



**Sociedad Gastronómica
Gastronomica Gizartea**

REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO

Artículo 1. Este Reglamento de Régimen Interno es adicional y complementario de los Estatutos de la Asociación. Su interpretación, en caso de duda, se hará siempre desde la perspectiva de los objetivos para los que el Colegio adquirió el local y de los fines de la Asociación recogidos en el art. 2 de los Estatutos con los que se constituyó la Asociación.

Artículo 2. La Asociación se regirá por las normas contenidas en los Estatutos, por los acuerdos válidamente adoptados por la Junta Directiva y por este Reglamento.

Artículo 3. Los derechos y obligaciones de los socios que se citan en este Reglamento tienen como finalidad el orden, convivencia y respeto de los socios dentro de la Asociación.

DERECHOS DE LOS SOCIOS

Artículo 4. Todo socio tendrá derecho a:

- a) Disponer de una llave del local social, siendo personal e intransferible.
- b) Usar las instalaciones así como sus utensilios, bebidas, y artículos de la misma.
- c) Invitar a personas ajenas a la misma responsabilizándose de su comportamiento, con las limitaciones de:
 - La capacidad del local.
 - Por cada solicitud de reserva, el número de comensales está limitado a 20 personas por socio. Excepcionalmente y con permiso de la Junta Directiva o del Presidente podrá superarse dicha cantidad. Este permiso se da por concedido en el caso de actividades propias del Colegio.
 - Está prohibida la entrada de toda clase de animales de compañía
 - La entrada a los menores de 14 años deberá estar precedida obligatoriamente por la aprobación y permiso de la Junta Directiva o del Presidente.

Artículo 5. Todo socio tendrá derecho a la amistad y respeto de los demás socios, así como a llamar al orden a toda persona, aun siendo socio, cuya conducta sea irrespetuosa con los allí presentes así como con las instalaciones.



**Sociedad Gastronómica
Gastronomica Gizartea**

OBLIGACIONES DE LOS SOCIOS

Artículo 6. Será responsabilidad de La Junta Directiva desempeñar las labores de semanero, mientras no se apruebe otra fórmula.

- a) Llevará el control de compras, consumos, existencias, etc. cotejando que cuadren las cifras.
- b) Repondrá o avisará a los proveedores de aquellos artículos que puedan quedar por debajo de las existencias mínimas establecidas, cuidando que el almacén de la Sociedad no quede nunca desabastecido.
- c) Informará y entregará al Tesorero, con su Visto Bueno, los justificantes de compras y pagos efectuados.

Además, todo socio mientras se encuentre en los locales de la sociedad colaborará dentro de lo posible en los temas de gestión de la sociedad.

- d) Velará por el orden y limpieza en la Sociedad, cuidando de controlar luces, calefacción, cocina, recoger correspondencia del buzón, etc.
- e) Atenderá las llamadas, sugerencias, reparaciones, reclamaciones, etc. que se produzcan, solucionando aquello que esté a su alcance e informando a la Junta Directiva de lo que no haya podido resolver.
- f) En general, velará por el buen funcionamiento de la Sociedad tanto desde el punto de vista técnico, como del cumplimiento de los objetivos de la misma.

Artículo 7. Liquidar en el momento el consumo de comidas y bebidas realizadas, debiendo anotar detalladamente todo lo consumido perteneciente a la Sociedad. En el caso del vino o cava se anotará como consumo la botella una vez que esta se abra, independientemente de que se termine o no. El margen aplicado en las bebidas es un ingreso para la autofinanciación de la Sociedad, por ello si se consumen bebidas traídas de fuera, se debe pagar el “descorche” establecido.

Artículo 8. Utilizar las instalaciones sin realizar ruidos excesivos que puedan llegar a molestar a los vecinos, teniendo un especial cuidado a partir de las 23:00 horas. De igual forma, se evitará hacer ruido fuera de la Sociedad.

Artículo 9. Responsabilizarse del comportamiento de las personas ajenas a la sociedad que haya invitado. No se permitirá la entrada a la Sociedad de toda aquella persona que no vaya acompañada por algún socio.

Artículo 10. No se permitirá sacar fuera de los locales de la Sociedad ningún utensilio perteneciente a la misma sin permiso de la Junta Directiva o del Presidente.



**Sociedad Gastronómica
Gastronomica Gizartea**

Artículo 11. Utilizar los locales de la Sociedad para los usos previstos en los Estatutos y el Convenio con el Colegio, no realizando otras actividades como guardería, dormitorio, reuniones sindicales, políticas o particulares de carácter lucrativo, etc.

En particular, no se permite el uso de la cocina para otros usos que no sean la preparación de comidas a consumir en la sociedad.

Artículo 12. El socio deberá conocer y seguir con exactitud las instrucciones de uso de los equipos. Los que de forma voluntaria estropeasen algún objeto perteneciente a la Sociedad, están obligados a reponerlo bajo su responsabilidad y a su cuenta.

Artículo 13. Se procurará que en la cocina haya el menor número posible de personas (2 por reserva), y por comida o cena solo se podrán hacer tres reservas para la cocina. A la despensa y al bar solamente tendrán acceso los socios.

Artículo 14. Todos los socios que hagan uso de la Sociedad para comidas y cenas, deberán abonar la cifra que se estipule por comensal.

Artículo 15. Las anulaciones de las reservas deberán realizarse con al menos una semana de antelación, en caso contrario, se penalizará con la cifra que se estipule por comensal.

