

PLIEGOS TÉCNICOS QUE REGISTRÁN LA CONCESIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DE ARTZABAL TOPAGUNEA

1. NATURALEZA Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO

El bar-restaurante Artzabal está situado en la planta baja de un caserío del siglo XIX de la calle Puntapax 8. Se encuentra en el centro de una zona verde y ocupa la planta baja de un gran equipamiento municipal, Artzabal Topagunea. En el mismo edificio el Ayuntamiento desarrolla diversos proyectos. Para muchos ciudadanos hoy por hoy es un punto de encuentro y el deseo que siga siendo así. La voluntad del Ayuntamiento es garantizar que personas de todas las edades sean clientes y gestores del mismo. Como se encuentra en el hogar del jubilado, es también un hogar de mayores, lo que exige al gestor que tenga especialmente en cuenta sus características y necesidades.

El Ayuntamiento de Usurbil tiene cuatro retos principales:

- 1. Cuidado.**
- 2. 650 Usurbil Bizi.**
- 3. Udala, gertu.**
- 4. Transición ecosocial**

El primero de ellos es el de la crisis de cuidados provocada por el reto demográfico, por lo que se definió la siguiente misión para responder a la misma: Para 2030, lograr un modelo de cuidado integral y digno que responda a su proyecto de vida, que tenga como eje la corresponsabilidad, la colaboración entre agentes y la profesionalización y dignidad del personal de cuidados. (**ANEXO XI**)

La sociedad está cada vez más envejecida y, en consecuencia, los cuidados de larga duración se están prolongando, los índices de dependencia van en aumento, las estructuras familiares cambian, y cada vez son más los ciudadanos que viven en una situación de soledad, sobre todo, de soledad no deseada.

Usurbil quiere ser un pueblo cuidador; es decir, quiere abordar el reto del cuidado desde todas las dimensiones. Esto exige tener una perspectiva comunitaria y convertir la perspectiva de género en una transversalidad radical, es decir, integrar el cuidado en todas las políticas municipales, convirtiéndolo en un elemento de vertebración y cohesión del pueblo. El cuidado va más allá de los servicios y recursos que ofrece la administración pública, ya que sólo si se trata de un proyecto compartido entre todos será capaz de garantizar vidas dignas y vivibles a sus conciudadanos que necesitan cuidados de forma intensiva.

A la hora de repensar un nuevo modelo de cuidado, el objetivo principal ha sido garantizar la continuidad en los procesos de cuidados de larga duración, seguir dando sentido a la vida de la persona que lo necesita, sin que suponga una ruptura en el proyecto vital de la persona y posibilitar una vida digna y habitable.

Para ofrecer una atención que responda a las prioridades, deseos y decisiones de cada persona, es imprescindible prestar cuidados desde la integralidad de los servicios y aprovechando las oportunidades que ofrece la comunidad.

Teniendo esto en cuenta, el deseo del Ayuntamiento es que todos los contratos del Ayuntamiento dentro del ecosistema de cuidados se adapten a sus contenidos y formas de trabajo. En el caso del bar del Artzabal Topagunea, es un recurso dirigido principalmente a las personas mayores de la localidad (como bar de jubilados) la forma de la forma de trabajar debe estar necesariamente alineada con la citada misión.

TRADUCCIÓN DEL ORIGINAL EN EUSKERA

Dado que muchas de las personas que acuden al bar/restaurante de la planta baja son personas mayores, es imprescindible para ellas ser un punto de encuentro de referencia, un espacio de socialización, un recurso para evitar el aislamiento y un medio de integración comunitaria de la ciudadanía/personas mayores.

El gestor debe recordar que en el proyecto es un requisito imprescindible tener en cuenta los intereses y necesidades de la ciudadanía y, especialmente, que la persona/ciudadano está presente en todo momento en el centro del proyecto. En respuesta al objetivo de «hacia un pueblo que se cuida mutuamente», en sintonía con el pueblo cuidador Usurbil. La voluntad del Ayuntamiento es que sea un espacio de cuidados que promueva y garantice la intergeneracionalidad y la diversidad, un recurso de integración comunitaria.

