



## 1. OBJETO

Describir los derechos y deberes de las personas asociadas al C.N.H., correspondientes al comportamiento en las actividades y a la utilización de los medios disponibles del local social.

## 2. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento, es de aplicación a todas las personas asociadas al C.N.H., que hagan uso de los servicios que ofrece el local social, independientemente de los específicos de la Sección de Vela y Sección de Pesca. Es función de la Asamblea, la aprobación de este documento.

## 3. ACUERDOS GENERALES

**3.1-** La Administración, uso y gestión del local social, se realizará bajo los principios de un Club cerrado, esto es que no podrá explotar sus servicios de hostelería/recreativos al público en general.

**3.2-** El acceso al local social está autorizado a:

- Las socias y socios de Número
- Las socias y socios Veteranas
- Las personas asociadas Familiares (Cónyuge o pareja de hecho)
- Las socias y socios de Honor
- Las personas que ejerzan su derecho por acuerdos ínter clubes
- Y aquellas personas que vengan con las personas asociadas

La persona asociada será el responsable de los actos y omisiones de sus invitados. Las socias y socios siempre tendrá que estar presentes.

**3.3-** Se recuerda que para poder hacer uso del local social debemos estar al corriente del pago de las cuotas del club y de las posibles faltas en las autoliquidaciones de consumo.

**3.4-** Todas las personas asociadas, debemos compartir las finalidades del C.N.H. y colaborar para la consecución de las mismas, tal y como se definen en los Estatutos del Club. Para ello, debemos colaborar cuando seamos requeridos por la Junta Directiva, en el apoyo, la organización de eventos y de actividades náutico-deportivas.

**3.5-** Debemos velar todos por el cuidado del material propiedad del CNH, haciendo buen uso de las instalaciones y del equipamiento.

**3.6-** En el local social del Club incluida la Xaia, no está permitido fumar

**3.7-** Las personas que acceden al local social con menores deben prestar una atención especial sobre ellos para que no accedan a la cocina ni tras la barra, no causen molestias al resto de personas, y respeten los muebles, los equipos y las instalaciones. Los objetos como balones, patines, patinetes, bicicletas y otros que puedan generar riesgos para las personas que se hallen en el comedor no podrán ser usados en el local y deberán quedar recogidos en zonas en que no molesten.

**3.8-** Las socias y socios y las personas habilitadas por acuerdos ínter clubes, dispondrán de una única tarjeta electrónica de acceso al local social. Dicha tarjeta no es transferible y solamente puede ser cedida al cónyuge o pareja de hecho.

**3.9-** Es responsabilidad de la persona asociada o autorizada la utilización de los servicios de Bar, Cafetera, Cocina, Bodega, Comedor, T.V. etc.,. Asimismo, el persona asociada que lo desee, podrá contratar a un cocinero/a responsabilizándose del comportamiento del mismo y asumiendo los riesgos laborales de dicha persona. Los menores de edad, no están autorizados a acceder a los servicios citados, ni aún en calidad de ayudantes.

**3.10-** Todas las socias y socios de Número, de Honor, Veteranos, y las personas habilitadas por acuerdos ínter clubes están obligados a realizar la "Autoliquidación" de las consumiciones efectuadas, y por la utilización de servicios de cocina, comedor etc.

**3.11-** El local social está dotado de cámaras en circuito cerrado, con su autorización correspondiente. Su objetivo es preservarnos de desórdenes, robos y faltas.

**3.12-** El Bodeguero cotejará diariamente los artículos consumidos con los contabilizados y repondrá los artículos necesarios para mantener constante la oferta. Si se produjera un desfase (positivo o negativo) procederá a revisar las notas de liquidación, revisará las grabaciones de las cámaras de



vídeo vigilancia y preguntará a las socias y socios si han tenido algún olvido o cometido algún error.

Una vez confirmado el desfase, el persona asociada responsable procederá a subsanar la diferencia observada a través de la oficina del Club, bien abonándola o dando orden para que la carguen en su cuenta.

Si transcurridos de 1 a 3 meses, sin haber efectuado el abono/cobro personalmente, el Club procederá a saldar el desfase, tramitándolo junto a la cuota trimestral a través de su cuenta corriente.

