



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

1. OBJETO

El objeto del presente pliego técnico es definir el alcance y características de la concesión del servicio de explotación del restaurante-cafetería de "La Fábrica de Luz. Museo de la Energía" sito en Ponferrada (León), que deberá prestar el adjudicatario de la presente licitación.

"La Fábrica de Luz. Museo de la Energía" se concibe como un espacio de ocio divulgativo y cultural en Ponferrada en el que aprender, divertirse y donde la energía es siempre protagonista. Situado en la antigua central térmica de la Minero Siderúrgica de Ponferrada (MSP), el museo es además un espacio de encuentro y participación en el que se ofrece una variada programación de actividades para todos los públicos.

Durante el recorrido por el museo, el visitante puede descubrir cómo se producía la electricidad a partir de carbón a principios del siglo pasado, y conocer las particularidades de la sociedad de aquella época: cómo eran sus vidas, cómo trabajaban, cómo se divertían y cómo la utilización de un recurso natural como el carbón fue el motor de cambio de un territorio y de sus habitantes. Considerado una de las joyas del patrimonio industrial español, su restauración se ha realizado respetando completamente los elementos originales de la central. La cuidada recuperación del patrimonio, el respeto a la arquitectura y la conservación de la memoria y del patrimonio inmaterial han sido reconocidas con el premio Europa Nostra 2012 y la nominación al mejor museo europeo del año 2015 en los premios EMYA (European Museum of the Year Award). Inaugurado como museo el 14 de julio de 2011, actualmente su gestión se canaliza a través de la Fundación Ciudad de la Energía-CIUDEN, F.S.P.

Con carácter general, y sin perjuicio de lo que se exponga en cláusulas posteriores de este pliego, las actuaciones que conlleva la adjudicación del contrato serán las propias de la prestación del servicio de explotación de restaurante-cafetería, exigiéndose un alto grado de flexibilidad y total garantía de cobertura de las necesidades.

El adjudicatario deberá garantizar, y así se exigirá, la capacidad operativa necesaria para adaptarse a las modificaciones puntuales que implique el desarrollo de la actividad propia del complejo museístico, así como que el servicio quede cubierto de manera adecuada durante el tiempo establecido en el presente Pliego. En todo caso, el servicio ha de garantizar que las instalaciones estén permanentemente atendidas por personal adecuado, tanto en las actividades ordinarias del museo como en aquellas actividades extraordinarias o eventos que le sean solicitadas por la Fundación con la suficiente antelación.



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

El local dispone de aseo masculino, femenino y de personas con discapacidad, equipados con inodoros, lavabos y secadores de manos.

2. ALCANCE

La prestación del servicio de restaurante-cafetería de La Fábrica de Luz. Museo de la Energía, consistirá en lo siguiente:

- Servicio de barra y restauración.
- Realización de todas las operaciones y prestaciones necesarias para cumplir con el objeto del contrato.
- Limpieza y acondicionamiento general de todas las instalaciones y material del restaurante-cafetería, cumpliendo con la legislación y con las condiciones sanitarias exigibles.
- Contratación del personal suficiente para la realización de los trabajos, debidamente uniformado, sin dependencia laboral alguna con la Fundación.

La prestación del servicio se realizará siempre dentro de lo que las licencias permitan, siendo obligatorio, como mínimo, la apertura del restaurante-cafetería desde media hora antes de la apertura del museo y el cierre media hora después del cierre del mismo. El horario actual del museo es el siguiente:

- desde el 1 de septiembre hasta el 30 de junio: de 10:30 a 17:30, de martes a domingo.
- julio y agosto: de 11:00 a 15:00 y de 16:30 a 19:00 horas, de martes a domingo.

Excepcionalmente el museo realizará actividades en horario de tarde o noche, cuestión que se comunicará al adjudicatario con la antelación suficiente para que ponga a disposición del museo los servicios de la instalación. Este horario puede ser objeto de modificación por la Fundación si lo hicieran necesario variaciones en los horarios oficiales de apertura y cierre del museo, o si las necesidades del servicio así lo requirieran.

La propuesta gastronómica será de calidad, sana, variada, equilibrada nutricionalmente, combinando adecuadamente todos aquellos productos necesarios para la salud humana.

Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas recreativas.

Se permite al adjudicatario cambiar de nombre al espacio comprendido como restaurante-cafetería, previa autorización escrita de la Fundación.



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

Queda prohibida la venta dentro de las instalaciones del restaurante-cafetería de artículos diferentes a los que son propios de la actividad de restauración, sin la previa autorización de la Fundación.

La cafetería-restaurante es un espacio integrado en el museo y como tal la Fundación desea que su servicio sea complementario al resto de servicios ofrecidos a los visitantes del museo, así como para la celebración de actividades vinculadas a la programación y temática del museo o a los fines de la Fundación. Se atribuye a la Fundación el derecho a decidir, en la fecha que considere oportuno y con la comunicación anticipada al adjudicatario para la colaboración que sea precisa, la gestión de los eventos gastronómicos que considere necesarios.

El restaurante-cafetería dispondrá exclusivamente de la superficie descrita en el presente pliego, no permitiéndose en ningún caso el uso de otro espacio distinto, salvo petición expresa y autorización por parte de la Fundación. Cualquier instalación auxiliar que la empresa adjudicataria quiera colocar para mejorar el servicio deberá contar con la aprobación de la Fundación y cumplir con la normativa vigente. En la zona delimitada como terraza, el adjudicatario podrá optar por la instalación de cenadores, carpas, veladores, toldos y elementos similares, siempre que no constituyan en sí mismos una edificación y se gestionen conforme a la normativa correspondiente.

2.1. Precios

Los precios de los productos serán aquellos ofertados por el adjudicatario, siendo precios finales al consumidor, incluido el I.V.A. Se permitirá la actualización de precios para adecuarse a la normativa fiscal en caso de que esta se modifique.

El adjudicatario podrá instar la inclusión de nuevos productos, para lo cual deberá solicitar autorización previa a la Fundación. Los precios para potenciales eventos que se puedan realizar no se incluirán en la lista de precios de venta al público.

En ningún caso se podrá vender al público productos fuera de la lista de precios ni a precios superiores a la misma. Los precios deberán ser expuestos en lugar visible.



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

3. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

3.1. Superficies

El recinto del restaurante-cafetería está compuesto por los siguientes espacios:

- Espacio cafetería: 132,2 m²
- Zona de barra: 15,4 m²
- Cocina: 23,6 m²
- Almacén: 9,6 m²
- Cuarto de instalaciones: 4 m²
- Cuarto de instalaciones: 5,6 m²
- Terraza: 266 m²
- Aseos: 8,2 m², 10,4 m², 4,8 m²

Se adjuntan los planos de las instalaciones en el Anexo I, en el que estos espacios se encuentran sombreados. El aforo máximo permitido es de ciento veintisiete (127) personas. Se proporcionan algunas fotografías del recinto en el Anexo I bis.

La Fundación podrá acceder a los cuartos de instalaciones arriba descritos previo aviso al arrendatario de al menos veinticuatro horas, o sin previo aviso en caso de urgencia justificada, en cuyo caso se informará al arrendatario a posteriori.

3.2. Equipamiento técnico: maquinaria y mobiliario

La Fundación pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria, el mobiliario y el menaje existentes en el momento de la adjudicación. Se adjunta como Anexo II un inventario no exhaustivo de los bienes existentes. Los licitadores podrán comprobar las instalaciones, mobiliario y maquinaria con la que cuentan las instalaciones de la cafetería-restaurante en una visita.

Una vez adjudicado el contrato se hará un inventario detallado con la presencia del adjudicatario, que se firmará por ambas partes.

El adjudicatario podrá aceptar o rechazar todo o parte del material puesto a su disposición por parte de la Fundación. El material rechazado será retirado por la Fundación.

El material aceptado será devuelto a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

correctivo adecuado. Dicho material será recepcionado y revisado por la Fundación. En caso de detectarse una merma o deterioro inusual en dicho material, este menoscabo a la Fundación podrá cargarse al adjudicatario mediante la indemnización correspondiente o, en último caso, como minoración de la garantía definitiva presentada en el momento de la adjudicación del contrato.

3.3. Limpieza

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., que se utilice para prestar el servicio, así como la limpieza completa de cocina, comedor, recinto de restaurante-cafetería y demás dependencias o espacios de uso exclusivo del personal de cafetería y de sus clientes, incluidos los aseos anexos a la cafetería. Todo ello deberá presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza. Para estas tareas el adjudicatario deberá emplear el personal necesario así como los útiles y productos de limpieza acordes al material a tratar. La limpieza podrá prestarse por el propio personal del adjudicatario o contratarlo con un tercero a su costa.