La adhesión de la gestora de Artzabal al proyecto de la localidad cuidadora de Usurbil que se está desarrollando en la localidad de Usurbil es imprescindible en la medida en que las asociaciones de jubilados forman parte del ecosistema de cuidados.

Como consecuencia de ello, el cuidado local no sólo se ajusta a la filosofía del ecosistema, sino que, además, el adjudicatario deberá participar en lo que se solicite al gestor afectado por la gobernanza creada al efecto.

Teniendo en cuenta el citado contexto, el gestor del bar-restaurante deberá garantizar en el marco de la misión de respuesta a las misiones y en particular al cuidado:

- Basarse en los **principios básicos** de universalidad, intergeneracionalidad, igualdad, inclusión, interculturalidad, accesibilidad universal, sostenibilidad y cooperación, entre otros.
- Cuidar especialmente la atención presencial a partir de la atención centrada de las personas (ACP). Teniendo en cuenta los recursos existentes en el pueblo e informando, en su caso, sobre otros recursos del Artzabal Topagunea o del pueblo.
- Garantizar que los alimentos ofertados cumplan los estándares de calidad y sean saludables y autóctonos
- En la medida en que el bar forma parte de la asociación de jubilados Gure Pakea, la gerencia deberá colaborar con los representantes de la asociación
- Adherirse a los proyectos que se organicen en el marco del ecosistema de cuidados y participar en aquellos en los que deba participar.
- El Ayuntamiento deberá colaborar con los proyectos del Artzabal Topagunea (camarote para personas mayores, atención diurna, talleres de memoria, goazen kalera, actividades de verano, escuela de experiencias o peluquería) atendiendo a sus necesidades
- Adherirse al proyecto merkataritza zaintzaile de la localidad
- Colaborar con la asociación de jubilados Gure Pakea, y apoyar en la medida en que sea necesario en las actividades organizadas por la misma
- Mantendrá siempre relaciones basadas en el trato respetuoso con quienes acudan al Artzabal Topagunea o, específicamente, al bar-restaurante, teniendo en cuenta la diversidad de la ciudadanía; y mostrará una actitud especialmente amigable con los miembros de la asociación, personas mayores o que requieran una ayuda especial (ayudar a llevar las tazas a las mesas, facilitar la comunicación...).
- Deberá aplicar los precios acordados con las asociaciones de jubilados de la localidad y aprobados por el Ayuntamiento (**ANEXO IX**).
- Preparar comidas a un precio moderado que tengan especialmente en cuenta las necesidades de las personas mayores.
- Ofrecer comida preparada para llevar a casa. Mostrar disposición para identificar este tipo de necesidades.
- Colaborar con el Ayuntamiento.
- Cobrar a las propias personas mayores dentro de los precios dirigidos a ellas.

TRADUCCIÓN DEL ORIGINAL EN EUSKERA

- Ser custodio del edificio Artzabal y del equipamiento existente en el mismo, dentro de las misiones que corresponden al Ayuntamiento.
- Participar en aquellas que puedan surgir durante la vigencia del contrato.

2. OBJETO DEL CONTRATO

- **Objeto específico** de la concesión de servicios. El objeto específico de la concesión de servicios es la adjudicación, mediante procedimiento abierto, del uso y gestión del bar-comedor y servicios complementarios ubicados en la planta baja del Artzabal Topagunea. A pesar de que el objeto principal de la concesión sea el mencionado, el mayor valor que posee Artzabal es la tendencia de la ciudadanía a utilizarlo como punto de encuentro; es un espacio vivo, dinámico, abierto al pueblo y basado en la intergeneracionalidad. Además de que los jubilados y personas mayores se desenvuelven en torno al bar, debido a que la asociación de jubilados Gure Pakea se encuentra allí, son ciudadanos de muy diversas edades los que se acercan al lugar. Para el Ayuntamiento es importante mantener o promover la intergeneracionalidad que posee actualmente, así como que exista una conexión interna-externa, ya que el caserío forma parte de una zona verde del casco urbano.
- La persona adjudicataria deberá garantizar la continuidad y calidad del servicio cumpliendo con los principios generales básicos y condiciones (mencionados en la primera sección).
- Uso social y dinamización del espacio. Que Artzabal Topagunea y su bar-restauranten sigan siendo un lugar de encuentro de referencia para el pueblo de Usurbil y, especialmente, para las personas mayores. (haciendo el gestor todo lo posible para ello)

3. OFERTA-DISEÑO GENERAL DEL SERVICIO

- La oferta general del servicio debe cumplir con los siguientes principios básicos: medio ambiente y salud, sostenibilidad energética, alimentación de proximidad y de temporada, sostenibilidad, universalidad e intergeneracionalidad. Estos principios especificados deberán tenerse en cuenta además de los generales detallados en la primera sección.

- Atendiendo al principio de universalidad, es imprescindible dar la posibilidad de comer platos/raciones con diferentes precios dentro de la oferta de Artzabal, ofreciendo opciones que sean económicas.

- Debe ofrecer platos de cuchara.

- Servicio de bebida y comida.

Teniendo en cuenta las características de Artzabal, en el mismo se deberán ofrecer desayunos, pintxos, platos combinados, meriendas, menús del día, carta, menús para grupos y menús especiales. Todo ello teniendo en cuenta los intereses y necesidades especiales que la ciudadanía tiene hoy en día (opciones vegetarianas, sin gluten...)

- Comida preparada / opción para llevar a casa

La clientela tendrá la opción de llevarse a casa el plato del día o el menú del día, recogiendo en el propio Artzabal. El gestor deberá ofrecer estos alimentos para llevar en envases reutilizables, respondiendo al criterio de no generación de residuos y en consonancia con la misión de transición ecosocial que tiene Usurbil.

- Otro tipo de oferta

Al margen de la oferta habitual diaria, al tratarse de un equipamiento del Ayuntamiento de Usurbil y cuando así se solicite, el gestor deberá responder a los actos organizados por el Ayuntamiento, menús especiales u otras necesidades.

Ejemplo de ello son los actos del 8 de marzo, lunches, o menús o platos del día solicitados por el Ayuntamiento que tengan continuidad.

4. HORARIO Y CALENDARIOS

El servicio de bar/restauranten deberá prestarse en el siguiente **horario mínimo**, pudiendo ser mejorado este horario en la oferta:

TRADUCCIÓN DEL ORIGINAL EN EUSKERA

Durante todo el año: De 09:00 a 22:00 horas (siempre que haya gente en el bar se podrá cerrar más tarde, dentro de los límites legales correspondientes a las actividades clasificadas en el Grupo II).

Viernes, sábados, domingos, festivos y vísperas: De 09:00 a 01:00 horas.

Como máximo, se podrá designar un día a la semana como día de descanso; dicho día se acordará y definirá entre el Ayuntamiento y la asociación de jubilados.

La adjudicataria podrá cerrar el servicio por vacaciones, un máximo de 22 días laborables, excepto en Navidad o cuando se celebren las fiestas locales; tampoco se podrá cerrar en agosto ni durante las vacaciones de primavera.

Durante la vigencia del contrato, el calendario de cierre deberá comunicarse con tres meses de antelación a la asociación de jubilados y al Ayuntamiento, para que este último lo autorice.

En caso de tener que cerrar el bar para realizar trabajos de reparación y mantenimiento, se notificará con antelación a la asociación de jubilados y al Ayuntamiento, debiendo este último autorizarlo.

En el marco del DECRETO 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas, el bar-restaurant de Artzabal se clasifica en el Grupo II. El **horario máximo** de cierre correspondiente a este grupo es el siguiente:

	INVIERNO	VERANO (1 de junio-30 de septiembre)
	Cierre	Cierre
Laborable	01:00	01:30
Viernes, sábado y vísperas de festivos	02:30	03:00

En los días específicos regulados por Decreto municipal, el horario de cierre se podrá prorrogar por dos horas:

- En el año 2026 se ha regulado la prórroga horaria en los siguientes días: En las fiestas de Carnaval, el Gazte Eguna, el Sagardo eguna, en Santixabelak, Nochebuena y Nochevieja.
- La persona concesionaria podrá prorrogar el horario dos horas durante dos días al año, vinculado a un evento o actividad, siempre que se haya solicitado previamente de forma particular en el registro municipal y haya sido aprobado.

En la terraza deberá cumplir el horario manteniendo los criterios de los servicios de hostelería locales. Los horarios máximos para retirar la terraza serán los siguientes:

- Del 15 de junio al 15 de septiembre: de domingo a jueves hasta las 24:00. Viernes, sábados y vísperas de festivo hasta las 01:00.
- El resto de días del año: de domingo a jueves hasta las 23:00. Viernes, sábados y vísperas de festivo hasta las 24:00
- Queda prohibido perturbar la tranquilidad de los vecinos mediante ruidos, gritos u otras molestias, especialmente a partir de las 22:00 horas. En la medida en que el uso de la

terrazza cause molestias, y en el marco de la ordenanza municipal que regula el uso de terrazas, el Ayuntamiento podrá limitar el horario de uso de la misma.

5. ORGANIZACIÓN. PERSONAL

- Condiciones laborales y **convenio** aplicable.

Se deberán cumplir las condiciones correspondientes al Convenio colectivo de las empresas del sector de la hostelería de Gipuzkoa, publicado en el BOG (GAON) el 19 de junio de 2023. A medida que se actualicen los convenios, se deberá respetar lo acordado en ellos.

- La persona adjudicataria tendrá en cuenta que los **valores** que guiarán las relaciones laborales coinciden con los del Ayuntamiento.

La persona adjudicataria dispondrá del personal suficiente para gestionar el servicio en su totalidad.

La persona adjudicataria será el referente para el Ayuntamiento y las vías de comunicación con ella se definirán antes de la firma del contrato.

- Deberá desarrollar de manera organizada la propuesta de **organización del equipo** humano para el bar-restaurant de Artzabal, teniendo en cuenta las características que posee un punto de encuentro como este (composición, sustituciones, periodos vacacionales...).

- **Formación y/o experiencia**

La persona adjudicataria deberá tener formación y/o experiencia en cocina u hostelería. Además, en el caso del equipo que trabaje con ella, al menos una persona del equipo de cocina (por cada turno) deberá contar con formación o experiencia; en el caso de la barra o el comedor, se deberá garantizar el mismo requisito. Todos los miembros del equipo de trabajo deberán disponer obligatoriamente del carné de manipulador de alimentos.

- **Competencia lingüística** (conocimiento de euskera).

Como tendrán relación con el Ayuntamiento de Usurbil y con terceros, el personal deberá garantizar unas condiciones equivalentes a las que el propio Ayuntamiento de Usurbil tendría que cumplir en lo que respecta a las competencias lingüísticas.

El paisaje lingüístico del bar-restaurant será en euskera. Se deberá priorizar el euskera en la carta y en el menú del día.

6. CALIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE

En relación con este apartado, la persona adjudicataria deberá cumplir y tener en vigor obligatoriamente lo siguiente:

- En lo que respecta a la normativa de seguridad alimentaria, la concesionaria deberá cumplir con todas las normas vigentes, especialmente:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 sobre higiene de los alimentos
- Reglamento (CE) nº 853/2004 (sobre los alimentos de origen animal).
- Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición
- Real Decreto 3484/2000 (normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas).
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (alérgenos).

- Tramitar los registros/autorizaciones del Departamento de Salud Pública, recibir las actas de inspección y ejecutar las medidas correctoras propuestas. Esta documentación deberá estar disponible para su presentación cuando lo solicite el personal técnico municipal.

- Se deberá implantar un sistema de prevención y control de plagas, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004.

- Prevención de riesgos laborales y protocolos de emergencia.
- Sistema para recoger las quejas y sugerencias de las personas usuarias.
- Aquellas que legalmente correspondan a un establecimiento de estas características.

7. MEDIO AMBIENTE Y GESTIÓN DE RESIDUOS

TRADUCCIÓN DEL ORIGINAL EN EUSKERA

Dentro de la misión para la transición ecosocial del Ayuntamiento de Usurbil, las propuestas deberán tener en cuenta obligatoriamente lo siguiente, priorizando la reducción y la reutilización:

Reducción:

- Definir medidas concretas para reducir los plásticos y envases de un solo uso.
- Reducir el desperdicio alimentario.
- Comprar la menor cantidad posible de productos envasados (a granel).
- Se deberá ofrecer agua del grifo en jarra. Se priorizará esta opción y, si la clientela desea agua envasada, deberá solicitarla expresamente.

