



SUKALDEKO KOMISIOA
COMISIÓN DE COCINA

NORMAS DE UTILIZACIÓN DE LA COCINA KRESALA

El comedor y la cocina de Kresala se inauguraron en el año 2000, con el fin de que las personas socias dispusieran de un lugar donde organizar y disfrutar de celebraciones preferentemente gastronómicas de tipo social y personal. Es responsabilidad de todas las personas socias velar por el cuidado y conservación de sus instalaciones, respetar las normas aquí establecidas, abonar los gastos generados, y mantener en todo momento un trato correcto con el resto de personas usuarias.

LA REALIZACIÓN DE RESERVAS, IMPLICA LA ACEPTACIÓN TOTAL DE ESTA NORMATIVA, SU CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN.

NO PODRÁ ALEGARSE DESCONOCIMIENTO DE ESTA NORMATIVA COMO EXIMENTE DE RESPONSABILIDADES DERIVADAS DE SU INCUMPLIMIENTO.

LA COMISIÓN DE COCINA PODRÁ EXPEDIENTAR, SANCIONAR LAS FALTAS LEVES Y GRAVES, ASÍ COMO COMUNICAR Y PROPONER A DIRECTIVA LAS SANCIONES POR FALTAS MUY GRAVES DETECTADAS.

HORARIOS

Los horarios de uso de la cocina y del comedor son:

- | | |
|---|----------------|
| ● Almuerzo | 9:30 a 12:30 |
| ● Comida (lunes a viernes) | 12:30 a 17:00 |
| ● Comida (sábados, domingos y días de fiesta) | 12:30 a 19:30 |
| ● Merienda (SOLO lunes a viernes LABORABLES) | 17:00 a 19:30 |
| ● Cena | 19:30 a cierre |

LAS MERIENDAS SOLO PUEDEN HACERSE DÍAS LABORABLES, DE LUNES A VIERNES, quedando excluidos SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS DE FIESTA.

ACCESOS

SE RECUERDA A TODAS LAS PERSONAS SOCIAS QUE QUIERAN HACER USO DE LAS INSTALACIONES, QUE EL ACCESO EN HORARIO DE TABERNA ES LIBRE, PERO CUANDO LA TABERNA ESTÁ CERRADA, EL ACCESO DEBERÁ SER CON TARJETA DE ACCESO (LA CUAL SE SOLICITA A SECRETARÍA PARA SU TRAMITACIÓN).

LA TARJETA DE ACCESO PERMITE ACCEDER A LAS INSTALACIONES EN LOS HORARIOS SIGUIENTES:

LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES DE 8:00 A 23:00 H

JUEVES, VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO DE 8:00 A 1:00 DEL DÍA SIGUIENTE





SUKALDEKO KOMISIOA COMISIÓN DE COCINA

EN EL RESTO DE HORAS, EL LECTOR DE TARJETA PERMANECE INACTIVO, POR TEMA DE SEGURIDAD, POR LO QUE SE DEBERÁ TENER EN CUENTA PARA EVITAR QUEDARSE EN EL EXTERIOR Y SIN ACCESO.

UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

COMEDOR- RESERVAS

El comedor de la sociedad está habilitado para uso de las personas socias y sus acompañantes.

La persona socia mayor de edad, 18 años, (MIRAR ARTÍCULO DE PROHIBICIONES) que quiera disponer de sitio, deberá reservarlo previamente a través del programa de gestión que está instalado en las instalaciones. A él se accede con datos de usuario y clave, facilitados por la Directiva o Comisión de Cocina.

El uso de los espacios sin haber efectuado reserva previa no garantiza su utilización, por lo que otra persona socia que acuda posteriormente, podrá efectuar la reserva y utilizar todos los servicios de la misma.

Las reservas se podrán realizar con una anticipación de 30 días naturales.

Para días especiales (San Sebastián, Semana grande, regatas, Sto. Tomás o cualquier otra fecha en la que se conozca con anticipación una elevada demanda de espacios), la Comisión pondrá a disposición de las personas socias unos listados de inscripción que servirán para determinar las reservas posteriores mediante sorteo o distribución de espacios.

Para la celebración de Comuniones, se recogen solicitudes en el mes de Enero y se distribuyen con la normativa específica en el mes de febrero.