Cuando se utilice la terraza, también deberá encargarse de la limpieza de la misma.

La desinfección, desinsectación y desratización de dichos locales e instalaciones correrá a cargo del adjudicatario.

La retirada de residuos así como la limpieza de los locales, se realizarán en los momentos y de la forma que resulte lo menos molesta posible a los usuarios del restaurante-cafetería y del museo.

Todo el entorno del edificio de cafetería y sus locales deberán estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria su limpieza y mantenimiento de las condiciones higiénicas adecuadas.

Si se observaran deficiencias en la limpieza de instalaciones, la Fundación podrá solicitar un análisis bacteriológico múltiple al adjudicatario para comprobar que el servicio se ejecuta en buenas condiciones. Dichos análisis correrán por cuenta del adjudicatario. De igual forma, el incumplimiento de estos parámetros de limpieza en los niveles adecuados de higiene y salubridad adecuados a la actividad objeto de este contrato y a las características del emplazamiento en que se encuentra, puede suponer la imposición de penalizaciones por parte de la Fundación.



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

3.4. Mantenimiento y reparación

El mantenimiento de las instalaciones, de su maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del adjudicatario. La maquinaria de hostelería deberá cumplir con las condiciones adecuadas que estipulen en su protocolo de mantenimiento y buen uso; cambio de filtros de campanas extractoras y/o elementos depuradores, control de calibrado de termostatos y termómetros, y otros controles en los que estén implicados todos los materiales y equipos de la instalación. El arreglo de las averías, sustitución de equipos (si procediera) o la reposición del material de menaje correrá a cargo del adjudicatario.

La maquinaria deberá estar en perfecto estado de limpieza y uso. Se seguirán los protocolos de limpieza adecuados para la correcta prestación del servicio.

Para la reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, etc.) se precisará de autorización previa por la Fundación, así como para la totalidad de las reformas que sea necesario realizar en las instalaciones.

Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto o negligente por parte del adjudicatario o de sus clientes, correrán a cargo de la Fundación. En caso contrario responderá el contratista.

Correrán a cargo del adjudicatario la reparación de las instalaciones propias de la cafetería y zonas anejas de uso de la misma.

Será por cuenta de la Fundación tanto la conservación exterior del edificio en el que se encuentra sito el restaurante-cafetería, como el mantenimiento de sus zonas ajardinadas, labores que estará obligado a facilitar el adjudicatario.

3.5. Energía eléctrica, agua y gas

En el canon mensual que el contratista deberá abonar a la Fundación están repercutidos los consumos estimados para la realización de las tareas propias del servicio, de electricidad, agua, y gas. El total de estos consumos está estimado en un máximo de mil doscientos euros mensuales de media.

4. LEGISLACIÓN VIGENTE

Los servicios a contratar se llevarán a cabo por el adjudicatario con arreglo a lo previsto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, a lo establecido



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

en el de Cláusulas Particulares, que rige para la contratación del presente servicio, y a lo dispuesto en la normativa vigente que regula la actividad de restaurante-cafetería y restauración. Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario Español y todas las disposiciones que lo complementan, así como toda la normativa que sea de aplicación. Igualmente, se realizarán, al menos, los controles y revisiones que sean de obligado cumplimiento según la normativa vigente, comunicando los resultados de los mismos a la Fundación.

En todos los trabajos que se realicen en cocina, barra y recinto de restaurante-cafetería, se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas correspondientes a la manipulación de alimentos, las de prevención de riesgos laborales y la normativa de seguridad e higiene en el trabajo.

El adjudicatario tendrá, en todo momento, a disposición de los usuarios del servicio Hojas de Reclamaciones, debiéndose anunciar, en los espacios en que se preste servicio, la circunstancia de que las referidas Hojas de Reclamaciones se encuentran a disposición de los usuarios. El adjudicatario enviará al Responsable del Contrato de la Fundación, dentro del plazo improrrogable de veinticuatro horas siguientes a su formulación, una copia de las Hojas de Reclamaciones que le hayan presentado los usuarios directamente, junto con las alegaciones que considere oportunas. Mensualmente, o cuando sea requerido para ello, deberá comparecer ante el Responsable del Contrato de la Fundación para el examen y control de las Hojas de Reclamaciones que se hayan presentado.

