



## PROCOLO REAPERTURA PEÑA ANAITASUNA COVID-19

- Al local única y exclusivamente podrán acceder aquellas personas socias de Peña y sus acompañantes, que hayan realizado reserva previa de mesa. En ningún caso se puede superar el número máximo que permita la reserva de mesa en cada momento.
- El local únicamente se podrá usar los días y en las horas indicadas por la Junta Directiva de Peña (*la llave únicamente abre en estos horarios*).
  - Viernes, de 20:00 a 02:00 horas.
  - Sábado, de 12:00 a 18:00 horas y de 20:00 a 02:00 horas.
  - Domingo, de 12:00 a 18:00 horas y de 20:00 a 02:00 horas.
- La persona socia será la encargada de recibir a sus acompañantes en la puerta de entrada, no estando permitida la apertura con el vídeo portero.  
La persona socia será conocedora en todo momento de los datos de sus acompañantes por si fueran estos requeridos por la Junta Directiva de Peña, siempre justificado dicho requerimiento por causas sanitarias.
- A la entrada al local será obligatorio realizarse una limpieza de manos con hidrogel colocado junto a la puerta de acceso al local (a mano izquierda). La persona socia será la encargada de hacer cumplir esta norma a sus acompañantes.
- Será obligatorio el uso de mascarilla en todo el local; a excepción de cuando la persona usuaria se encuentre sentada en la mesa (recomendado igualmente su uso)  
En la cocina será obligatorio el uso de mascarilla, siendo recomendado el uso de pantallas protectoras.
- Toda persona que acceda al local deberá dirigirse automáticamente a su mesa, no estando permitida la estancia ni el consumo en zona de bar, ni de pie en zona de comedor, siendo obligatorio el consumo en mesa.  
Únicamente se puede comer y beber en la mesa reservada a tal efecto. Prohibido realizarlo en otro lugar.  
La zona de bar, será utilizada exclusivamente como zona de paso.
- Se debe guardar y debemos hacer una concienciación colectiva del distanciamiento social y el respeto de las distancias mínimas entre personas.
- Las mesas estarán agrupadas por la Junta Directiva de Peña y no podrán ser movidas por los usuarios del local.  
Las mesas se agruparán formando un número de comensales tal, que nos aseguremos respetamos las normativas foral y municipal.  
El número máximo de personas por cuadrilla será de 14.



- Tanto las personas socias como el resto de usuarios, deberán mantener limpias sus manos en todo momento, a fin de evitar contagios al utilizar objetos compartidos tales como manillas, tapas y puertas de cámaras, tapa de fabricante de hielo, cazos de cafetera, mandos de TV...
- En el local se colocarán líquidos desinfectantes en varios puntos del mismo, para que los propios usuarios puedan limpiar los objetos antes y después de su uso. Objetos anteriormente mencionados.
- La reserva se realizará por grupos de mesas o mesa, no por usuarios individuales. No se podrán reservar grupos de mesas separadas en el local por la misma persona socia. No se podrá reservar en más de un horario por día. En el pago, se anotarán los comensales reales, si los hubiera.
- En la cocina se debe prestar especial atención al lavado de manos, realizando continuos lavados al estar utilizando en todo momento objetos y zonas comunes. En el resto del local, se colocará al menos un jabón y papel seca manos en cada fregadera para que los usuarios del local se laven asiduamente las manos. Para tal efecto, estará permitido el uso de la fregadera de la barra del comedor a personas no socias.
- Se prestará especial interés en los aseos. El usuario que utilice el aseo, deberá desinfectar tras su uso el pomo de la puerta, la grifería, la tapa y botonera de la cisterna. Procurar tocar únicamente lo necesario.
- A la hora de hacer acopio de cubertería y vajilla para nuestra mesa, debe realizarse una limpieza exhaustiva de manos previamente; mostrando especial cuidado cuando hagamos acopio de cubertería de las cajoneras del comedor.
- Las puertas en la medida de lo posible se mantendrán abiertas para no tocar los pomos. Se mantendrán abiertas las puertas de acceso al comedor, cocina y de acceso al hall del baño.
- En la cafetera, los mangos de los cacillos así como las jarras que usamos para la leche, deberán desinfectarse antes y tras el uso de una misma persona, evitando el contagio con el anterior y al siguiente usuario.
- La limpieza y desinfección diaria exhaustiva de superficies y zonas comunes, se añadirán a las tareas de limpieza por parte de la empresa externa. No obstante, los usuarios deberán prestar especial atención en la recogida de todos los elementos usados, para favorecer la limpieza y desinfección del local en tiempo y forma. Entre franjas horarias, se destinará el intermedio (de 18:00 a 20:00 horas) para realizar la limpieza indicada. Recordamos que fuera de las franjas de uso del local, está estrictamente prohibido el uso del mismo por parte de ninguna persona.



- Cada persona socia y sus acompañantes al acabar de hacer uso del local y teniendo en cuenta la hora final de las franjas de uso, realizarán una limpieza y desinfección de aquellas superficies que hayan estado usando. Se proveerá de medios para ello.
- Las personas usuarias deberán sacar las bolsas de basura de los cubos que haya en las zonas comunes, cuando abandonen el local (1 en cocina, 1 en cafetera), y los individuales de cada agrupación de mesas, que dispondrán de un cubo de basura propio junto a su mesa.  
La persona de la limpieza debe destinar el mayor tiempo posible a desinfección y debemos ayudarle a ello.
- Se potenciará por parte de las personas socias el uso de tarjeta, para evitar el contagio con dinero en efectivo.  
Los TPV serán limpiados por el propio usuario tras cada uso.
- Se respetará por parte del usuario todo objeto, utensilio y encimera, no tocando nada que no sea estrictamente necesario. A este efecto, se eliminarán focos de contagio por uso común tales como cartas de juego o similares.
- La persona socia es la responsable de sus acompañantes. Estos deben moverse lo menos posible, siempre movimientos estrictamente necesarios, procurando quedarse sentados en la mesa desde su llegada al local, hasta la salida del mismo.  
Para ello, indicamos una serie de normas al efecto de limitar los movimientos en la medida de lo posible:
  - La persona socia se encarga de hacer acopio de todas las bebidas (vino, refrescos, cafés, cubatas...) limitando el contacto con objetos de uso común al menor número de personas.  
A este efecto, cuando se abran botellas de vino o similar con objetos comunes como abridores o encendedores en cocina, se deberá realizar un lavado previo y posterior de manos.
  - La persona socia se encarga de hacer acopio de vajilla y cubertería desde las zonas comunes; una vez se encuentre ésta en la mesa, puede ser colocada por los acompañantes que en ella se encuentren sentados.
  - Por cada 5 personas, una única persona puede estar levantada haciendo las veces de camarero, cocinero. Es decir, si se acude el máximo permitido de 14 personas, solamente 3 pueden estar levantadas a la vez (realizando labores).



### HORARIO USO LOCAL – HORARIO LIMPIEZA

<b>DIA</b>	<b>HORARIO USO LOCAL</b>	<b>HORARIO LIMPIEZA</b>
Lunes	Cerrado	Mañana (5 horas a convenir)
Martes	Cerrado	----
Miércoles	Cerrado	----
Jueves	Cerrado	----
Viernes	Franja b: 20:00 a 02:00 horas	Mañana o tarde (3 horas a convenir)
Sábado	Franja a: 12:00 a 18:00 horas Franja b: 20:00 a 02:00 horas	Mañana (3 horas a convenir, antes de las 12:00h) Tarde (18:00 a 20:00 horas)
Domingo	Franja a: 12:00 a 18:00 horas Franja b: 20:00 a 02:00 horas	Mañana (5 horas a convenir, antes de las 12:00h) Tarde (18:00 a 20:00 horas)



## **RESUMEN**

Obligatoria reserva previa de mesa para acceso al local

Reservas por agrupaciones de mesas, máximo 6 ó 14 personas por cuadrilla

Obligatorio cumplimiento de días y franjas horarias, previa reserva  
*(la llave no abre fuera de los días y horarios indicados)*