Por norma cada persona socia puede reservar un máximo de 3 mesas para cada horario. Las personas socias que necesiten reservar mayor número de mesas o la totalidad de las instalaciones para algún evento especial, podrán solicitarlo por escrito a la comisión, que tratará de facilitarles el acceso a las mismas.

En caso de sobrevenir algún impedimento para la utilización del espacio reservado, se ruega realizar la anulación de las mesas con la mayor antelación posible (MÍNIMO 24H ANTES) para facilitar su disponibilidad al resto de las personas socias. La reincidencia en anulaciones injustificadas podrá considerarse como falta y conllevará la aplicación de algún tipo de sanción.

Al no poder facilitar el acceso a personas con movilidad reducida hasta la planta del comedor, la persona socia que se encuentre en esa situación (personal o de acompañantes), podrá solicitar a la Comisión de cocina, previa reserva normal en el comedor, la utilización del espacio de Taberna, mediante un escrito en el que se indique el espacio reservado en comedor, fecha y comida, nombre, apellidos y número de la persona socia. La Comisión de Cocina le informará de la disponibilidad para dicho cambio.





SUKALDEKO KOMISIOA COMISIÓN DE COCINA

La comisión de Cocina podrá reservar las instalaciones para la realización de cursos, concursos o actividades generales que así lo requieran

La persona socia que quiera utilizar los espacios de comedor para reuniones de su comunidad de vecinos, deberá realizar la reserva del espacio correspondiente en el programa informático, pudiendo realizarse únicamente los lunes, martes y miércoles, excepto festivos y víspera de fiesta.

COCINA

La reserva de la mesa garantiza el uso de los equipamientos de cocina, asignados con la buena disposición que se suponen entre las personas socias. En casos de ampliación de aforo por fechas especiales, la Comisión podrá asignar detalladamente fuegos y hornos en base a las solicitudes y la buena convivencia.

La reserva de mesa vincula el uso de los servicios de cocina, así como los servicios sanitarios generales situados a la entrada de la Cocina.

El uso de la cocina está reservado a las personas socias (individual o familiar) y para garantizar su responsabilidad deberá estar presente en el horario del uso. Podrá ser asistido por algún acompañante teniendo en cuenta las limitaciones de espacio y reservas coincidentes.

Los horarios de uso de los fuegos y cocina serán con uso preferente para el servicio más inmediato, tras la finalización del servicio en desarrollo y siempre con la amabilidad que debe caracterizar el uso de las instalaciones y la convivencia entre personas socias.

Las reservas de meriendas se realizarán ÚNICAMENTE EN DÍAS LABORABLES, de lunes a viernes (EXCEPTO FESTIVOS) y solo se autorizaran 2 meriendas por jornada. Las reservas de merienda que se hagan con posterioridad a las 2 primeras, quedarán anuladas automáticamente, aunque el programa informático le confirme la reserva. No habrá reclamación posible.

FRONTÓN

En ningún caso se vincula la reserva de mesa con el uso del espacio de frontón ni de otros espacios de la Sociedad.

En el caso de no haber una actividad concreta en el frontón, se podrá disponer de él como zona de juegos, teniendo en cuenta que la persona socia adulta que efectúa la reserva, es la responsable de las personas que estén en el frontón (niños o no) y del respeto que los mismos deben hacer de instalaciones (orden y limpieza) y señalizaciones (prohibición de acceso a gimnasio, vestuarios y resto de dependencias).





SUKALDEKO KOMISIOA COMISIÓN DE COCINA

LIMPIEZA Y SERVICIOS

La persona socia tiene a su disposición todo el material del comedor, cocina y servicios anexos del que dispone la Sociedad.

A su llegada, si observase alguna falta de limpieza o algún incumplimiento de normativa, deberá comunicarlo por escrito a la Comisión, dejándolo en el buzón de secretaría o remitiendo un mail a través de la página web (www.kresala.org) . La Comisión le dará una respuesta sobre el tema indicado.

La persona socia podrá utilizar el material y el espacio reservado, debiendo mantener en todo momento orden y limpieza, con especial atención al reciclado organizado en los contenedores de cocina preparados a tal efecto y siempre respetando los derechos del resto de las personas socias con las que pueda coincidir.

Dentro de la cocina, en el espacio señalado, y disponiendo del espacio limitado que tenemos, solo podrán estar la persona socia y una persona acompañante (dependiendo del número de reservas con las que se debe compartir el espacio).

Los alimentos congelados pueden guardarse temporalmente en el congelador situado en cocina en los espacios señalizados para las personas socias. No se deben guardar en la máquina de hielos, ni en los frigoríficos.

La cámara frigorífica tiene marcados y diferenciados los espacios para utilización de las personas socias y taberna.

Los alimentos que se dejen en congelador o frigorífico deberán estar identificados con fecha, nombre, apellidos y número de la persona socia que lo deja provisionalmente. Al segundo día serán echados a la basura.

Para aprovechar las sobras de comida y alimentos, disponemos de recipientes en la zona de botellines y mantelería, pudiendo ser utilizados y pagando el artículo en la liquidación correspondiente.

La persona socia, al finalizar la utilización, recogerá y limpiará el sitio y mesa o mesas que haya utilizado; ordenará los platos, los cubiertos, las tazas, las cazuelas usadas, etc., en el lugar preparado para ello y siguiendo las indicaciones y señalizaciones que están dispuestas. Barrerá el suelo del espacio utilizado (comedor y frontón). **NO HAY QUE FREGAR LOS UTENSILIOS UTILIZADOS, PERO SE DEBEN DEJAR EN LOS SITIOS INDICADOS, DESPUÉS DE ACLARARLOS Y RETIRAR LOS RESIDUOS DE LOS MISMOS.**

En el caso de coincidir con otras personas socias, si observase que por desconocimiento no cumplen con la normativa que se indica, deberá indicarles amablemente tal hecho, para que puedan hacerlo correctamente.

Si persistiesen en su actitud y no le hiciesen caso, la persona socia deberá indicar en una nota personal la incidencia observada, el aviso efectuado y la localización de la reserva en el comedor. La Comisión identificará a la persona socia que ha incumplido la normativa y tratará de solucionar el problema para evitar la repetición de dicho incumplimiento y que se vincule el mismo a todas las reservas de la comida, merienda o cena.





SUKALDEKO KOMISIOA COMISIÓN DE COCINA

Por la noche, la última persona socia en salir deberá responsabilizarse de dejar los locales en condiciones, sobre todo en desconectar los siguientes elementos:

- Fuegos, planchas, hornos y freidoras.
- Sistema de ventilación campana extractora zona de fuegos (interruptor y señalizador luminoso junto a la fregadera izquierda (limpieza de alimentos).
- Cafetera.
- Alumbrado frontón.
- Sistema de ventilación /extracción (interruptores y señalizadores luminosos junto a la puerta de secretaría)
- Sistema de ventiladores blancos (interruptores en zona de barrikote, secretaría y lateral entrada).
- Alumbrado cocina y comedor.
- Alumbrado escalera.
- Apagará las luces generales (hay un interruptor-llave detrás de la primera columna en la planta del bar que desconecta la alimentación general, pero cuando vuelve a activarse se conectan otra vez todos los elementos anteriormente citados)
- Cerrará correctamente la puerta exterior de la calle, comprobando el cierre.

LIQUIDACIONES

PARA LIQUIDACIONES EN GENERAL:

Las liquidaciones y notas de pago de los servicios utilizados y productos consumidos se harán exclusivamente mediante el programa informático. Cualquier persona socia que desconozca su manejo deberá ponerse en contacto con la Comisión de Cocina que amablemente le instruirá.

El pago se podrá realizar en metálico o mediante tarjeta, si bien la Comisión de Cocina agradecería la utilización del pago con tarjeta para facilitar la gestión económica de la actividad.

La liquidación se realizará marcando los servicios y unidades consumidos (desde los presenciales básicos de persona socia / persona no socia, hasta los consumos directos).

PARA LIQUIDACIONES DE MERIENDAS (SOLO MERIENDAS, DE LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS):

En las liquidaciones de meriendas se considera que los usuarios son aquellos que participan en la merienda (mayores y niños). Además existe una doble opción:

-Una posibilidad es la de realizar la liquidación normal con uso de vajilla, mantelería, etc. (cotización de personas socias /personas no socias, mantelería, fuegos, etc).

-Otra posibilidad es la de utilizar TODO el material de plástico traído de fuera, sin mantelería ni servicios generales, debiendo limpiar las fuentes utilizadas . En este caso hay un precio especial de merienda por participante.





SUKALDEKO KOMISIOA COMISIÓN DE COCINA

QUEDA PROHIBIDO INTRODUCIR BEBEDA DE FUERA. SOLO EXISTIRÁ DESCORCHE PARA VINO (de corcho), CAVA Y CHAMPAGNE. REFRESCOS GRANDES SOLO EN LAS MERIENDAS Y EN TODOS LOS CASOS SE DEBERÁ ABONAR EL DEBIDO DESCORCHE.

Cuando la Comisión de Cocina detecte una diferencia entre los productos y servicios utilizados y la anotación en la liquidación efectuada por la persona socia, se dirigirá a ella para indicarle la diferencia y facilitarle la posibilidad de realizar una liquidación complementaria. El incumplimiento sistemático de las liquidaciones, dará lugar a los procedimientos de sanciones correspondientes.

LIQUIDACIÓN SIN PROGRAMA INFORMÁTICO

En el caso de que el sistema informático esté bloqueado o sin acceso, se deben anotar los asistentes, consumos y gastos varios que se deban liquidar.

En un plazo máximo de 24h, el acceso estará activo, por lo que se podría hacer la liquidación correspondiente. En caso de tener dificultad para desplazarse a realizarla, se deberá contactar con la comisión de cocina a través de la web de Kresala, indicando el problema suscitado y la previsión de regularización que tiene.

SISTEMA DE INFORMACIÓN, AVISOS Y COMUNICACIONES

La Comisión facilitará la normativa de utilización a través de las pantallas del sistema informático, página web o cualquier otro medio que considere oportuno.

Las faltas y sanciones serán publicadas de igual manera.

Las personas socias podrán dirigirse a la Comisión a través de la página web de Kresala, buzón de liquidaciones y sugerencias (en puerta de Secretaría).

PROHIBICIONES, FALTAS Y SANCIONES

Nº	PROHIBICIÓN	TIPO DE FALTA	SANCIÓN
1	La utilización de los servicios de cocina por personas socias menores de 18 años, implica la asunción total de responsabilidades de todo tipo de las personas socias de número, mayores de edad. <u>LOS MENORES DE EDAD NO PUEDEN CONSUMIR ALCOHOL</u> , según la Ley 1/2016, de 7 de abril, por lo que está	MUY GRAVE	DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA(PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS PROPUESTA DE EXPULSIÓN Y BAJA SOCIO UNIPERSONAL O FAMILIAR



SUKALDEKO KOMISIOA
COMISIÓN DE COCINA

	<p>prohibido el consumo de alcohol para menores de 18 años.</p> <p>En el caso de utilizar los servicios de cocina cualquier persona socia menor de edad (caso de socios familiares MENORES DE 18 AÑOS), alguna de las personas socias, mayor de edad, <u>DEBERÁ ESTAR PRESENTE EN TODO MOMENTO EN LAS INSTALACIONES DE COCINA Y COMEDOR, PARA GARANTIZAR QUE LOS MENORES USUARIOS DEL SERVICIO NO CONSUMEN ALCOHOL.</u> En caso de hacerlo, será responsabilidad total de las personas socias que figuren en la reserva, mayor de edad y con número de socio/a indicado.</p>		
2	<p>Está prohibido facilitar los servicios de la sociedad a terceras personas en todos los niveles ni facilitar la suplantación de la persona socia. El uso de la sociedad es para la persona socia (individual o familiar) y sus acompañantes.</p>	MUY GRAVE	PROPUESTA DE EXPULSIÓN Y BAJA SOCIO UNIPERSONAL O FAMILIAR
3	<p>Hurto de utensilios, equipo o material de la Sociedad, así como el propio de cualquier persona socia.</p>	MUY GRAVE	SANCIÓN ECONÓMICA Y / O PROPUESTA DE EXPULSIÓN Y BAJA SOCIO UNIPERSONAL O FAMILIAR
4	<p>Está prohibido utilizar la Sociedad para ofrecer servicios gastronómicos (almuerzo, comidas, cenas, etc) a terceras personas con intereses lucrativos (grupos turísticos, grupos comerciales, etc.)</p>	MUY GRAVE	PROPUESTA DE EXPULSIÓN Y BAJA SOCIO UNIPERSONAL O FAMILIAR
5	<p>Está prohibido fumar en todo el recinto de la sociedad.</p>	GRAVE	DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA (PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS

SUKALDEKO KOMISIOA
COMISIÓN DE COCINA

6	Queda prohibido sacar de las instalaciones cualquier elemento perteneciente al utillaje, equipamiento o estructura de la Sociedad, para cualquier tipo de uso, salvo autorización previa de la Comisión de Cocina.	GRAVE	DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA (PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS
7	Faltas de pago en la liquidación, faltas de anotación de servicios o artículos consumidos.	GRAVE	- REGULARIZACIÓN DE CUENTA DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA (PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS
8	Está prohibido hablar en voz alta, cantar y realizar cualquier otra actividad en el exterior de la Sociedad que pueda molestar el descanso del vecindario a partir de las 22 horas.	GRAVE	DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA (PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS
9	Por normativa municipal está prohibido el consumo de bebidas en la calle.	GRAVE	DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA (PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS
10	Queda terminantemente prohibido traer y consumir bebidas de fuera de la sociedad, exceptuando, en ocasiones especiales, REFRESCOS GRANDES (SOLO EN MERIENDAS), VINO Y CAVA/CHAMPAGNE Y SIEMPRE PAGANDO EL DEBIDO DESCORCHE.	LEVE	EL PRIMER AVISO POR INCUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SE CONSIDERARÁ INFRACCIÓN LEVE, ASÍ COMO EL SEGUNDO AVISO. EL TERCER AVISO PASARÁ A SER INFRACCIÓN GRAVE CON PROHIBICIÓN DE 3 A 6 MESES DE PROHIBICIÓN DE USO DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y JANGELA (PARA TODAS LAS PERSONAS INCLUIDAS EN EL NÚMERO SOCIETARIO), NI EN CONSIDERACIÓN DE INVITADOS.

SUKALDEKO KOMISIOA
COMISIÓN DE COCINA

			EL CUARTO AVISO TENDRÁ TIPIFICACIÓN DE INFRACCIÓN GRAVE, CON EL QUINTO Y ULTIMO AVISO, SANCIÓN MUY GRAVE, PROPUESTA DE EXPULSIÓN Y BAJA SOCIO UNIPERSONAL O FAMILIAR.
11	Está prohibido el acceso a las zonas de la Sociedad restringidas en uso para actividades particulares (gimnasio, vestuarios, acceso pasillos, salón, taberna (cuando no esté abierta al público).	LEVE	AMONESTACIÓN
12	Está prohibido la entrada de perros en todo el recinto de la sociedad (EXCEPTO PERROS GUÍAS).	LEVE	AMONESTACIÓN
13	Queda prohibido cocinar en las instalaciones de Kresala para consumirlo fuera de la Sociedad, salvo autorización expresa de la Comisión de Cocina.	LEVE	AMONESTACIÓN
14	No está permitido usar la cocina para embotar alimentos, salvo autorización expresa de la Comisión de Cocina.	LEVE	AMONESTACIÓN
15	Los niños y niñas menores de 13 años no pueden entrar en el recinto de la cocina; si desean agua o cualquier otro servicio, serán servidos por una persona adulta. (EXCEPCIÓN CURSOS Y ACTIVIDADES DE COMISIÓN DE COCINA)	LEVE	AMONESTACIÓN
16	En el servicio de caballeros existe un cambiador de pañales y está permitido su uso tanto para hombres como mujeres por lo que no se permite el empleo de las mesas, sillas, mostradores del comedor o cualquier otro elemento de la Sociedad para ese fin.	LEVE	AMONESTACIÓN

SUKALDEKO KOMISIOA COMISIÓN DE COCINA			
17	No utilización de reserva efectuada, ni anulación anterior a 24h	LEVE	AMONESTACIÓN Y PENALIZACIÓN ECONÓMICA
18	Mala utilización de las instalaciones por parte de la persona socia o las personas invitadas	LEVE	AMONESTACIÓN
19	Falta de recogida de residuos, limpieza de los espacios utilizados, etc	LEVE	AMONESTACIÓN
20	Dejar encendido fuego, horno o plancha sin persona responsable en cocina	LEVE	AMONESTACIÓN
REINCIDENCIA DE 3 LEVES EN EL PLAZO DE UN AÑO		1 FALTA GRAVE	
REINCIDENCIA DE 3 GRAVES EN EL PLAZO DE UN AÑO		MUY GRAVE	
MUY GRAVE		PROPUESTA DE EXPULSIÓN Y BAJA SOCIO UNIPERSONAL O FAMILIAR	