El adjudicatario prestará el servicio en estricta sujeción a la normativa vigente en esta materia, debiendo poner en conocimiento de la Fundación el resultado de las inspecciones que pudieran efectuarse al amparo de la citada normativa y protocolos de APPCC establecidos por el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, facilitando el libro de visitas al día siguiente al que se efectúe la inspección. El adjudicatario deberá asimismo asumir la realización y costes de cuantos certificados de salubridad y estado de los alimentos que sirvan les sean requeridos según la normativa vigente, cuyos resultados deberá acreditar mediante entrega a la Fundación de las correspondientes copias emitidas por la empresa especializada u organismo administrativo, el día siguiente a su recepción.

El adjudicatario será responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que ponga a la venta, como de los que utilice en su preparación.



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

5. PERSONAL

El adjudicatario contratará bajo su exclusiva responsabilidad al personal necesario para la correcta realización del servicio. Será por cuenta del adjudicatario el pago de los sueldos, salarios, Seguridad Social y cualquier otro concepto que devengue el mismo.

El equipo que preste el servicio de este contrato no tendrá vinculación jurídica laboral alguna con la Fundación y dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, el cual asumirá la condición de patrono respecto a dicho personal que con arreglo a la legislación vigente y a lo que en lo sucesivo se promulgare le corresponda sin que en ningún caso la Fundación sea responsable de las obligaciones del adjudicatario y sus trabajadores.

El adjudicatario garantizará a la Fundación, mediante la presentación de los documentos precisos, que los contratos laborales realizados se encuentran conforme con la legislación laboral así como que se abonan a la Tesorería de la Seguridad Social las cuotas legalmente establecidas en cada momento.

El personal del servicio deberá vestir con la uniformidad de uso obligatoria en esta clase de prestaciones. La adquisición de los uniformes correrá a cargo del adjudicatario y deberá reponerse siempre que presente un aspecto de evidente deterioro. El uniforme deberá ser aprobado por la Fundación.

El personal de cocina, comedor y cafetería que intervengan en la elaboración de comidas y manipulación de alimentos, ha de disponer de un certificado de manipulador de alimentos que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, debiendo el adjudicatario enviar una copia de los mismos a la Fundación al inicio de la prestación del servicio y siempre que estas renovaciones se realicen.

En casos de ausencia por enfermedad, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

La empresa adjudicataria designará un responsable-encargado, con permanencia habitual en las dependencias y poderes suficientes para adoptar decisiones que, en virtud de sugerencias y reclamaciones de los usuarios o por otras causas, puedan acordarse desde la Fundación.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía

FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

6. IMAGEN

Todo tratamiento gráfico referido al servicio de cafetería y restaurante se someterá a los criterios generales sobre imagen gráfica del museo, requiriendo, en todo caso, la previa conformidad de la Fundación.

No se podrán colocar carteles anunciadores ni propaganda sin la previa autorización por escrito de la Fundación.

7. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

A la finalización del contrato, el responsable por parte de la Fundación revisará todas las instalaciones, maquinaria y utensilios que recibió el adjudicatario y, si no resultaren responsabilidades de cuenta del concesionario, se firmará un certificado final de servicio dando lugar a la terminación del contrato.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía



FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

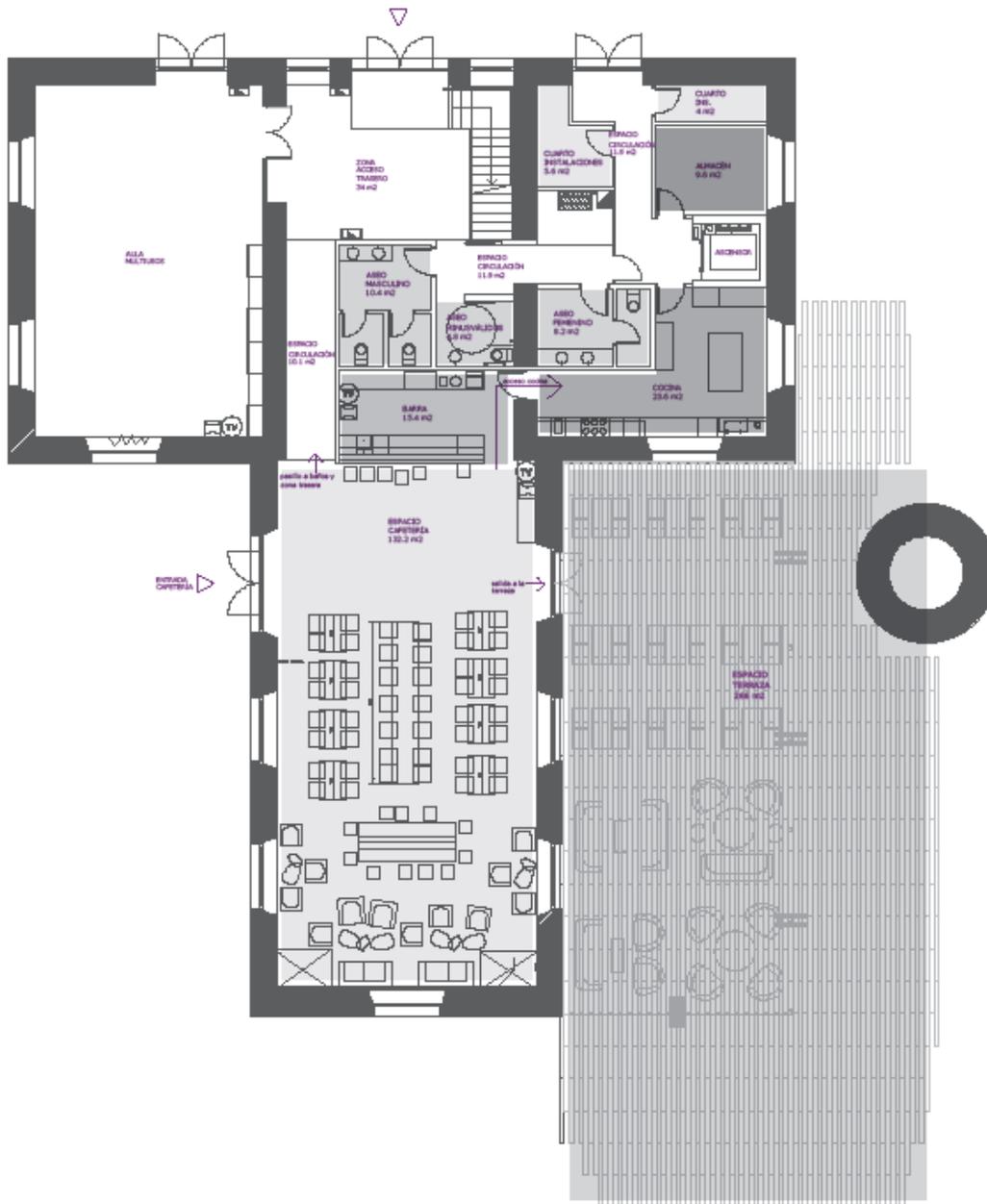
ANEXOS



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

ANEXO I: PLANOS

ANEXO 1





GOBIERNO
DE ESPAÑA

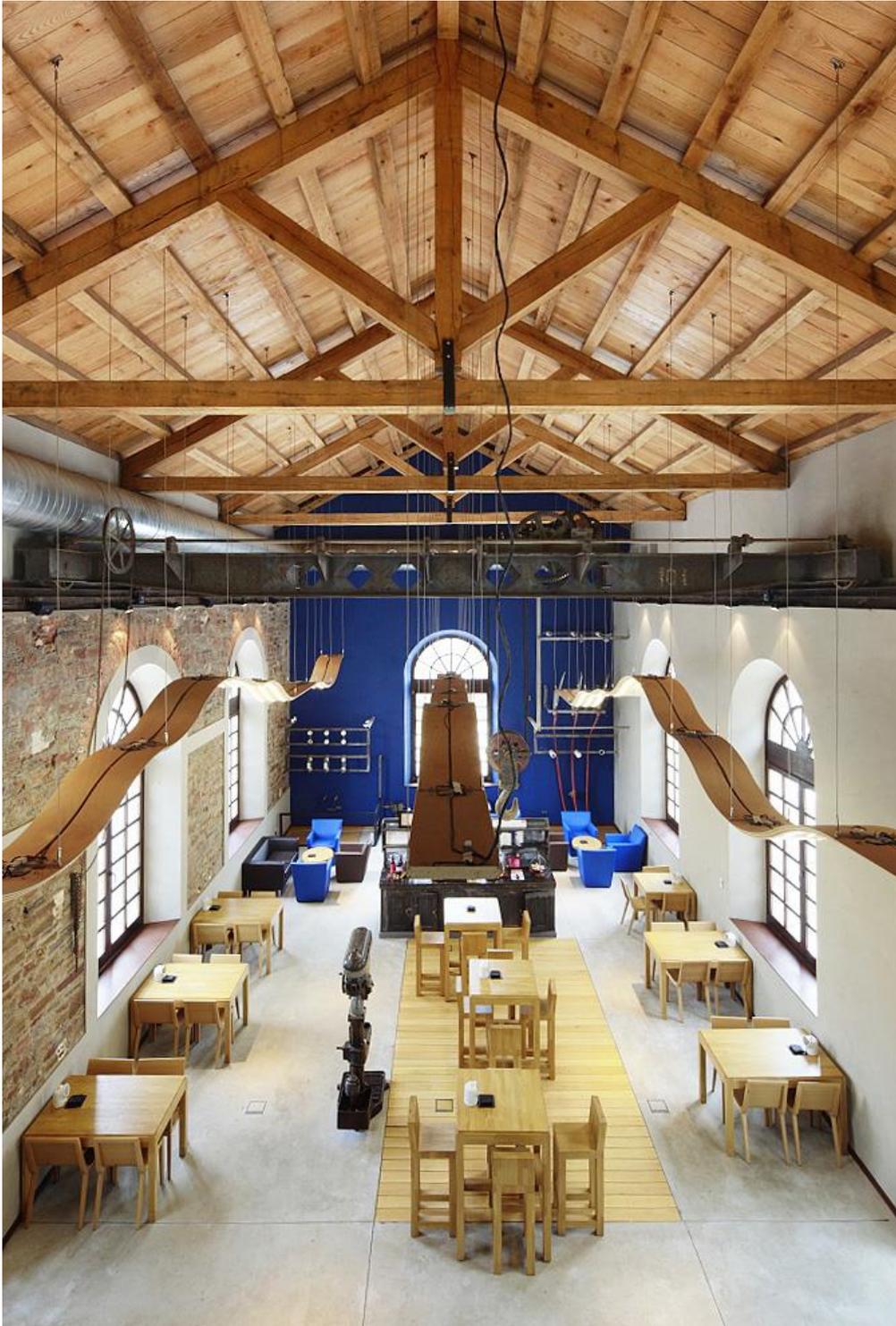