Obligatorio el uso de mascarilla, el lavado continuado de manos, y distanciamiento social,  
limitando nuestros movimientos

Obligatorio el recibimiento de acompañantes en puerta de acceso y uso de gel desinfectante

Obligatorio el cumplimiento de las normativas vigentes y las específicas

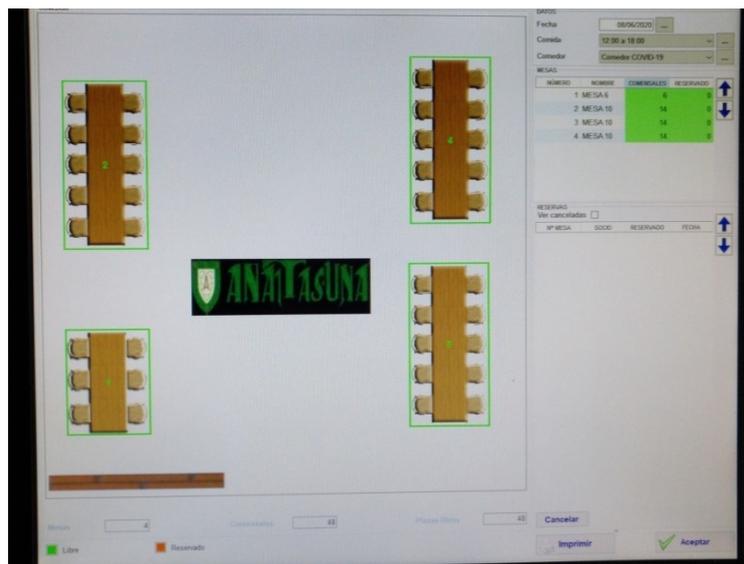
Prohibido dejar ningún objeto en el local. Será desechado a la basura

No podrá ser utilizado el patio ni la zona de bar, siendo esta última zona de paso

Compórtate con responsabilidad por ti, por tus acompañantes y por el resto de personas  
usuarias del local

## RESERVAS Y PAGOS COMENSAL

- La forma de reservar es muy similar a como veníamos realizando las reservas anteriormente, pero con novedades:
  - El comedor se denomina “Comedor COVID-19” y la cocina “Cocina COVID-19”
  - La reserva se realiza por mesas completas, estando el sistema ya preparado al efecto. Al “cliclar” sobre una mesa, no nos dejará modificar el número de usuarios, siendo el de defecto la reserva a realizar. Así, cada cuadrilla reserva una agrupación de mesas, habiendo 1 mesa para máximo 6 usuarios y 3 agrupaciones de mesas para máximo 14 usuarios.
  - En cocina, como antes, reservamos de forma unitaria independientemente de los comensales.
  - Con esto, en la Peña habrá un máximo de 4 cuadrillas, con un máximo de 48 usuarios.
  - Las reservas se podrán realizar para los horarios de uso del local, para los días de apertura del mismo.
  - La reserva se podrá realizar a 5 días vista, en lugar de los 30 con los que trabajábamos de normal.
  - Para hacer uso del local, la RESERVA es OBLIGATORIA.
- Se ha dibujado en el mapa de las reservas un nuevo comedor asemejándose a la distribución actual de las mesas, en cumplimiento de las leyes y ordenanzas actuales. Estas mesas, no pueden ser movidas por los usuarios.



- A la hora de realizar el pago de la nota, anotaremos los comensales reales para la realización de la misma.



## **SANCIONES**

- La Junta Directiva quiere pedir colaboración a los socios y socias para que la reapertura no lleve a la Peña a ser un foco de contagios.
- Actúa con responsabilidad. Lávate asiduamente y recuérdaselo a tus acompañantes.
- La Junta es garante del cumplimiento de las ordenanzas, y ésta confía en el uso responsable del local ante la situación sanitaria actual, por parte de los socios y socias.
- La Junta se reserva el derecho a tomar medidas drásticas como el cierre del local, si se ven comportamientos que podrían implicar poner en peligro sanitario a los usuarios del mismo.
- La Junta debe ser y será tajante con los incumplimientos de las normas.