

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
QUE REGIRÁ EL PROCEDIMIENTO PARA ADJUDICAR LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO
DE BAR-TERRAZA PISCINA MUNICIPAL DEL AYUNTAMIENTO DE MORA**

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.

Constituye el objeto del contrato la explotación de la dependencia destinada a bar, así como la terraza anexa ubicados en la Piscina Municipal situado en el Paseo de las Delicias de Mora, cuya explotación, para su finalidad propia, asumirá el contratista de manera autónoma por su exclusiva cuenta y riesgo, en todos los aspectos o cuestiones que puedan suscitarse como consecuencia del funcionamiento de dicho establecimiento de hostelería.

SEGUNDA. CONDICIONES GENERALES.

Los servicios que se prestarán serán los propios de la actividad de Bar, tales como venta y expedición de bebidas, desayunos, meriendas, bocadillos, platos combinados, raciones y helados.

Para la prestación del servicio objeto de contrato, el Ayuntamiento autoriza al adjudicatario del contrato a la utilización privativa del dominio público para la instalación de la terraza anexa.

1. Calendario y horario de la actividad.

El horario que regirá será dispuesto por los responsables técnicos municipales en función siempre de los horarios de apertura y cierre de la instalación donde se encuentra ubicado. La empresa adjudicataria no podrá en ningún caso variar los horarios establecidos salvo propuesta previa y autorización de la Alcaldía-Presidencia.

El Servicio del Bar, obligará al concesionario a poner en funcionamiento éste, todos los días de la semana, menos uno como máximo que será no festivo de descanso semanal (con las excepciones previstas en las condiciones particulares del servicio) y a salvo de lo establecido en la Legislación Laboral con respecto a los trabajadores a su cargo y siempre que no existan causas de fuerza mayor justificadas.

La empresa adjudicataria deberá mantener el servicio de Bar-Terraza abierto durante el horario de apertura de la instalación, con el fin de asegurar una atención regular y continuada a los usuarios, debiendo existir un anuncio en el recinto del Bar, en lugar bien visible, en el que figure expresamente el horario de apertura y cierre.

Con carácter general, el horario de apertura será de 10:00 a 23:00 horas. No obstante el horario se podrá modificar previa autorización expresa del Ayuntamiento.

Dado que el recinto permanece abierto todo el año, el Bar deberán prestar servicio durante los doce meses, no considerándose exclusivamente de temporada de verano, siempre dentro de los horarios previamente autorizados por el Ayuntamiento.

2. Catálogo de productos.

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024
Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



~~El adjudicatario podrá suministrar los productos propios de la actividad a desarrollar.~~
 Todos los productos suministrados deberán cumplir con la normativa vigente que sea de aplicación a los mismos.
 Deberá existir una lista de precios que deberá estar expuesta al público, en lugar visible.

3. Instalaciones, mantenimiento, reparaciones y reposiciones.

- a. Deberán ser aportados por el adjudicatario todos los elementos necesarios para ejercer la explotación del servicio de Bar, que deberán ser retirados por el mismo a la finalización del contrato, al objeto de dejar el local de la explotación en perfectas condiciones de uso.
- b. Por parte de los servicios municipales se adjunta un inventario de los elementos existentes en las instalaciones. Una vez finalizado el contrato se comprobará que los mismos subsisten y se encuentran en perfecto estado, salvo aquellos que sean consumibles o que se hayan deteriorado por un uso correcto de los mismos.
- c. Las reparaciones que deban efectuarse debido a averías imputables al uso de los elementos serán a cargo del adjudicatario.
- d. Los trabajos de mantenimiento y conservación de los espacios destinados a Bar serán ejecutados por el adjudicatario del presente contrato, salvo aquellos que se refieran a elementos estructurales e instalaciones interiores de los edificios, en cuyo caso la conservación y mantenimiento de los mismos y las obras de reforma serán competencia del Ayuntamiento.
- e. El adjudicatario no podrá realizar cambios en el local o en las instalaciones del Bar, salvo casos de necesidad técnica debidamente justificados y aprobados por los técnicos municipales. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones objeto de la explotación.
- f. Los gastos de consumo de agua y electricidad, que se produzcan en la planta baja (instalaciones de bar, servicios y habitaciones anexas propias del servicio), serán a cargo del adjudicatario. Para ello, estará obligado a darse de alta como titular del servicio en las correspondientes compañías suministradoras. Hasta que esta circunstancia se produzca el Ayuntamiento realizará una estimación del servicio y emitirá la correspondiente carta de pago la cuál deberá ser abonada en el plazo de 15 días siguientes a su notificación. El incumplimiento del pago será calificado como falta leve y sancionada en consecuencia conforme a lo dispuesto en el pliego de cláusulas económico-administrativas.
- g. La instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones propias del servicio de Bar deberá ser autorizada expresamente por el Ayuntamiento.
- h. No se podrán almacenar en ninguna de las dependencias productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de este punto.