Reutilización:

Reutilizar los alimentos cocinados; y en los casos en que esto no sea posible, dar a dichos alimentos una salida sostenible y social.

- En caso de utilizar vasos reutilizables, garantizar un mínimo de xxx usos.

Reciclaje:

Deberá separar los residuos de manera selectiva y estos se gestionarán a través del sistema puerta a puerta vigente en el ayuntamiento.

Los residuos deberán depositarse dentro de los contenedores, y NO se admitirá ningún residuo fuera de la recogida habitual del sistema puerta a puerta. Únicamente: envases ligeros, papel y cartón, biorresiduo y resto (fracción rechazo). El resto deberá canalizarse a través del garbigune o mediante gestión privada.

Tiene derecho a utilizar el cerramiento de madera situado junto al bar-restaurant. Dicho espacio se compartirá con otros servicios de hostelería y utilizará únicamente la zona que le corresponda. Se encargará de la limpieza de dicha zona.

Los contenedores deberán mantenerse limpios y cada usuario/a se encargará de la limpieza de sus propios contenedores.

No podrá tener ningún otro tipo de contenedor o residuo en el espacio público. El entorno del caserío Artzabal deberá estar ordenado y limpio.

En la terraza se colocarán recipientes para la separación selectiva de residuos, los cuales serán posteriormente revisados y vaciados en el contenedor correspondiente.

Se valorará la ejecución de medidas innovadoras en la gestión de residuos. La concesionaria deberá asumir la tasa de residuos y los impuestos correspondientes.

8. ESPACIO / EDIFICIO (Anexo X)

1. Descripción del espacio del bar-restaurant y usos autorizados

El espacio del bar-restaurant Artzabal cuenta con 164,8 metros cuadrados. En él se ubican la cocina, los aseos, el espacio de bar-restaurant y el soportal/cobertizo vinculado al bar.

Tiene derecho a instalar una terraza en el exterior. La solicitud actualmente admitida se ha pintado en el anexo y se puede solicitar la reducción de la actualmente admitida.

2. Instalaciones, equipamiento, utillaje y mobiliario

El bar-restaurant de Artzabal cuenta con las siguientes instalaciones:

- Alumbrado y suministro eléctrico.
- Agua caliente.
- Suministro de gas.
- Sistema de ventilación.
- Instalación de climatización.

Si alguna de las averías detectadas en el equipamiento o en las instalaciones ha sido causada por un uso indebido, la concesionaria asumirá la responsabilidad de los costes de reparación.

TRADUCCIÓN DEL ORIGINAL EN EUSKERA

El bar-restaurant de Artzabal se entregará con el equipamiento y los útiles de cocina, bar y comedor detallados a continuación (Anexo VIII).

Tras la firma del contrato y antes de abrir el bar-restaurant, la concesionaria comprobará el inventario aquí listado. Adjunto a la lista se presentará un inventario fotográfico. Deberá ser firmado por la persona adjudicataria y formará parte del contrato. Se firmarán dos copias y la persona adjudicataria recibirá una de ellas.

Al finalizar la concesión, se realizará una inspección conjunta para la firma del acta de recepción, en la que se analizará el estado del equipamiento y del utillaje. Se utilizará como base el documento firmado del inventario realizado antes de la apertura. Al firmar el acta de recepción, la concesionaria asume la responsabilidad de los elementos que falten en el equipamiento o utensilios. La valoración del equipamiento o utensilios que faltan será nueva. Es decir, se considerará que lo que falta no tiene antigüedad.

9. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

9.1. Labores de mantenimiento

- Corresponde a la concesionaria el cuidado y mantenimiento en buen estado de los equipamientos vinculados al bar-restaurant de Artzabal. Al finalizar la vida útil del equipamiento, corresponderá a la concesionaria su sustitución por uno nuevo. Se deberá destinar anualmente la cantidad de 2.000 € indicada en la viabilidad económica del bar-restaurant con el objetivo de renovar y modernizar el equipamiento. La propiedad de las inversiones que se realicen en el equipamiento pertenecerá al Ayuntamiento de Usurbil.

Antes de que finalice la concesión, se deberán justificar las inversiones realizadas en el equipamiento correspondientes a la cantidad especificada en la viabilidad económica. En caso de que la concesionaria no realice las inversiones correspondientes, el Ayuntamiento descontará de la fianza el importe que debía haberse destinado a la renovación y modernización del equipamiento. Si no hubiera dinero suficiente en la fianza, el Ayuntamiento se lo hará pagar a la concesionaria.

El Ayuntamiento de Usurbil asumirá los daños que pudieran ocurrir por un siniestro no imputable a la concesionaria (incendio, inundación, etc.).

- Corresponde a la concesionaria el cuidado y mantenimiento en buen estado de los utensilios de cocina y comedor vinculado al bar-restaurant de Artzabal. Al finalizar la vida útil de los utensilios, corresponderá a la concesionaria su sustitución por uno nuevo. Se deberá destinar anualmente la cantidad de 400 € indicada en la viabilidad económica del bar-restaurant con el objetivo de renovar y modernizar los utensilios. La propiedad de las inversiones que se realicen en los utensilios pertenecerá al Ayuntamiento de Usurbil.

Antes de que finalice la concesión, se deberán justificar las inversiones realizadas en los utensilios correspondientes a la cantidad especificada en la viabilidad económica. En caso de que la concesionaria no realice las inversiones correspondientes, el Ayuntamiento descontará de la fianza el importe que debía haberse destinado a la renovación y modernización de los utensilios. Si no hubiera dinero suficiente en la fianza, el Ayuntamiento se lo hará pagar a la concesionaria.

- El Ayuntamiento de Usurbil asumirá la responsabilidad de la reparación de las averías que pudieran producirse en el continente del edificio. Asimismo, el Ayuntamiento de Usurbil asumirá el mantenimiento de la instalación de ventilación, el mantenimiento de las instalaciones contra incendios, el mantenimiento de la instalación antirrobo, el mantenimiento de las instalaciones de climatización y el mantenimiento de la instalación de agua caliente. A su vez, el Ayuntamiento de Usurbil asumirá las inspecciones técnicas periódicas de dichas instalaciones con los organismos de control autorizados y su registro en el Departamento de Industria del Gobierno Vasco.

- El Ayuntamiento de Usurbil asumirá los tratamientos preventivos periódicos contra plagas del edificio Artzabal y del local de Puntapax 10. Si el origen de las plagas estuviera causado por un uso indebido del bar-restaurant, la concesionaria deberá asumir los tratamientos de refuerzo.

TRADUCCIÓN DEL ORIGINAL EN EUSKERA

- El Ayuntamiento de Usurbil mantendrá en vigor el seguro del continente del edificio y del equipamiento previamente inventariado. El seguro del Ayuntamiento de Usurbil no cubrirá el equipamiento o utensilios que la concesionaria pueda añadir.

9.2. Gastos de suministro

- Las facturas correspondientes a los suministros de electricidad, gas y agua correrán a cargo de la concesionaria.
 - En lo que respecta a la electricidad, dado que en Artzabal existe un único contador, la concesionaria deberá asumir el 70% del suministro eléctrico consumido en el edificio, a menos que se instale un contador que lea específicamente los consumos del bar-restaurante. El Ayuntamiento remitirá a la concesionaria la facturación de la electricidad con una periodicidad trimestral. La concesionaria deberá realizar el pago correspondiente al Ayuntamiento en un plazo de 15 días.
 - En lo que respecta al gas, dado que todo el consumo de gas existente en Artzabal corresponde al uso de bar-restaurante, se procederá al cambio de titularidad del contrato de suministro de gas, el cual se pondrá a nombre de la persona concesionaria.
 - Dado que en Artzabal existe un único contador, la concesionaria deberá asumir el 70% del suministro de agua consumido en el edificio, a menos que se instale un contador que lea específicamente los consumos del bar-restaurante. El Ayuntamiento remitirá a la concesionaria la facturación del agua con una periodicidad trimestral para que realice el pago correspondiente.
 - En relación con los residuos, la concesionaria deberá tramitar el alta en el servicio de recogida de residuos del Ayuntamiento de Usurbil y asumir las tasas e impuestos correspondientes al servicio que contrate.
- La concesionaria deberá encargarse de la gestión de los aceites usados en la cocina a través de un gestor externo. El Ayuntamiento de Usurbil podrá solicitar los certificados de gestión de dichos aceites usados.
- Para el uso de las terrazas exteriores, la concesionaria deberá solicitar la correspondiente autorización por escrito en el Ayuntamiento de Usurbil. En ningún caso se podrá superar el número máximo de mesas determinado en estas bases. La concesionaria deberá abonar las tasas e impuestos establecidos por las ordenanzas fiscales vigentes por el derecho de uso de la terraza exterior.

