DOCUMENTO
_PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS: **PLIEGO TÉCNICO CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR RESTAURANTE EN EL POLIDEPORTIVO**

IDENTIFICADORES

OTROS DATOS
Código para validación: **3MX1G-6PRKD-P2WVU**
Página 1 de 11

FIRMAS
El documento ha sido firmado por :
1.- Miren Josebe Santamaria Martínez, Alcaldesa, de Ayuntamiento de Ribera Baja. Firmado 20/02/2023 12:01

ESTADO
FIRMADO
20/02/2023 12:01

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegoitza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

ERRIBERABEITIKO UDALA
Ribabellosa (Araba)

AYUNTAMIENTO DE RIBERA BAJA
Ribabellosa (Álava)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE EN LA INSTALACIÓN SITA EN EL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL, POR PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que en base al presente pliego se realice, tendrá por objeto la concesión del servicio de Bar-Restaurante en el local sito en el Polideportivo Municipal de la Localidad de Ribabellosa (Álava), de conformidad con las presentes Prescripciones técnicas que también tendrán carácter contractual.

Código CPV: 55410000 Servicios de gestión de bares.

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de concesión de servicios, de acuerdo con el artículo 15 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

La explotación del bar será a riesgo y ventura de la concesionaria, por tanto, en todo caso **el riesgo operacional corresponderá a la concesionaria**.

El Ayuntamiento no dispone de Inventario Municipal de Bienes en el que figure esta instalación, ni tampoco su inscripción en el registro de la propiedad, no obstante, consta la ficha catastral del inmueble de titularidad municipal.

La instalación en la cual se llevará a cabo la prestación del servicio de Bar-Restaurante, tiene la siguiente descripción:

Descripción del inmueble: El local se halla dentro de las instalaciones del Polideportivo Municipal, y sus características básicas son las siguientes:

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL: El local objeto de arrendamiento forma parte indivisa del inmueble correspondiente al edificio del Polideportivo, ocupando parcialmente la planta baja del mismo.

Dispone de cocina, zona de barra y cafetería-comedor, terraza, almacén y dos aseos.

El acceso desde la vía pública se efectúa a través de un vestíbulo de entrada que se comparte con las instalaciones deportivas. La cocina y zona de barra está totalmente equipada para el uso descrito, tal y como figura en el inventario que forma parte de este expediente, Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Dispone de armarios de almacenaje para envases y otros elementos necesarios para la explotación, así como armario para guarda de repuestos de barriles de cerveza.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegotiza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

ERRIBERABEITIKO UDALA
Ribabellosa (Araba)

AYUNTAMIENTO DE RIBERA BAJA
Ribabellosa (Álava)

LOCALIZACIÓN: C/ Francisco Martínez de Echanove, 10, en Ribabellosa (Álava-Araba)

SUPERFICIE: 112,00 m^2, toda en planta baja

ANTIGÜEDAD DEL EDIFICIO: Construido en el año 1.978, habiendo sido objeto de obras de reforma y acondicionamiento de las instalaciones en abril de 2.016.

ACTIVIDAD A DESARROLLAR EN ÉL: Bar-Restaurante

Grupo 1 Hostelería (Pinchos y menús sencillos). Categoría 1/08; R.G.S.A. nº: 91.01452/VI.

Grupo 2. Horario de espectáculos públicos y Actividades Recreativas.

CAPACIDAD HABITUAL**:**

Público bar: 40 personas

Terraza exterior: 65 personas.

Categoría 1/08, R.G.S.A. nº: 91.2.00219/VI.

DEFINICIÓN DE LA ACTIVIDAD:

El tipo de actividad que se tiene que desarrollar en el local es **"Bar-Cafetería"** con elaboración de pinchos y platos combinados o similares:

La clasificación de esta Actividad según la **Orden de 15 de marzo de 2002**, del consejero de Sanidad por el que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de **comedores colectivos** y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco, será:

"**Grupo I**: Comedores Colectivos que elaboran y sirven menús simples de bajo riesgo en pequeñas cantidades, para su consumo inmediato, siendo el consumo de materias primas perecederas ajustadas a su consumo diario y manteniendo estas condiciones estables a lo largo de la semana y en cualquier época del año".