4. Personal.

- a. El adjudicatario deberá disponer del personal suficiente para la correcta prestación de la actividad de Bar, incluyendo el personal que realice las tareas de limpieza y adecuación de las distintas dependencias.

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- ~~b. El personal no podrá vestir prendas que incluyan cualquier indicación o dibujo que lo relacione directa o indirectamente con el Ayuntamiento de Mora.~~
- c. La entidad adjudicataria organizará su personal, de modo que cubra las necesidades de funcionamiento de la actividad para atender las obligaciones derivadas de la misma durante toda la vigencia del contrato.
- d. El adjudicatario será el responsable del desarrollo del servicio de Bar y dará las órdenes e instrucciones necesarias al resto de personal
- e. El personal que preste la actividad estará en posesión del Certificado acreditativo de su formación como Manipulador de Alimentos, y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma.
- f. El personal deberá estar en todo momento correctamente aseado y con la vestimenta adecuada, debiendo observar en todo momento el decoro personal, la corrección y el respeto a los usuarios donde está ubicado el bar.
- g. En ningún caso ni circunstancia la existencia de este contrato supondrá relación laboral entre el adjudicatario o su personal y el Ayuntamiento de Mora. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuando éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que el Ayuntamiento de Mora asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto; debiendo el adjudicatario informar debidamente a su personal de dicho extremo, e incluir expresamente esta circunstancia en todos los contratos de las personas que trabajen en la instalación.
- h. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno al Ayuntamiento de Mora.

5. Limpieza.

Será por cuenta del adjudicatario el orden y limpieza diarios de aquellas zonas reservadas a productos expedidos por el mismo: Zona de barra, mesas, sillas y mobiliario en general de Bar, Terraza, etc,. Todo ello con el fin de que se encuentre en todo momento en perfectas condiciones de seguridad, salubridad e higiene.

Para conseguir una prestación efectiva del servicio de limpieza, se utilizarán en todo momento productos, maquinaria o aplicadores de primera calidad, quedando totalmente prohibida la utilización de productos o materiales ácidos, corrosivos, abrasivos, fétidos o deslizantes o bien que en su aplicación produzcan esos efectos. Cualquier deterioro de las dependencias o instalaciones que se deriven directamente del uso de los productos anteriormente prohibidos obligará a la adjudicataria a reponer o reparar los deterioros a su cargo.

Los productos de limpieza y aseo serán de cuenta del adjudicatario.

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024 | Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



~~Los residuos de comida y otros desperdicios que se produzcan en el servicio de Bar-Terraza se depositarán en contenedores cerrados, debiendo estar retirados de la zona en la que desarrolle dicho servicio.~~

6. Condiciones higiénico sanitarias.

Será exigible a los alimentos que se expidan el cumplimiento de las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes.