**3.13-** La utilización de los servicios del comedor, precisa de la reserva de mesa/s, a través del programa “ELKAR GEST” in situ o a través de la web del Club [www.cnhhib.org](http://www.cnhhib.org).

La reserva de mesas se ajustará al número de comensales. Así se podrá reservar una mesa pequeña por cada dos comensales. Para tener derecho a reservar una mesa grande será necesaria la asistencia de al menos seis comensales. Podrá reservarse otra mesa bien sea pequeña o grande a partir de que haya diez comensales.

No montaremos mesas en cuadrado, ya que se pierden muchas plazas.

No se permite realizar reservas con un plazo superior a 60 días de antelación, aunque para eventos especiales la Junta podrá aprobar las solicitudes que se realicen en un plazo superior a 60 días.

Debemos efectuar la reserva aunque se vaya a hacer uso de las instalaciones en el mismo día.

Es obligatorio solicitar autorización a la Junta cuando se realicen reservas para más de 30 comensales, y deberá solicitarse con 15 días de antelación por lo menos.

**3.14 -** Es necesario realizar las cancelaciones con un mínimo de 24 horas. El persona asociada que no acuda a la reserva realizada o no la haya anulado con tiempo suficiente, será penalizado con 12 Euros por mesa pequeña y 30 Euros por mesa grande, siempre que no haya una causa justificada verificable.

**3.15-** Si la mesa que ocupamos durante la comida estuviera reservada para la cena, deberemos dejar la mesa libre para las 19:00.

La junta tendrá capacidad y potestad para sancionar aquellas conductas incívicas causadas por las socias y socios o sus invitados. La reposición de los materiales deteriorados o rotos como consecuencia de esa actuación incívica correrá a cuenta de la persona asociada responsable de ella.

#### **4. INSTRUCCIONES PARA LA CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS HAMAIKETAKOS Y MERIENDAS**

**4.1-** Al confeccionar la “Nota de Liquidación”, tendremos en cuenta la cuota por el descorche de las bebidas traídas por los comensales y la liquidación por niño/comensal del apartado “merienda”. Hay que tener en cuenta que aunque no se utilice la cocina se dispone de servicios generales, y se consumen servilletas y manteles se usan los baños, aire acondicionado, calefacción, vajilla, etc. Se prestará especial atención a que los niños no jueguen encima de los sofás o las mesas. Hay que recordar que no está permitido jugar con patines, bicicletas, balones, pelotas. Así evitaremos peligros, molestias y riesgos innecesarios.

**4.2-** Los niños no podrán entrar ni en la cocina ni en la barra. Será responsabilidad de la persona asociada las conductas y actos que puedan ocasionar sus invitados procurando que no se produzcan molestias.

Estas meriendas infantiles podrán realizarse de: 16:30 a 19:30, de lunes a viernes (Laborables)

**4.3 -** Los amaiketacos y meriendas con uso de cocina o menaje deberán abonar por cada comensal la cantidad establecida en la hoja de liquidación.

#### **5. ACUERDOS ESPECIFICOS**

**5.1 -** La Junta Directiva se atribuye el derecho de reservar total o parcialmente la sede social, con el fin de celebrar eventos extraordinarios, como entregas de premios por regatas, campeonatos de pesca, concursos, ciclos de charlas, etc. La organización de dichos eventos será coordinada por el Delegado de la Sección de Actividades Sociales y será expuesta en el tablón de anuncios con antelación suficiente, señalando en el Programa de Reservas qué mesas han sido reservadas,

**5.2 -** Las socias y socios pueden acceder libremente a los actos organizados, parrilladas,



sardinadas, etc. que se lleven a cabo en la sede social por motivo de la celebración de eventos náutico-deportivos, siempre que se inscriban a él y abonen la cuota expresa establecida para el acto, en el caso que la hubiera. Es importante esta inscripción para establecer los recursos con los que hay que dotar al acto.