2.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El horario de partida obligatorio de prestación del servicio, será el siguiente:

HORARIO DE INVIERNO: **1 ENERO A 31 DE MAYO Y DE 1 DE OCTUBRE A 30 DICIEMBRE**	
DOMINGO A JUEVES LABORABLES	**VIERNES, SÁBADOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS**
De 10:00 a 16:00 y de 19:30 a 20:30	De 10:00 a 22:00
HORARIO DE VERANO **1 DE JUNIO A 30 SEPTIEMBRE**	
DOMINGO A JUEVES	**VIERNES, SÁBADOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS**

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegotiza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

ERRIBERABEITIKO UDALA
Ribabellosa (Araba)

AYUNTAMIENTO DE RIBERA BAJA
Ribabellosa (Álava)

10:00 a 22:00	10:00 a 23:00

En horario de invierno el establecimiento podrá cerrar un día a la semana, de lunes a jueves, en concepto de descanso semanal; este día de descanso no podrá coincidir en lunes (o con el día de cierre del Bar de la Casa de Cultura), ni con festivo ni víspera de festivo. Se puede cerrar los días 25 de diciembre y 1 de enero de cada año.

Este día de descanso semanal será inalterable durante todo el plazo de duración del presente contrato. En casos excepcionales y debidamente justificados, podrá modificarse ese día, previa solicitud al Ayuntamiento con quince días de antelación, y aceptación por el Ayuntamiento del cambio propuesto. En caso contrario, el día de descanso semanal no podrá ser modificado, salvo causas de fuerza mayor que deberán ser debidamente justificadas.

También se podrá cerrar una semana, en concepto de vacaciones, en horario de invierno, previa autorización del Ayuntamiento, que deberá solicitada con siete días hábiles de antelación a la fecha de inicio del periodo vacacional solicitado.

En horario de verano no se podrá cerrar ningún día.

El horario de partida del establecimiento se determina según se indica en la tabla y será de aplicación en el caso de que la licitadora no proponga mejoras a éste.

En el caso de que la licitadora presente mejoras el horario de apertura y cierre será el resultante de aplicar las mismas a este horario de partida.

Para épocas especiales tales como Navidad, Semana Santa, Fiestas Patronales y otros eventos, el Ayuntamiento establecerá con carácter general el horario máximo de apertura y cierre de los establecimientos.

En caso de que la modificación de horarios se produzca por causas de fuerza mayor se deberá justificar este hecho con la preceptiva documentación en el momento en que se produzca el hecho que origine el cambio de horario.

En todo caso prevalecerán las restricciones establecidas por las Autoridades Sanitarias en cuanto a la apertura, cierre y aforo de los establecimientos en relación con la pandemia por COVID-19 o cualquier otra situación que modifique las condiciones de apertura de los locales.

3.- OBLIGACIONES DE LA LICITADORA

3.1 Relativas a la actividad:

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegotiza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

a) Abonar al Ayuntamiento de Ribera Baja/Erriberabeitia mensualmente en la cuenta que se indique en el contrato:

- El canon mensual ofertado por la licitadora.
- La adjudicataria abonará el 30% de la factura de la luz.
- La adjudicataria abonará el 50% de la tasa de basuras.
- La adjudicataria abonará el 30% del agua consumida.

A tal efecto, el local dispone de contadores independientes para el cálculo de los consumos correspondientes.