En este sentido, se debe dar cumplimiento a lo establecido en normativa reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y/o bebidas, Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) nº 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005, R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos y demás normativa aplicable vigente:

- a. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras. Los depósitos de residuos o basuras contarán con dispositivos higiénicos de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético, y provistos de bolsas de material impermeable. Estos deberán permanecer en un perfecto estado de higiene. Asimismo, existirán elementos de recogida de residuos que impidan ensuciar el espacio público.
- b. Se dispondrá de agua potable fría y caliente, así como de pila y lavamanos. Igualmente, se dispondrá del material adecuado para la limpieza de los alimentos.
- c. Los alimentos sin envasar expuestos en las barras y mostradores (bocadillos, tapas etc.), estarán protegidos por vitrinas para evitar el contacto directo con el público y con el medio ambiente, en refrigeración si así lo precisan. Igualmente, se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.
- d. Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.
- e. Las mesas, bandejas, anaqueles o estanterías, superficies de trabajo o cualquier clase de recipiente o maquinaria que estén en contacto con los alimentos terminados o en proceso de elaboración, serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y que no transmita propiedades nocivas u origine reacciones químicas. Los elementos anteriores deberán ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.
- f. Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente. Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.
- g. Después de cada jornada o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados. El menaje (platos, vasos, cubiertos, etc..) deberá lavarse por procedimientos mecánicos, que garanticen su correcta limpieza y desinfección o serán de un sólo uso y, por tanto, desechables.
- h. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024 | Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación | 56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001

Url de validación | <https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- i. El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
- j. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos, para los elementos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etc.
- k. Deberá evitarse tocar los alimentos con las manos, por ello se utilizará en la manipulación utensilios adecuados a cada tarea (pinzas, cucharas, etc..).
- l. En el caso de venta de helados, la actividad se ajustará a la normativa reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los establecimientos de venta de helados.
- m. Las personas manipuladoras de alimentos deberán acreditar estar en posesión del certificado acreditativo de su formación como manipulador de alimentos (R.D. 202/2000, de 11 de febrero, Decreto 10/2001, de 25 de enero), respetando las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma. Asimismo, observarán la máxima pulcritud en su aseo personal, utilizando en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

TERCERA. DESALOJO Y REVERSION DE LAS INSTALACIONES

Al extinguirse la relación contractual, independientemente de la causa que lo origine, el adjudicatario queda obligado a dejar libres y a disposición del Ayuntamiento todas las instalaciones, dentro del plazo de 15 días sin necesidad de requerimiento alguno.

El adjudicatario reconoce la potestad del Ayuntamiento para acordar y ejecutar el lanzamiento por propia autoridad y sin necesidad de apercibimiento o requerimiento alguno cuando, transcurrido el plazo indicado, los bienes no hayan quedado a libre disposición de la Corporación.

CUARTA. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones:

1. Explotar de forma directa el servicio de Bar, sin que pueda subrogar en éste a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte la explotación, salvo que por causa justificada -que será apreciada libremente por el Ayuntamiento-, se autorice la subrogación a favor de un tercero, el cual asumirá todos los derechos y deberes derivados del contrato.
2. Tomar a su servicio el personal que precise, con el que concertará los correspondientes contratos de trabajo; figurando como empresa el adjudicatario, siendo de su exclusivo cargo y cuenta el pago de sus obligaciones laborales y tributarias con dicho personal, que en ningún caso tendrá la consideración de trabajador municipal.
3. El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal durante el trabajo, dotándole del necesario vestuario y se responsabilizará del correcto trato de las personas a su cargo con los usuarios.
4. Las instalaciones objeto de explotación deberán mantenerse durante todo el período del contrato en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato. Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber,

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024
Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



~~bien sean realizadas a iniciativa del adjudicatario o a requerimiento municipal, serán única y exclusivamente por cuenta del adjudicatario.~~

5. Prestar el servicio de manera regular y continuada, de acuerdo al horario diario de apertura que se detalla en la cláusula 2.1. del presente Pliego, salvo que el Ayuntamiento de Mora decida cerrar las instalaciones por causa justificada.

6. El servicio deberá prestarse en las debidas condiciones higiénico sanitarias debiéndose realizar por el adjudicatario las actividades de autocontrol basadas en el análisis de riesgos y control de puntos críticos en cumplimiento del R.D. 2207/1995 de 28 de diciembre. Los planes de autocontrol y de registros correspondientes estarán siempre a disposición de las autoridades sanitarias.

7. Colocar y mantener en lugar bien visible la lista de precios.

8. Exender el correspondiente ticket, con carácter previo al cobro de las consumiciones.

9. Tener a disposición de los usuarios el modelo de hoja oficial de reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible por los mismos, quedando obligado a dar cuenta al Ayuntamiento de Mora, dentro de las veinticuatro horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma.

10. En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al Ayuntamiento, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del mismo en el plazo máximo de dos días o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.

11. No podrá utilizar el nombre del Ayuntamiento de Mora en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

12. Serán por cuenta del concesionario todos los gastos que la empresa deba realizar para el cumplimiento del contrato, como son los generales, financieros de seguros, transportes y desplazamiento, materiales, instalaciones, honorarios de personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos.

13. Cumplir estrictamente las limitaciones establecidas en materia de venta de bebidas alcohólicas a menores, de Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos, conforme a la legislación vigente.

14. El adjudicatario deberá ajustar la actividad a los requisitos que, para garantizar la salud y los derechos de los consumidores, se establecen en la normativa vigente.

15. El contratista adjudicatario deberá poseer un seguro de incendios y siniestros y de responsabilidad civil, como mínimo por importe de 100.000,00 euros que permita indemnizar a terceros por el normal funcionamiento del servicio.

16. Costear a su cargo el consumo de energía de las instalaciones que se entregan.

17. Aportar a la instalación la maquinaria, útiles y menaje necesario para la prestación del servicio.

18. Efectuar el pago del canon anticipadamente por trimestres, en la parte proporcional que corresponda al canon anual y dentro de los cinco días anteriores al comienzo del trimestre que corresponda, en las condiciones que se establecen en el pliego de cláusulas administrativas.

19. Cumplir las directrices que en orden al buen funcionamiento de las instalaciones le indique el Ayuntamiento.

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024
Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



20. ~~El contratista adjudicatario cumplirá estrictamente con las disposiciones vigentes en materia de espectáculos y actividades recreativas, especialmente el régimen de horarios establecidos para este tipo de establecimientos.~~

21. Permitir que el Ayuntamiento realice cualquier acto de intervención y fiscalización de la concesión, tanto en relación con la prestación del servicio como a la administración que el mismo requiera, facilitando a la inspección municipal que a tal efecto se establezca, con carácter fijo o accidental, cuantos datos y elementos de juicio se requieran para dar cuenta a la Corporación Municipal del funcionamiento de la concesión.

22. Introducir en la prestación del servicio las modificaciones que la Corporación ordena para su mejor funcionamiento.

23. El concesionario será responsable de la satisfacción de cuantos impuestos y tasas graven el objeto de la concesión, tanto en el presente como en el futuro, así como de la realización de los pagos que sea necesario efectuar como consecuencia de la concesión.

24. La Ejecución del Servicio se realizará a riesgo y ventura del Contratista, según lo que se establece legalmente, sin que en estos casos proceda indemnización alguna, a excepción de los casos de fuerza mayor.

QUINTA- PROHIBICIONES.

1. El adjudicatario no podrá utilizar para el servicio de las instalaciones otras fuentes de energía que el fluido eléctrico y el gas, siendo por su cuenta los gastos de consumo de agua, gas y electricidad, así como cuantos vengan originados por el funcionamiento y mantenimiento de la explotación.
2. El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro de las instalaciones, así como de usar altavoces o aparatos análogos.
3. Queda prohibida la venta y el consumo de bebidas alcohólicas y de tabaco impuestas por la legislación vigente.
4. No se permite la instalación de máquinas de juego de azar.
5. Queda prohibida la entrada y tenencia de animales.

SEXTA. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.

Serán derechos del adjudicatario:

1. Ejercer la actividad en los términos previstos en el contrato.
2. Percibir del público usuario del Bar los precios que se fijen por cada artículo a la venta y que por el importe indicado en la lista de precios sellada.

SÉPTIMA. INSPECCIONES.

El Ayuntamiento se reserva la potestad de inspeccionar o vigilar las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones, los productos ofertados y el personal contratado por la empresa, así como el cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el presente Pliego.

Los servicios municipales competentes llevarán a cabo inspecciones, con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la actividad reúnen las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, y en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

En caso de incumplimiento de las estipulaciones establecidas en los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Cláusulas Administrativas Particulares, se comunicará por escrito al adjudicatario haciendo constar la anomalía detectada.

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024 | Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



El adjudicatario vendrá obligado a la corrección de las irregularidades o alteraciones que se produjesen en el servicio, so pena de la resolución del contrato en los términos previstos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

OCTAVA. PRECIOS A PERCIBIR POR EL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario percibirá de los usuarios los precios por los artículos a la venta.

NOVENA. RESPONSABILIDAD EN CASO DE ACCIDENTE Y PÓLIZAS DE SEGURO.

El concesionario será responsable de todos los accidentes, daños y perjuicios e infracciones que pudieran ocurrir o cometerse, debidos a una mala ejecución de los trabajos objeto de este contrato.

El concesionario, con anterioridad al inicio de la ejecución del contrato, deberá acreditar la suscripción a su costa de la póliza o pólizas de seguro en las condiciones y coberturas necesarias para cubrir plena y totalmente cualquier contingencia (responsabilidad civil general), relativa al bar de las piscinas municipales por importe mínimo de 100.000,00 €.

SEPTIMA. DERECHOS Y DEBERES DEL AYUNTAMIENTO

1.- Como contrato administrativo especial, el ayuntamiento tiene las prerrogativas para interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezcan su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acortar su resolución y determinar sus efectos. El orden jurisdiccional contencioso- administrativo será el competente para conocer las cuestiones que puedan suscitarse en orden a la concesión.

El Ayuntamiento ostentará el derecho a la reubicación de la localización de las instalaciones en el nuevo emplazamiento que se designe, sin que se genere derecho a indemnización alguna y sin que suponga una revisión del precio ofertado.

2.- Por su parte el Ayuntamiento queda obligado a mantener al adjudicatario en el uso y disfrute del derecho concedido, e indemnizarle en los supuestos en que proceda.

OCTAVA. INSPECCIONES.

El Ayuntamiento se reserva la potestad de inspeccionar o vigilar las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones, los productos ofertados y el personal contratado por la empresa, así como el cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el presente Pliego.

Los servicios municipales competentes llevarán a cabo inspecciones, con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la actividad reúnen las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, y en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

En caso de incumplimiento de las estipulaciones establecidas en los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Cláusulas Económico- Administrativas Particulares, se comunicará por escrito al adjudicatario haciendo constar la anomalía detectada.



~~La empresa adjudicataria vendrá obligada a la corrección de las irregularidades o alteraciones que se produjesen en el servicio, o será penalizada en los términos previstos en el Pliego de Cláusulas Económico-Administrativas Particulares.~~

OCTAVA. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Se adjunta INVENTARIO DE ENSERES Y EQUIPOS BAR PISCINA MUNICIPAL DE MORA, emitido por el Coordinador de Servicios de este Ayuntamiento.

En Mora,

EL ALCALDE-PRESIDENTE,

Fdo. Emilio Bravo Peña

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024 | Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001

Url de validación <https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Firma 1 de 1	09/05/2024	Alcalde-Presidente
Emilio Bravo Peña		

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



INFORME COORDINADOR DE SERVICIOS

Nº EXPEDIENTE	842/2024
ASUNTO	INVENTARIO DE ENSERES Y EQUIPOS BAR PISCINA MUNICIPAL DE MORA
INTERESADO	SECRETARIA GENERAL ILMO. AYUNTAMIENTO DE MORA.

Con fecha de 6 de mayo de 2024 se realiza informe inventario a petición de la secretaria general del Ayuntamiento de Mora. Que el inventario describe las instalaciones dado que no hay enseres del Ayuntamiento.