**5.3** - El porche exterior, no está adscrito al local social. No está permitido sacar mesas de madera al exterior para “servicio de comedor”. Está permitido sacar mesas/sillas de “terrazza” al exterior, para “Servicio de Bar” con la obligación de limpiar la zona y las mesas, restituyéndolas a su sitio. Si el sistema de aire acondicionado o la calefacción estuvieran en funcionamiento, las puertas del club deberán permanecer cerradas.

**5.4** - Cualquier actividad que las socias y socios deseen realizar en el local social que no tengan relación con los fines del Club o no están al servicio del mismo, y que supongan cambios importantes en el uso diario de la sede social, deberán solicitarlo en la oficina del Club, con una semana de antelación. La autorización será adoptada por la Sección Social y comunicada por la Dirección del club.

**5.5** - La sala “Xaia” se podrá usar para eventos especiales tanto del club como de las personas asociadas, con autorización expresa para ello y comunicación en el cuadro de reservas. Los menores de 18 años sólo podrán entrar en la Xaia cuando participen en una reserva de este tipo.

**5.6** – La reserva de la Xaia queda sujeta al abono de las tasas establecidas en la hoja de liquidación de consumos y gastos de la sede social.

**5.7** - Debemos procurar no asistir a cenas con menores de 16 años los viernes, sábados y vísperas de festivos.

**5.8** - Para la higiene de los bebés existe un equipamiento específico ubicado en el servicio para personas con movilidad especial.

**5.9** - No está autorizado el acceso de mascotas y animales de compañía al club, excepto de perros lazarillos acompañados siempre por quien los precisa.

**5.10** - La oficina del Club ofrece a las socias y socios las siguientes gestiones administrativas

relacionadas con los fines deportivos de las secciones de Vela y de pesca, tras el abono de la correspondiente tasa cuando la hubiera:

- Tramitaciones de licencias federativas de vela y pesca.
- Gestiones administrativas para la obtención y renovación de titulaciones de navegación.
- Gestión para la inspección de buques (I.T.B.)
- Tramitación de licencia de pesca marítima recreativa de superficie y sus renovaciones.
- Inscripción en el Registro del G.V. de embarcaciones de recreo.
- Cambios del pabellón de registro de la embarcación.
- Tramitación para la Autorización de la Pesca de especies protegidas.
- Tramitación de gestiones con la Capitanía Marítima (cambios de titularidad, compra-venta, registro de cambios de motores, radios, balizas, etc).

## 6. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR-COCINA-COMEDOR

**6.1** - La cocina será utilizada únicamente por las socias y socios o personas autorizadas por los mismos con un máximo de dos por reserva. Solo permanecerán en la cocina las personas que la estén utilizando. Aquellos que no cocinen deberán situarse fuera de la cocina y detrás de la barra.

**6.2** - El acceso a la barra y a la cafetera está prohibido para los que no son personas asociadas. Se mantendrá la barra siempre limpia de botellas vasos etc... Los niños no podrán entrar ni en la barra ni en la cocina.

**6.3** - El hielo sólo se consumirá en el comedor de la sede social (para llevar hielo a los barcos existen bolsas de hielo en el congelador, que deberán ser abonadas)

**6.4** - La cocina, los hornos y la parrilla son de gas. Para poder encenderlos hay que poner en marcha el extractor, si no, no funcionan. Es por seguridad. Las freidoras son eléctricas y hay que desenchufarlas tras su utilización.



**6.5** - Los utensilios utilizados por las socias y socios en desayunos, aperitivos y meriendas/cumpleaños deberán quedar recogidos, asegurándose el persona asociada que los ha utilizado de realizar la limpieza de todos ellos (platos, cubiertos, vasos, sartenes, cazuelas etc...) El mostrador deberá permanecer limpio y libre de objetos. Es obligación de la persona asociada colaborar en la limpieza, dejando los utensilios en el sitio correspondiente, asegurándose de que pueda disponer de ellos el persona asociada que los precise a continuación, cuando no existieran los suficientes para ser repuestos.

**6.6** - Las botellas con restos de bebidas, se depositarán en el frigorífico identificándolas con su etiqueta correspondiente.

**6.7** - No se permite limpiar pescado en el club, salvo que se vaya a cocinar ese mismo día en el local.

**6.8** - La cocina no podrá ser utilizada para elaborar conservas de clase alguna, ni para embotarlas.

**6.9** - El espacio de la cocina, está limitado a dos personas por grupo de reserva.

**6.10** - Cuando cocinemos comidas para llevar al barco, deberemos cumplimentar la hoja de liquidación, anotando los gastos de cocina y menaje.

**6.11** - No deberemos dejar restos de comidas en las cazuelas, salvo aquellas que vayamos a consumir en el mismo día, debiendo de depositar éstas en el frigorífico, identificándolas con su etiqueta correspondiente y la fecha. Los restos de comida se retirarán del frigorífico en 24 horas, dispongan o no de identificación.

Los restos de pan, postres, etc. que hayan sobrado, deberán ser echados a los contenedores de basura orgánica, o, de forma alternativa podrán ser depositados debajo de la estantería de la sal, en la recocina, figurando con un cartel de "DISPONIBLES" para que puedan ser consumidos por algún persona asociada que pudiera necesitarlos o que le apetecieran.

**6.12** - En la recocina, disponemos de:

- Recipientes correspondientes para la recogida selectiva de residuos: ORGÁNICOS – VIDRIO – PAPEL/CARTÓN – PLÁSTICO/METAL – ACEITES.

- Jaulas para depositar los manteles/servilletas, etc. de tela.

- Además en dicha sala disponemos de clasificadores para le menaje de cocina, con su identificación correspondiente.

- Cubetas con agua/detergente para platos.

- Cubetas para los cubiertos.

- Encimeras para depositar vasos, tazas.

- Encimeras para depositar cazuelas, sartenes etc,

**6.13** - Para el buen gobierno de la limpieza, todos los utensilios utilizados deberán ser depositados en los contenedores correspondientes. Las cazuelas en su sitio y en remojo.

**6.14** - Deberemos mantener los fregaderos vacíos y limpios. Tras las comidas o cenas deberemos devolver las mesas a su ubicación original según el plano adjunto, dejándolas limpias y secas tras pasar una bayeta o un esponjex.

**6.15 - La Plancha se limpia de la siguiente manera:**

- Se enciende y se espera a que se caliente (200°)
- Se echan cubitos de hielo y con la espátula se va empujando la grasa hacia el desagüe.
- Se repite la operación hasta que la plancha esté limpia.
- Se vacía el cajón de la grasa y se limpia.

**6.16** - Los últimos socias y socios que usen la cocina, deben responsabilizarse de comprobar que la cocina, horno, plancha, extractor, grifos etc. queden apagados, desconectados o cerrados. Las últimas socias y socios en desocupar el local social, deben responsabilizarse de que la iluminación quede apagada y las puertas correctamente cerradas.

**6.17** - Las socias y socios deberán poner en conocimiento de la Junta Directiva las anomalías que observen, bien originadas por algunas personas asociadas o sus acompañantes, bien relacionadas con el funcionamiento inadecuado de elementos de la sede social, al objeto de ponerles remedio cuanto antes. Estas se podrán realizar mediante correo electrónico a la oficina del CNH o rellenando el impreso de Sugerencias, Quejas y Reclamaciones dispuesto al efecto que se depositará en el mismo buzón donde se ingresan las liquidaciones.



**6.18** - Las socias y socios tenemos el derecho y la obligación de dirigirnos a otra persona asociada para señalar que el reglamento establece que su proceder no está contemplado como lo está realizando, indicándole cómo podría realizarlo o que comprobara que su actuación no está contemplada en el Reglamento de Funcionamiento, del que existe una copia en el armario de depósito de liquidaciones. Las formas de comunicar estos hechos a la persona asociada deben ser siempre educadas y acordes a los fines lúdico-recreativos que deben imperar en el club. Entre todos podemos mejorar la marcha del comedor, y es recomendable informar del reglamento a las socias y socios que lo desconozcan para que el Club sea un lugar agradable para todos.

### **7. ANEXOS**

- Plano de ordenación mesas de comedor.
- Hoja de Reclamaciones y sugerencias.