Otros gastos tales como alarma, teléfono, Internet, televisión digital u otros serán contratados directamente por la adjudicataria.

b) Gestionar el bar-restaurante a riesgo y ventura y no tendrá derecho a indemnización por causas de averías, pérdidas u otros perjuicios.

c) Mantener abierto el servicio de cocina desde la apertura hasta el cierre del local.

d) Mantener el local en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, realizando las labores necesarias de limpieza de todas las dependencias del mismo.

Para dar cumplimiento a este punto deberá:

- Dotar de contenedores de basura y papeleras selectivas de residuos con sus bolsas en todas las zonas de su explotación, debiendo proceder a la limpieza y vaciado diario las veces que sean necesarias.
- Dotar de contenedor higiénico en aseo femenino, así como papelera para las toallitas de secado de manos en ambos aseos.
- Dotar de un sistema bacteriostático e higienizante en los inodoros de los dos aseos.
- Disponer a su costa del material de higiene necesario (jabón, toallitas y papel higiénico) y reponer en todo momento los elementos que proceda.
- Disponer a su costa y reponer jabón y toallas de mano de las zonas destinadas a cocina y bar-restaurante.
- Efectuar diariamente y en horas fuera del servicio al público la limpieza meticulosa de los locales afectos al servicio, cuidando que en todo momento el estado de conservación y decoro del mismo.
- Mantener limpios los cristales tanto interiores como exteriores de toda la carpintería del local.

Las frecuencias mínimas de limpieza, serán las siguientes:

- Diaria: Bar-Restaurante, terraza, almacén de alimentos, aseos para las personas usuarias, así como las zonas de comedor y cocina.
- Todas las veces que se use: cocina, mesas y sillas de la zona destinada a

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegoitza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

bar restaurante.

- Deberán cuidar de que suelo, mesas y sillas estén siempre en orden y limpias.
- Durante el horario público cuidará una limpieza de mantenimiento de los aseos que vendrá determinada por las necesidades del servicio, siendo como mínimo una vez a media mañana y otra a media tarde. Se colocará un cartel en los aseos en el que se indique la hora y el/la responsable de la limpieza realizada.
- La concesionaria deberá realizar una limpieza industrial anual de toda la instalación en el mes de octubre, mediante una empresa externa y presentar la factura acreditativa de dicha limpieza antes del 30 de octubre del año en curso.

  Esta limpieza incluirá: terraza y mobiliario de la misma, cocina y barra de bar (incluir maquinaria, mobiliario por el interior y exterior, vajilla, botellas paredes y suelos), zona de público (suelos, mobiliario..), toda la carpintería exterior incluyendo cristales.

e) Cumplir estrictamente las condiciones higiénico-sanitarias con respecto al tratamiento y manipulación de alimentos de conformidad con la normativa sanitaria. Cuando, como consecuencia de inspecciones sanitarias realizadas por los organismos competentes en la materia, se deriven actuaciones de mantenimiento, reparación, limpieza, etc. la concesionaria vendrá obligada a su cumplimiento en el plazo mínimo de quince días, a no ser que la inspección indique un plazo inferior.

f) El incumplimiento por parte de la concesionaria de dichas órdenes será causa de sanción o rescisión del contrato.

g) Emplear siempre productos, alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación sanitaria, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, así como a la limpieza meticulosa del menaje que emplee.

h) Exponer en lugar indicado por el Ayuntamiento y con adecuada presentación la Lista de Precios diligenciada por el Organismo Competente.

i) Dispondrá en lugar indicado por el Ayuntamiento el horario de apertura y cierre (en euskera y castellano) del establecimiento, así como las franjas horarias destinadas a desayunos, comidas, cenas, etc.

j) Asimismo se deberá hacer constar en lugar indicado por el Ayuntamiento, el aforo del establecimiento, que no podrá ser superior al fijado legalmente.

k) Abrir y permitir la entrada a los servicios de mantenimiento y/o emergencia a las instalaciones del bar y al recinto exterior de piscinas si la empresa de control de accesos ha finalizado su jornada.