Las instalaciones del bar de la piscina municipal se encuentran divididas en siete apartados: entrada (zona de juego niños), salón-terrace cerrada, barra, cocina, almacén, aseos y terraza piscina sitas en el paseo de las Delicias s/n de Mora (Toledo).

No hay mobiliario del ayuntamiento, referido como tal a mesas, sillas, estanterías, cocina, cámaras frigoríficas, equipos de climatización, etc. El mobiliario que en estos momentos hay en las instalaciones pertenece al anterior adjudicatario y a proveedores del anterior adjudicatario.

Las instalaciones se encuentran divididas por un vallado que separa la zona exterior zona de juego de niños, salón terraza cerrado y aseos, de la zona interior con acceso directo desde la piscina, terraza piscina. Este vallado tiene una puerta que comunica ambas zonas que ha de encontrarse cerrada durante el horario de apertura de la piscina municipal y cuya llave debe estar en posesión únicamente de la taquilla de la piscina municipal.

La zona de entrada destinada también a juegos infantiles tiene una superficie de 200 m², el suelo es de tierra y cuenta con algún arbusto.

El salón terraza interior, es un espacio cerrado con toldos de material plástico y cubierta de planchas de acero galvanizado, con un falso techo interior de placas de escayola de 60x60, de las cuales unas 7 placas muestran defectos y manchas como consecuencia de alguna gotera. Tiene este espacio 160m² con unas dimensiones de 20 x 8 metros. El cerramiento de este espacio lo ha llevado a cabo el adjudicatario, si bien se desconoce la autorización y el proyecto que habilite el cerramiento descrito. La iluminación se lleva a cabo mediante 5 dolphin y cuatro lámparas cercanas a la barra.

Al final del salón-terrace interior se encuentra un almacén de 36 m², un pasillo y dos aseos de 2 x 1m diferenciados por sexo, no accesibles, con lavabo, inodoro, secador y jabonera cada uno de ellos.

La barra cuenta con ocho cierres individuales de acero galvanizado con cerradura cada uno de ellos dispuestos por pares que cierran los huecos desde el mostrador al techo y que forman parte de la instalación. El mostrador de la barra lo forma una encimera de granito. El espacio de barra tiene una superficie de 60 m², con unas dimensiones de 5 metros de ancho por 12 metros de largo. La iluminación de la barra lo conforman 8 fluorescentes individuales.

La cocina está anexa a la barra, tiene unas dimensiones de 5 x 4 metros y cuenta con un almacén de 4 x 2 metros. La cocina tiene una encimera de granito de 3,50 x 0,62 m, el resto del mobiliario es propiedad del anterior adjudicatario, sistema de extracción, horno, cocina, sistema de almacenaje, etc. La iluminación de la cocina es un fluorescente doble.

La terraza exterior cuenta con una estructura de sombreado que ocupa aproximadamente el 75% de su superficie, y que forma parte de la instalación, la superficie es de 320m²

1

Firma 1 de 1
Jaime Sánchez Elbo
07/05/2024 | Coordinador de Servicio

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web		
Código Seguro de Validación:	c9b476f523c549d4b0e0c366324a9f0001	
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp	
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024 | Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web		
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001	
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp	
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	



Ilmo. Ayuntamiento de Mora

aproximadamente, es el espacio destinado de manera exclusiva a los usuarios de la piscina municipal durante su horario de apertura, se ilumina mediante 30 lámparas de bajo consumo.

En Mora a firmado electrónicamente.

Firma 1 de 1
Jalme Sánchez Eliso
07/05/2024
Coordinador de Servicio

2

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web		
Código Seguro de Validación	c9b476f523c549d4beaec366324e9f0001	
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp	
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Firma 1 de 1
Emilio Bravo Peña
09/05/2024
Alcalde-Presidente

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web		
Código Seguro de Validación	56956e178ac94e5eab516e3f61e38fec001	
Url de validación	https://sede.mora.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp	
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	