



REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA

IDENTIDAD, FINANCIACIÓN Y GOBERNANZA

Artículo 1. “TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA”, ubicado en la calle Barrainkua, 9 de Bilbao, es un espacio promovido por el Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Bizkaia (en adelante, el Colegio o COIIB) y la Asociación de Ingenieros Industriales de Bizkaia (en adelante, la Asociación o AIIB).

El espacio está dedicado a promover actividades culturales, gastronómicas y de ocio, con el fin de enriquecer la vida colegial y asociativa de sus miembros. Funciona como un punto de encuentro que fomenta la interacción y el esparcimiento, reforzando los vínculos entre los miembros del Colegio y la Asociación.

Artículo 2. Para garantizar su sostenibilidad económica, deberá generar ingresos a través de tarifas establecidas para su uso, las cuales serán aprobadas por la Junta de Gobierno del Colegio y la Junta Directiva de la Asociación (en adelante, la Junta de Gobierno y Directiva o JGD), cuyas reuniones se celebran simultáneamente.

Artículo 3. Todo lo concerniente a TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA será regulado en última instancia por la Junta de Gobierno y Directiva, y su gestión será realizada con la ayuda del personal que determine el Director-Gerente.

AFILIACIÓN Y SOCIOS

Artículo 4. Todos los miembros del Colegio y la Asociación, tanto las “Personas Colegiadas” como las “Asociadas” como los “Estudiantes”, se consideran posibles utilizadores de TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA.

NORMAS

Artículo 5. Aceptación de Normas

Para utilizar el espacio, el solicitante debe haber leído y aceptado estas normas y las indicaciones existentes en los carteles del propio espacio, comprometiéndose a cumplirlas.

Artículo 6. Responsabilidad del solicitante

El solicitante es responsable de sus invitados (adultos y menores), asegurándose de que se comporten adecuadamente, sin molestar a otros usuarios y a los vecinos, y responsabilizándose de los perjuicios o daños, a personas o bienes, que pudieran cometer.

Artículo 7. Derecho de acceso, Solicitud, Coste e Invitados

Los miembros del Colegio y la Asociación que estén al día con sus responsabilidades colegiales y asociativas tienen derecho a usar y disfrutar del espacio, reservándolo con un máximo de 1 mes de antelación, y pudiendo llevar invitados bajo ciertas restricciones:

- a) El límite máximo de personas en el local es de 22 personas y como máximo 2 grupos de comensales.
- b) La reserva se hará por mesas de comensales de 10 personas (2 mesas si se va a reservar en exclusividad), independientemente de que la reserva sea de menos de 10 personas. El coste por cada mesa de comensales es de 20 euros.
- c) Si la reserva incluye uso de cocina, se hará constar expresamente en la solicitud. El coste del uso de

cocina es de 20 euros, independientemente del número de mesas reservadas. No se incluirá el uso de cocina si sólo se tiene intención de calentar comida previamente cocinada fuera del espacio o de guardarla, por ejemplo, en el frigorífico.

d) Se prohíbe el acceso a menores de edad no acompañados y de animales de compañía.

Artículo 8. Reserva: Proceso y Responsabilidades

La reserva de TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA sigue un proceso definido: los interesados deben solicitar, confirmar y asumir responsabilidades específicas, incluyendo la gestión de las llaves o sistema de acceso automático que esté instalado.

El proceso es el siguiente:

- a) Para utilizar TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA es necesario cumplimentar y firmar la Solicitud de Reserva que aparece al final de este documento, y enviar el documento completo a la dirección colegio@colib.eus, poniendo como asunto "Reserva TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA". Dicho envío es la prueba de la lectura, entendimiento y conformidad con el mismo. Esta solicitud es obligatoria para cualquier tipo de uso. Así, el solicitante se responsabiliza del cumplimiento de este reglamento por sí y por todo el grupo de invitados
- b) La Solicitud de Reserva deberá ser confirmada o rechazada por el Colegio y la Asociación, en función de si existe o no disponibilidad, en un plazo máximo de dos días laborables, por medio de un correo electrónico que se enviará al solicitante. En caso de confirmación, se incluirá el contacto de otros responsables de reservas del mismo día o día siguiente, para poder facilitar la coordinación entre grupos. La reserva no se considerará firme hasta haber recibido ese correo de confirmación. La disponibilidad se podrá consultar previamente llamando al 94 423 22 44 o mediante el sistema de gestión que esté instalado. Las reservas se adjudicarán por orden de llegada, excepto días señalados como la semana de fiestas de Bilbao o las Navidades (Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes), en los que, si existen varias reservas, se asignarán por sorteo que se realizará 3 semanas antes de la fecha de reserva.
- c) Una vez confirmada la reserva, el solicitante, que a partir de entonces será el responsable, podrá recoger la llave del local en la sede social del Colegio y la Asociación, en horario de trabajo, o alternativamente usar el sistema automático de acceso que esté instalado.
- d) Si se ha hecho uso de la llave, se devolverá la misma entregándola en mano.
- e) Está expresamente prohibido dejar la llave del local a personas ajenas al Colegio y la Asociación, así como que éstas hagan uso de las instalaciones sin la presencia del responsable.
- f) El responsable que no hiciera uso de las plazas reservadas, sin notificarlo al Colegio y la Asociación con una antelación mínima de 48 horas, abonará 40€ si reservó una mesa (el equivalente de reserva de una mesa y uso de cocina) y abonará 60€ si reservó las dos.
- g) Está prohibida la venta de cualquier tipo de bebidas o comida al público.
- h) No se permitirá el acceso de viandantes al interior del local.
- i) Las consumiciones y servicios utilizados se abonan al momento, siendo anotados por el miembro responsable en la Nota de Uso, de acuerdo con la tarifa de precios establecida, que estará en una zona visible del local.

Artículo 9. Horarios y Reglas de Uso

Se seguirán las siguientes reglas para el uso eficiente y respetuoso del espacio, incluyendo los horarios y la responsabilidad de los solicitantes en el cuidado de las instalaciones y la gestión de grupos, así como los procedimientos de cierre y seguridad:

- a) Horario habitual, según la normativa municipal de Bilbao, que establece horarios específicos para distintos tipos de establecimientos de hostelería:
 - Domingo a jueves: De 10:00 a 23:30.
 - Viernes y sábados: De 10:00 a 24:30.
- b) Habrá dos turnos: mañana y tarde. Cuando se utilice el espacio por la mañana, se dejará libre y recogido para las 18:30 de la tarde. El turno de tarde entrará a partir de las 19:00 horas.
- c) El solicitante al que se le confirma la reserva es el responsable de todo su grupo y está obligado a presentarse al otro responsable del grupo de ese día, si lo hay, y a coordinarse con él en todo

lo que sea necesario para la buena convivencia.

- d) El responsable velará por el buen uso de las instalaciones, mobiliario y utensilios de TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA. Si se monta la terraza, se debe hacer según el plano indicado, que estará en una zona visible del local.
- e) Las consumiciones y servicios utilizados se anotarán por el responsable en la Nota de Uso, para calcular la cantidad a abonar de acuerdo con la tarifa de precios establecida, que estará en una zona visible. El abono se realizará antes de abandonar el local, metiendo el dinero en un sobre cerrado con el nombre del responsable, sobre que se dejará en el buzón a tal efecto.
- f) Al abandonar el espacio, el responsable procederá a realizar una revisión general del lugar, cerciorándose particularmente de:
 - Que todos los asistentes abandonan el local.
 - Plegar el toldo exterior y guardar las mesas según plano indicado y sillas y mesas de la terraza-velador según plano indicado, ambos disponibles en una zona visible del local.
 - Apagar los fuegos y la campana extractora de la cocina
 - Apagar el cuadro de luces instalado en la entrada
 - Cerrar la puerta con llave o mediante el sistema automático que esté instalado
 - Tirar la basura en los contenedores de la calle.
- g) Queda prohibido fumar en todas las instalaciones de TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA, excepto en la terraza-velador.

Artículo 10. Notificación incidencias

El solicitante que reserve TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA es el responsable de comunicar, en el plazo máximo de 24 horas, cualquier actividad negativa que detecte en la utilización del espacio, así como incidencias o conductas reprobables que puedan afectar al normal desarrollo de las actividades. En esos casos, deberá informar sobre los hechos y facilitar el nombre de los infractores enviando un correo electrónico a **colegio@coiib.eus**

NORMAS PARTICULARES

Artículo 11. Normas particulares (NP) para actividades gastronómicas:

NP-1 En el frigorífico, en el botellero y en las estanterías se delimitarán zonas separadas donde, por un lado, se guardarán los productos para uso específico de aquellos que realicen la reserva y, por otro, aquellos productos de uso común.