l) Prestar apoyo a la empresa de gestión de las instalaciones en cuestión de apertura, cuidado y vigilancia de la entrada a las instalaciones. Al cerrar el establecimiento, si la empresa de gestión de las instalaciones hubiera finalizado su horario de trabajo, la adjudicataria cerrará todas las puertas de su explotación y la puerta principal de acceso a la instalación. En ningún caso podrá abandonar la instalación si hay personas usuarias dentro de las instalaciones, y en el caso de que permanezca alguna persona en la zona, deberá invitarla a abandonar la instalación.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegotiza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

m) Será responsabilidad del adjudicatario impedir que las personas usuarias de las instalaciones del bar accedan al recinto exterior perteneciente a las piscinas cuando estas se encuentran cerradas. En caso de que esto suceda ,la adjudicataria invitará a las personas que puedan haber accedido a dicho recinto a retornar la las instalaciones del bar y adoptará las medias necesarias para ello.

n) Designar una persona responsable que mantendrá una coordinación constante con el responsable municipal designado por el Ayuntamiento, poniendo en conocimiento cualquier anomalía u otras incidencias que impidan el correcto uso de la instalación para que el Ayuntamiento decida cómo proceder.

o) Asumir las funciones definidas en el Plan de Autoprotección del edificio en caso de emergencia. El Ayuntamiento expondrá el contenido del mismo a la concesionaria para su correcta implantación.

p) La actividad se desarrollará únicamente en los recintos destinados al efecto. No se podrá ejercer la actividad en ninguna otra dependencia del edificio. El vestíbulo de entrada es zona de paso al local y es compartido con el resto de usuarios/as de las instalaciones deportivas, por lo que no se podrá realizar uso de él para la consumición de productos dispensados por el bar-restaurante; asimismo, no se autoriza el uso de la zona verde de las piscinas ni los vasos de piscina por la clientela del bar. Durante la temporada de verano la terraza exterior dispone de un espacio para uso exclusivo de la clientela de las piscinas.

Todos los productos y elementos de la explotación deben encontrarse dentro de las dependencias de la explotación señaladas en el punto 1 de este pliego. Los envases y productos a recoger (envases retornables u otros) por las proveedoras se almacenarán en los armarios instalados para ello tanto en el interior como en el exterior del edificio. No se permite el almacenamiento de material fuera de los mismos.

q) Permitir el control del cumplimiento de las cláusulas del presente pliego por parte del Ayuntamiento de Ribera Baja/Erriberabeitia, y la inspección del funcionamiento del Bar-Restaurante, en todo momento

r) La música deberá estar a un volumen que no sea molesto, respetando la normativa de ruidos. Podrá estar en funcionamiento durante la apertura del local excepto en los altavoces exteriores al local que serán apagados a las 22:00 horas salvo autorización expresa del Ayuntamiento.

s) Deberá cuidar que el servicio se realice, en relación con la clientela, con rapidez, eficacia y corrección dentro de las normas de convivencia.

t) Orientar la explotación ocasionando los mínimos perjuicios al medio ambiente; la concesionaria está obligada a clasificar los residuos y depositarlos en el contenedor correspondiente (orgánico, papel, vidrio, envases, aceite…).

u) Queda expresamente prohibida la realización en el local de cualquier otro tipo de negocio, industria o actividad. En caso de desarrollarse en el local otra actividad, aunque sea afín a la que se realiza en el local, el Ayuntamiento resolverá el contrato por infracción de esta condición.

v) La bebida y/o comida que se dispense para su consumo en la zona verde deberá ir servida en elementos de un solo uso para evitar accidentes con vidrios o similares.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegotiza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

3.2 Relativas al cumplimiento de las obligaciones de índole laboral, fiscal sanitaria o administrativa.

a) La adjudicataria figurará y actuará como titular de la explotación del negocio, **por lo que no se establecerá ninguna relación laboral con el Ayuntamiento de Ribera Baja /Erriberabeitia, ni con la adjudicataria ni con las personas que ésta contrate para la explotación del Bar-Restaurante**.

b) El personal destinado al servicio de la explotación se identificará convenientemente mediante indumentaria específica o cualquier otro medio de identificación. En ningún caso esta indumentaria e identificación será sexista ni denigrante.

c) Es de cuenta de la arrendataria el pago de los impuestos, tasas y cánones de cualquier clase que sean, tanto del estado, como de la provincia o del Municipio, que se deriven de la explotación del servicio establecidos en la normativa vigente o que en un futuro pudieran establecerse.

d) La adjudicataria suscribirá una póliza de seguros de multi-riesgo que responda de los daños derivados del inmueble donde se desarrolla la actividad y sus instalaciones y maquinaria por un mínimo de 125.000,00 euros, así como un seguro de responsabilidad civil frente a terceros por un importe mínimo de 300.000,00 euros por siniestro. Estas pólizas, junto con los justificantes de pago de las primas, deberán ser mostradas al Ayuntamiento cuando se le requiera para ello. El incumplimiento de estas condiciones será causa de resolución.

e) La adjudicataria se obliga a cumplir con las normas vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social, de seguridad e higiene en el trabajo, así como la normativa sanitaria para la instalación de Bar-Restaurante que corresponda, quedando el Ayuntamiento de Ribera Baja/ Erriberabeitia exonerado de responsabilidad por este incumplimiento. En el caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los/ las operarios/as con ocasión del ejercicio de los trabajos, cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno a la Administración.

f) La adjudicataria deberá aportar la documentación laboral de los trabajadores (RNT) adscritos a la ejecución del contrato. La adjudicataria deberá comunicar al Ayuntamiento en el plazo máximo de 24 horas las altas o bajas que se produzcan en sus trabajadores, con sus justificantes de seguridad social.

Dicha RNT deberá presentarse trimestralmente al Ayuntamiento.

g) A la finalización del contrato, se deberán dejar libres las instalaciones municipales.

h) No podrá enajenar, ni gravar, los bienes o instalaciones donde se presta el servicio.

i) No podrá realizarse obra en el local, salvo previa autorización expresa y previa del Ayuntamiento de Ribera Baja /Erriberabeitia. En cualquier caso, las obras o mejoras de cualquier clase que fuesen realizadas por la adjudicataria, quedarán integradas en el inmueble y pasarán a propiedad del Ayuntamiento de Ribera Baja/Erriberabeitia al extinguirse el contrato, sin que tenga derecho a abono la concesionaria de ninguna indemnización por este concepto.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegoitza.araba.eus/portalVerificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

j) Será de cuenta de la adjudicataria la adquisición de las bebidas o alimentos en general, quedando el Ayuntamiento exonerado de responsabilidad alguna en las relaciones comerciales entre la adjudicataria y los suministradores.

k) Explotar de forma directa el bar-restaurante objeto de la adjudicación, sin que pueda subrogar en ésta a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder directa o indirectamente, en todo o en parte, las instalaciones, salvo que por causa justificada, que será apreciada libremente por el Ayuntamiento, se autorice la subrogación en favor de un tercero, el cual asumirá todos los derechos y obligaciones derivados de la explotación.

l) Por las características especiales de los locales, al encontrarse en instalaciones municipales destinadas a actividades culturales y deportivas, **no estará permitida la instalación de máquinas tragaperras, ni máquinas de juegos de azar**.

m) Toda la cartelería y/o cartas de consumiciones que se instale en el local deberá ser bilingüe euskera-Castellano.

n) **No se permite la instalación de terraza-velador en la vía Francisco Martínez de Echanove**.

3.3 Relativas al mantenimiento de las instalaciones y/o maquinaria

La adjudicataria estará obligada a:

a) Mantener y conservar la instalación en perfecto estado de funcionamiento en todo el periodo de la concesión (maquinaría, útiles, mobiliario, etc.)

b) Será responsabilidad de la concesionaria el correcto uso de los toldos, que deberán ser cerrados en días ventosos y mantenerlos cerrados fuera de la campaña de verano.

c) Poner en conocimiento del Ayuntamiento cualquier anomalía en las instalaciones u otras dificultades que impidan el correcto uso de las mismas, para que el Ayuntamiento proceda a su reparación o sustitución.

Ante cualquier avería, o necesidad surgida respecto al local o la maquinaria e instalaciones que deba asumir el Ayuntamiento, la concesionaria lo comunicará por escrito al Ayuntamiento de forma inmediata presencialmente, o bien a través de los siguientes correos electrónicos info@riberabaja.eus y arbaja.tecnicos@ayto.araba.eus.

d) Realizar por su cuenta cuantas reparaciones fueran necesarias para el mantenimiento y conservación ordinaria de la maquinaría, mobiliario y demás instalaciones que se le entregan Estas actuaciones se resolverán con prontitud procediendo a la sustitución o reparación de aquellos elementos dañados.

Las averías consistentes en atascos en fregaderos y/o lavavajillas serán por cuenta de la adjudicataria salvo que estos se produzcan en las instalaciones generales del edificio.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegotiza.araba.eus/portalVerificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

Si las averías conllevan la sustitución completa de alguna maquinaría será necesario contar con el informe del servicio técnico oficial en el que se indique la causa de la avería.

Si la causa fuera el mal uso, la sustitución será por cuenta de la adjudicataria.

Si el informe del técnico determinara que el elemento ha llegado al final de la vida útil y que no es posible su reparación, el coste será asumido por el Ayuntamiento. En caso contrario, será por cuenta de la adjudicataria.

e) El Ayuntamiento se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de aparatos e instalaciones, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento y podrá ordenar las sustituciones o reparaciones que crea necesarias o convenientes para el mejor desarrollo de la explotación. El incumplimiento por parte de la adjudicataria de dichas órdenes será causa suficiente para la rescisión del contrato.

f) Acatar las instrucciones derivadas de las circunstancias sanitarias que pudieran producirse.

En estos casos, a adjudicataria acatará las normas de higiene y/o las restricciones de apertura y cierre, horarios, limitación del aforo u otras según se indique por las Autoridades Sanitarias.

Será por cuenta de la adjudicataria los elementos derivados de dichas normas:

- Gel hidroalcohólico y dispensador para el mismo
- Toallitas
- Mamparas o similares
- Cualquier otro producto que la situación sanitaria requiera.

3.4 Relativas a Igualdad de Género

La adjudicataria deberá realizar el uso del lenguaje y la imagen no sexista en toda la comunicación y cartelería que se genere.

La adjudicataria no permitirá en el local comportamientos sexistas, Lgtbi+ fóbicos y potenciar que este local sea un espacio libre de violencias machistas. Se incluye dentro de la violencia machista la forma sutil (micromachismos, humor y publicidad sexista, comentarios sexistas, comportamientos machistas) y la forma explícita (gritar, insultar, amenazar, abuso y agresión sexual).

En el caso de realizar algún programa de actividades de ocio, bien sean espectáculos, conciertos, teatros, monólogos o similares, se deberán de seguir los criterios de igualdad teniendo en cuenta que los contenidos no sean de carácter sexista, respeten la diversidad sexual y de género e incidan en modificar los roles y estereotipos de género.

En Ribabellosa.- LA ALCALDESA.- Fdo. Miren Santamaría Martínez

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegoitza.araba.eus/portalVerificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

ERRIBERABEITIKO UDALA
Ribabellosa (Araba)

AYUNTAMIENTO DE RIBERA BAJA
Ribabellosa (Álava)

ANEXO I. INVENTARIO

INVENTARIO COCINA

NOMBRE BIEN	MARCA Y CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
MICROONDAS	ECRON MM720. SIN GRILL	1
LAVAVAJILLAS	SAMMIC SL350	1
ARMARIO REFRIGERADOR	INDESIT T-SI8 A1Q W SIN CONGELADOR CON TERMÓMETRO EXTERIOR.	2
ARMARIO CONGELADOR	LIEBHER SGNEF3026-2200 (NO FROST, 8 CAJONES, 186X 60X63)	1
COCINA	REPAGAS 2 FUEGOS	1
CAMPANA EXTRACTORA	OLISOL	1
PLANCHA A GAS	ELP 31-G MAINHO	1
FREIDORA	SOBREMESA ECO 8 L.	1
CORTADORA FIAMBRES	MIRRA 250 SIRMAN	1
ESTANTERÍAS	ACERO INOXIDABLE FLEXI ESTÁNDAR 850*300	4
ESTANTERÍAS	ACERO INOXIDABLE FLEXI ESTÁNDAR 750*300	2
MUEBLE ESCOBERO	INTERIOR MELAMINA Y PUERTAS EN FORMICA POSFORMADA	1
MUEBLE DESPENSERO	INTERIOR MELAMINA Y BANDEJAS EXTRAÍBLES DE REJILLA	1
MUEBLE ACERO INOX	ENCIMERA , BALDAS Y CAJONES.	1
MESA ACERO INOX.	ENCIMERA Y UNA BALDA INTERIOR. 120x60	1
MESA ACERO INOX.	ENCIMERA. 80x60	1
GRIFO PEDAL	GRIFO GIRATORIO CON PEDAL	1
ESTANTERÍA INOX	ESTANTERÍA 4 ESTANTES 1000X300X1.800	1

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 44205 3MX1G-6PRKD-P2WVU FD267146D027567B321810ADCBD051A081C289A7) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://udalenegoitza.araba.eus/portal/verificarDocumentos.do?pes_cod=-2&ent_id=37&idioma=1

ERRIBERABEITIKO UDALA
Ribabellosa (Araba)

AYUNTAMIENTO DE RIBERA BAJA
Ribabellosa (Álava)

INVENTARIO BAR

NOMBRE BIEN	MARCA Y CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
EXPOSITOR PINCHOS	120 CM x 52 CM	1
CÁMARAS BEBIDAS	EDENOX. 1,50 X 0,60.	2
LAVAVAJILLAS	SILANOS E40	1
FABRICADOR DE HIELO	ITV DELTA NG45 AIRE	1
MUEBLE FREGADERO	FREGADERO INOX 1 SENO CON ESCURRIDOR	1
GRIFO	GRIFO GIRATORIO CON PEDAL	1
VENTILADORES	EROSKI	4
TELEVISIONES	SAMSUNG 42”	1
	TD SISTEMS	1
PERCHERO METÁLICO	NEGRO	1
MESAS	MADERA PINO TEÑIDO Y BARNIZADO	3
MESAS	MADERA 110 * 69	3
ALTAVOCES INTERIOR	JBL	4
ALTAVOCES EXTERIOR	FONESTAR	2
PANTALLA PROYECTOR	SITUADO EN LA TERRAZA EXTERIOR	1
ARMARIO CHAPA GALVANIZADA AZUL	SITUADO EN LA ENTRADA DEL BAR 4 PUERTAS 250x700x600	1
ARMARIO CHAPA GALVANIZADA AZUL	SITUADO EN LA ENTRADA DEL BAR 2 PUERTAS 150x700x600	1
ARMARIO CHAPA GALVANIZADA AZUL	SITUADO EN EL EXTERIOR 4 PUERTAS 3175x1950x80	1
ARMARIO ENREJADO	SITUADO EN EL EXTERIOR	1

En Ribabellosa.- LA ALCALDESA.- Fdo. Miren Santamaría Martínez