Artículo 16. Con el fin de mantener un orden y convivencia agradable, así como el respeto mutuo de todos los socios dentro de la Sociedad, se fijan las siguientes normas que podrán ser ampliadas o modificadas por la Junta Directiva, y que todo socio deberá respetar:

- a) Todo socio que utilice el local deberá anotar la reserva en el Registro, puesto a tal efecto, la cantidad de comensales o usuarios, turno, día y hora. Para la utilización del bar no se requiere reserva.
- b) Las reservas del local para comidas, cenas o meriendas podrá realizarse con un máximo de 2 meses de adelanto, debiendo indicarse, la cantidad de comensales, día y hora previstos, así como si utilizará el horno o cocinero profesional. La prioridad de uso será según el orden en que se hubieran realizado las reservas.
- c) Si únicamente se utiliza el servicio de bar (no se usa la cocina) cada usuario debe fregar los utensilios que utilice (vasos, ceniceros, etc.) y guardarlos en su lugar correspondiente.
- d) Se recogerá la vajilla y todos los utensilios que hayan sido utilizados dejando las mesas en su sitio y en perfecto estado para su próxima utilización.
- e) Siempre que se observe la falta de vajilla limpia, se procurará limpiar lo utilizado. Más concretamente en los casos en los que vaya a haber un uso posterior por parte de otro socio, y no pueda venir la persona que limpia.
- f) Se responsabilizará de eliminar y echar los restos de comida al cubo de basura y de colocar ordenadamente los platos por un lado y los cubiertos por otro en los recipientes destinados para ello.



**Sociedad Gastronómica
Gastronomica Gizartea**

- g) Para no correr riesgos de roturas por amontonamiento de los vasos, se aconseja lavar los vasos utilizados y colocarlos con cuidado en su sitio.
- h) Los manteles y servilletas utilizados se dejarán en el sitio habilitado a tal efecto.
- i) Está terminantemente prohibido fumar en la cocina.
- j) La utilización de la nevera por los socios en fechas distintas a la realización de las comidas o cenas requerirá que se identifiquen los productos con el número de socio.
- k) Las mercancías en almacén son para el consumo de los socios exclusivamente dentro del local social. Por tanto, no está permitido adquirir mercancías para su consumo fuera del mismo. Cuando exista algún motivo que lo justifique (por ejemplo, uso para concursos gastronómicos, ...), se deberá obtener previamente autorización de la Junta Directiva o del Presidente.
- l) Se procurará racionalizar el uso de energía, encendiendo lo estrictamente necesario y utilizando el menor número de comedores (sin tener que iluminar, calefactar o enfriar amplias zonas con poco uso)
- m) El último socio en salir se encargará de apagar la cocina, el gas, el alumbrado, el aire y/o calefacción, extractores, cafetera, poner la alarma, cerrar la puerta, bajar la persiana y retirar la basura.
- n) Para inscribirse habrá que abonar el coste de la llave, mando y/o tarjeta de acceso, así como en caso de pérdida.
- o) Deberán seguirse las indicaciones que la Junta Directiva pueda dar sobre horarios, así como sobre el funcionamiento del servicio de limpieza.
- p) La televisión está instalada para dar un servicio adicional a la sociedad no para generar problemas. El socio que la enciende tiene preferencia a la hora de seleccionar el canal, pero caso de que sea una molestia para los demás socios se le quitará la voz e incluso se desconectará.
- q) Hay que tener en cuenta que el disfrute de cada socio de la sociedad debe de evitar el molestar a los demás.

Artículo 17. Se comunicará a la Junta Directiva cualquier desperfecto observado en los locales o recinto perteneciente a la Sociedad.

Artículo 18. La Junta Directiva podrá reservar determinados días en los que no podrán hacer uso de los locales de la Sociedad las personas ajenas a la Asociación.

Artículo 19. Los socios podrán ser sancionados por la Junta Directiva por infringir reiteradamente las normas reflejadas en este Reglamento de Régimen Interno. Las sanciones pueden comprender desde la supresión temporal de los derechos del socio hasta la expulsión definitiva, teniendo en este caso la Asamblea General, la última decisión.



**Sociedad Gastronómica
Gastronomica Gizartea**

JUNTA DIRECTIVA

Artículo 20. Todos los socios tienen obligación de ocupar los cargos para los que fueren elegidos. Cuando se produzcan cambios en la Junta Directiva por expiración del mandato, de no haber suficientes candidatos voluntarios, se seleccionaran por sorteo entre los que lleven más tiempo sin formar parte de la Junta Directiva.

Artículo 21. En cumplimiento del art. 14 de los Estatutos, dos miembros de la Junta Directiva deberán ser elegidos de entre los socios que formen parte de la Junta de Gobierno del Colegio de Ingenieros Industriales de Álava, o si no fuese posible cubrir de esta manera esos dos puestos, de entre los socios que designe como representantes del Colegio la Junta de Gobierno.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Para el año 2014, la junta tendrá la siguiente composición:

Presidente:	Roberto Gil Viguera (nº 45)
Tesorero:	José Luís García González (nº 81)
Secretario:	Luís Latorre Murga (nº 5)
Viveres:	Ignacio Sánchez-Somoza García (nº 19)
Viveres:	Javier Iñigo Ochoa de Chinchetu (nº 73)
Mantenimiento	Juan Carlos Balmaseda Ortiz (nº 8)
Vocal:	Natxo Bañales (nº 32)
Vocal:	Iñaki Ibarrondo (nº 33)

La cuota de socio será de 200 euros/año, que se pagarán en dos recibos de 100 euros por semestre adelantado. En caso de baja no se tendrá derecho a devolución.

Para el año 2014, y mientras la Junta Directiva no apruebe modificaciones, se establecen los precios incluidos en el anexo al presente Reglamento.

Vitoria-Gasteiz, Febrero de 2.014.

El Presidente