NP-2 Si únicamente se utiliza el servicio de bar (no se usa la cocina), cada usuario debe fregar los utensilios que utilice (vasos, etc.) y guardarlos en su lugar.

NP-3 En la cocina solo pueden permanecer trabajando dos personas por cada solicitud de reserva.

NP-4 El miembro responsable cuidará particularmente de que:

- Las botellas vacías, latas de refrescos y de conservas, etc., se coloquen en una bandeja para su control, de manera que al finalizar se pueda realizar la Nota de Uso, y al abandonar el local se tiren a la basura situada a tal efecto en la calle.
- Las mesas y sillas queden limpias y ordenadas según plano disponible en el local, antes de abandonar el local.
- Los desperdicios y sobrantes de comida o de cocina se echen al cubo de la basura y el vidrio en su contenedor.
- La vajilla y utensilios de cocina sucios se pasen por agua y se apilen ordenadamente en el lugar indicado de la cocina.
- La mantelería, trapos, y delantales usados se meten en el saco del cubo habilitado al efecto.

NP-5 Las consumiciones y servicios utilizados se abonan al momento, siendo anotados por el miembro responsable en la Nota de Uso, de acuerdo con la tarifa de precios establecida, que estará en una

zona visible. Al finalizar la utilización del espacio, debe terminar de rellenarla para calcular el importe total a abonar. Una vez hecho el cálculo, el miembro responsable debe meter la Nota de Uso, junto con el importe calculado en ella, en metálico, dentro de un sobre, e introducir el sobre, cerrado, en el buzón habilitado al efecto en el propio espacio.

NP-6 Los errores de cálculo y/o la falta de anotación de algún servicio o producto consumido que se pudieran detectar en las notas de uso, se podrán cobrar cargándolo en la c/c del responsable.

NP-7 Las roturas de vasos y utensilios o deterioro de las instalaciones se deben indicar al dorso de las notas de uso, sin abonar las mismas siempre y cuando su uso haya sido apropiado.

NP-8 Los sobrantes de cocina, perecederos o no, deben ser retirados por el responsable a la finalización de la reserva. Los productos que puedan ser útiles, comida no perecedera, bebidas etc. que permanezcan posteriormente al fin de utilización de la reserva quedarán en poder del espacio.

NP-9 Sanciones:

- Si se dejan consumiciones sin abonar, se cobrarán éstas más una sanción económica por valor del triple de la cantidad no abonada, y si el número de unidades (botellas de vino, de alcohol, refrescos, latas, etc.) que se han dejado de anotar supera a cinco, se prohibirá la entrada al local por un periodo de tres meses.
- Si se dejan comensales sin abonar la tarifa de uso, se cobrará ésta más una sanción económica por valor del triple de la cantidad no abonada, y si se dejan de anotar más de dos comensales se prohibirá la entrada al local por un periodo de tres meses.
- Si se deja el espacio en condiciones de salubridad deficientes, con desperdicios en la vajilla usada o fuera de los sacos de basura, vajilla utilizada fuera de su lugar de emplazamiento, mesas sin recoger, etc. que implique un trabajo extra de limpieza, el costo económico de ésta se imputará al responsable, y en el caso de haber varios, se imputará a partes iguales entre todos los responsables de ese día.
- El control de las sanciones lo realizarán el Colegio y la Asociación, y ante cualquier duda o aclaración se debe usar el email colegio@coiib.eus como medio de comunicación.

-----oOo-----

Solicitud de Reserva de TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA

D./Dña.:

Nº miembro del Colegio y la Asociación: Teléfono de contacto:

Fecha de reserva: Hora: De a

Nº asistentes: Nº miembros Colegio y Asociación:

Nº mesas:

Uso de Cocina (SI o NO):

Me doy por enterado del Reglamento de Funcionamiento de TRIBUNA DE INGENIEROS INDUSTRIALES DE BIZKAIA y me responsabilizo de su cumplimiento.

Firma del solicitante:

Fecha: