mesa**. Cada socio deberá proveerse de su limón para la elaboración de dichos combinados, ya que en la Sociedad, no habrá.

La entrada y uso de los **baños y lavabos, tiene que ser de uno en uno**, procurando muy especialmente no cruzarse en las escaleras.

No está permitido utilizar en esta primera etapa, ningún **utensilio para juego de cartas** de los existentes en la Sociedad (naipes, tantos, tapetes). **Es necesario traerlos de casa**.

Para extremar las medidas higiénicas de las personas encargadas de realizar los conteos de la recaudación, **el pago de los tickets de consumo se hará únicamente mediante tarjeta bancaria**, en el nuevo datafono, colocado para tal fin.

En esta primera fase, **solo se podrá acudir a la Sociedad con reserva y únicamente para los turnos de comida o cena**. No se puede acceder, solo con el fin de "para tomar algo".

Las **reservas** de mesa para este periodo se realizaran **únicamente por whatsapp** al nuevo número 626 00 64 87, que portará alguno de los miembros de la Junta Directiva. Solo whatsapp. **No se atenderán las llamadas**. Hay que indicar nombre del socio, día de reserva, turno de comida o cena y número de comensales. De esta manera racionalizaremos el espacio para albergar con la distancia obligatoria necesaria, a la mayor cantidad de comensales posible. **Repetimos, que no está permitido el uso de la Sociedad, si no se ha hecho reserva previa**. Se contestará, confirmando la reserva, momento en que el socio podrá contactar con Marta de la manera habitual para encargar menú. Os recordamos que para los encargos de menú para los martes, la cocinera seguirá atendiendo en el 608 78 43 63 y como sabéis, solo por whatsapp.

Las **mesas serán asignadas 24h antes del turno reservado**, intentando atender las preferencias o si se desea en la zona TV o no. Si existiese una petición posterior, estará sujeta a disponibilidad.

Estamos **obligados por parte de las autoridades a la desinfección de la Sociedad dos veces al día o al menos antes de cada turno**. Por ello y para realizar esta labor, el local debe quedar vacío a las 18.00h y que la persona encargada pueda efectuar su trabajo de cara al turno de cena. **La Sociedad por**

tanto, permanecerá cerrada de 18.00h a 20.00h. Este servicio, va a ser un gasto añadido, por lo que insistimos en **la importancia de confirmar las reservas**, de cara a encargar estos trabajos solo cuando son necesarios. Es decir, si no hubiese ninguna reserva de cenas, no lo encargaríamos, procediéndose a la limpieza, en el horario matinal habitual y economizando esas horas extras.

Dada la **obligatoriedad de desinfectar** la Sociedad para cada turno y teniendo en cuenta que el **domingo es el día de descanso semanal de Mely, Gizarte** permanecerá cerrada, para cualquier uso.

NORMAS CONCRETAS PARA LOS DIAS CON SERVICIO DE COCINERA (SOLO COCINA MARTA)

Queda prohibida la entrada a la cocina durante la presencia de las empleadas en esta. Solamente **quedará indicado un pasillo por la entrada de la derecha**, para el acceso a las taquillas y a la nevera de los refrescos y cervezas.

De cara a mantener la mayor higiene posible, **el pan será entregado a cada socio por Marta.**

La **entrada** a la cocina por el **lado izquierdo**, permanecerá por tanto **cerrada a los socios**, siendo solo utilizada por las empleadas. Tanto la recogida de las fuentes o cazuelas de comida, como el depósito de los utensilios y vajilla utilizados, se llevará a cabo en el mueble que existe actualmente y que separa el comedor de la cocina. **Dichos utensilios y vajilla deberán ser depositados** como muy tarde a las **15.30h, para que así Mely pueda adelantar todo el trabajo posible** antes del periodo de descanso que le corresponde de cara a reanudar su actividad de la tarde.

NORMAS CONCRETAS PARA LOS DIAS SIN SERVICIO DE COCINA (COCINAN LOS SOCIOS)

El **número máximo de socios/personas en la cocina será de 3.** En dicho espacio será obligatorio el uso de mascarilla, siempre que se coincida con otra persona.

El usuario de la cocina deberá ser responsable en la moderada y racional utilización de la misma, sus utensilios y los espacios comunes. Los delantales y trapos usados deberán dejarse junto con manteles y servilletas en el cesto de la lavandería.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

El socio será en todo momento responsable de su propia actuación, así como de la de sus invitados. El incumplimiento de estas normas, **así como acudir sin una reserva formalizada**, dará lugar a la apertura de expediente a criterio de la Junta Directiva. Si además este **incumplimiento acarrea una multa o sanción a la Sociedad, esta será asumida por el socio** que haya cometido la infracción o que haya invitado a quien la cometió.

Todas estas normas entran en vigor, desde hoy 10-06-2020, hasta que la Directiva comunique unas nuevas. **Es responsabilidad de los socios que vayan a hacer uso de la Sociedad, conocer estas normas** y cualquier otra en vigor, que atañe a las Sociedades en este periodo, informándose en las webs, o boletines oficiales de las distintas autoridades.

PROTOCOLO EN CASO DE POSITIVO POR COVID-19

En el supuesto de que en los días posteriores, una de las personas asistentes fuese positivo por Covid, el socio deberá comunicarlo a la Junta Directiva con la máxima urgencia

La Junta lo comunicará al resto de asistentes coincidentes con el afectado, para conocimiento y posteriores medidas preventivas.

Se procederá al cierre de la Sociedad, anulando las reservas de las siguientes jornadas y solicitándose de nuevo los servicios de la empresa de desinfección, quedando la Sociedad cerrada, hasta que el mencionado trabajo se haya realizado y se pueda volver a acceder con las máximas garantías de salud y seguridad para todos.

Junta Directiva