9.3. Limpieza y orden

- Será responsabilidad de la concesionaria llevar a cabo la limpieza diaria y las limpiezas a fondo del bar-restaurante y de la zona de terraza ocupada por la actividad. Para ello, se deberá presentar un plan de limpieza. Además de las frecuencias de limpieza y la metodología, el orden y la pulcritud también se considerarán parte de la limpieza.
- Serán de obligado cumplimiento.
- Será indispensable mantener libres los espacios y pasillos señalizados en rojo en el anexo.
 - El almacenamiento se realizará únicamente en las zonas autorizadas (el local de Puntapax 10 y el cerramiento habilitado frente al ascensor).
 - No se podrán almacenar alimentos ni utensilios en la zona pública del bar-restaurante; se almacenarán exclusivamente en las zonas autorizadas.

10. GÉNERO Y PRECIOS

- A las personas jubiladas se les cobrarán, como máximo, los precios especiales del Anexo IX. Estos precios tendrán una reducción mínima del 10% respecto a los precios generales.
- Los límites máximos de los precios se establecerán de la forma determinada en los pliegos administrativos.
- La persona concesionaria deberá tener expuesta la lista de precios en el exterior del bar-restaurante para garantizar la idoneidad y transparencia del servicio.

11. OTROS REQUISITOS

- Queda prohibido servir bebidas alcohólicas a menores de edad.
- Queda totalmente prohibida la venta de tabaco y productos ilegales, ya sea de forma directa o indirecta.
- No se permitirán máquinas recreativas ni máquinas de tabaco.
- En caso de querer instalar máquinas de refrescos y alimentos, estas serán gestionadas por el propio servicio, previa autorización del Ayuntamiento.
- Si la persona gestora deseara realizar una oferta cultural, le corresponderá a ella aportar la infraestructura necesaria. En tal caso, deberá solicitar autorización, y los requisitos relativos a horarios y ruidos serán de obligado cumplimiento.
- Siguiendo la política de transición ecosocial, no se podrán instalar estufas o calefactores en la terraza.
- Las plantas superiores del edificio no se utilizarán para las necesidades del bar-restaurante.

12. COMUNICACIÓN, COORDINACIÓN Y COLABORACIÓN

En lo que respecta a la comunicación externa, se deberán comunicar las actividades habituales o eventos extraordinarios en torno a Artzabal, los cuales deberán ajustarse a los criterios municipales, teniendo en cuenta, como mínimo: la claridad, la comunicación inclusiva y no sexista, que atienda a la accesibilidad universal, la precisión...

En cuanto a la colaboración con el Ayuntamiento, se constituirá un espacio de seguimiento entre el Ayuntamiento y la persona adjudicataria; por parte del Ayuntamiento participarán, como mínimo: un/a representante del departamento de servicios, del de servicios sociales y del de contratación. Por parte de la adjudicataria participará la persona gestora, y existirá la posibilidad de que participe otra persona designada por ella misma. En este espacio se analizará la marcha del bar restaurante y se realizará un seguimiento de las obligaciones del Ayuntamiento y de la persona gestora. Este espacio se reunirá con una periodicidad mínima de 6 meses. En los momentos en que deba renovarse el contrato, la adjudicataria presentará un informe/documento de valoración.

En cuanto a la comunicación entre el Ayuntamiento y el adjudicatario, se tendrá en cuenta la información de incidencias/incidencias relativas a las instalaciones y maquinaria, y las decisiones/gestiones a planificar (p.e. adaptaciones, obras menores...) se concretarán en la propuesta presentada y se aprobarán por el Ayuntamiento antes de la firma del contrato.

La persona adjudicataria deberá mantener una reunión, al menos una vez al año, con los/as representantes de la asociación de jubilados Gure Pakea, que tiene su sede en el Artzabal Topagunea.