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía

FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

ANEXO I bis: FOTOGRAFÍAS





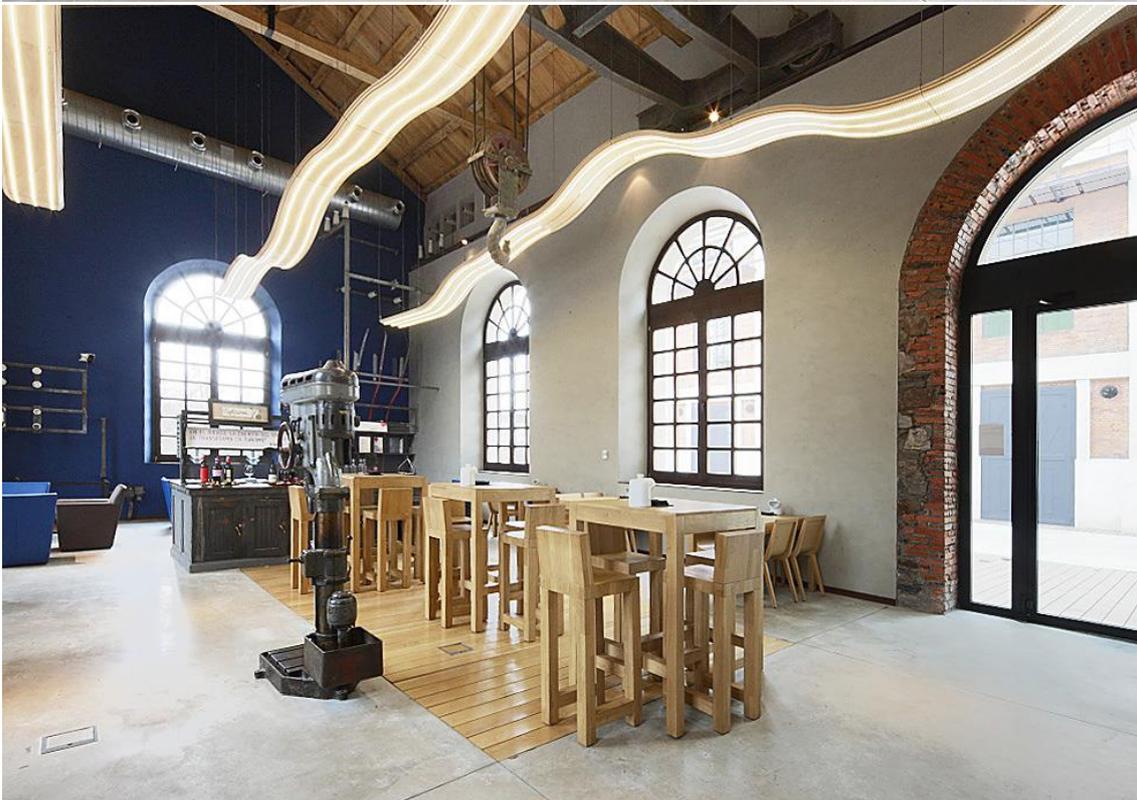
GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía

FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**



CORREO ELECTRÓNICO:

www.ciuden.es / informacion@ciuden.es

Página 14 de 23

AVDA. PRESIDENTE RODRIGUEZ ZAPATERO, S/N
24492 CUBILLOS DEL SIL (LEÓN) ESPAÑA
Tel. (+34) 987 457 454
Fax. (+34) 987 419 570



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía



FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**



CORREO ELECTRÓNICO:

www.ciuden.es / informacion@ciuden.es

Página 15 de 23

AVDA. PRESIDENTE RODRIGUEZ ZAPATERO, S/N
24492 CUBILLOS DEL SIL (LEÓN) ESPAÑA
Tel. (+34) 987 457 454
Fax. (+34) 987 419 570



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía

FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía



FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**



CORREO ELECTRÓNICO:

www.ciuden.es / informacion@ciuden.es

Página 17 de 23

AVDA. PRESIDENTE RODRIGUEZ ZAPATERO, S/N
24492 CUBILLOS DEL SIL (LEÓN) ESPAÑA
Tel. (+34) 987 457 454
Fax. (+34) 987 419 570



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía

FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**



CORREO ELECTRÓNICO:

www.ciuden.es / informacion@ciuden.es

Página 18 de 23

AVDA. PRESIDENTE RODRIGUEZ ZAPATERO, S/N
24492 CUBILLOS DEL SIL (LEÓN) ESPAÑA
Tel. (+34) 987 457 454
Fax. (+34) 987 419 570



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

ciudad
de la
energía



FUNDACIÓN
CIUDAD
DE LA
ENERGÍA

Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**





Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

ANEXO III: INVENTARIO NO EXHAUSTIVO

Denominación
TRITURADORA DE HIELO
CORTADORA DE FIAMBRE GC300 2230V
TOSTADOR DOBLE HORIZONTAL TP20
ENVASADORA AL VACIO SV-204T
ARMARIO REFRIGERADO. MODELO BF
PELADORA DE PATATAS DE 12 KG.
THERMOMIX TM-31
FRIGO BOTELLERO
MICROONDAS
ADQUISICION DE MENAJE PARA LA CAFETERIA MSP
TOLDOS VELA PARA LA FABRICA DE LUZ
TOLDOS VELA PARA LA FABRICA DE LUZ
TOLDOS VELA PARA LA FABRICA DE LUZ
TOLDOS VELA PARA LA FABRICA DE LUZ
ALTAVOCES ELECTOVOICE TERRAZA CAFETERIA
ECUALIZADOR YAMAHA MOD. CD-S300 TERRAZA CAFETERIA
HORNO CONVECCION FC60 TQ GN2/3
SILLA EST. METAL. ASIENT. + RESPALDO
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-0005 MOCCA
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-0005 MOCCA
MESA ECLIPSE DE STUA 44x45 ROBLE
MESA ECLIPSE DE STUA 44x45 ROBLE
CARRO CON RUEDAS BLANDAS Y FRENO



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

SILLA SAIL DE ANDREU WORLD
MESA VELADOR JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
TABURETE JUT DE VONDOM
SILLA SAIL DE ANDREU WORLD
SILLA SAIL DE ANDREU WORLD
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-6065 SAFRAN
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-6065 SAFRAN
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-6065 SAFRAN



Concesión servicio restaurante-cafetería - **MSP-2024-014**

BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-6065 SAFRAN
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-3067 DELFT
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-0005 MOCCA
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-0005 MOCCA
BUTACA HERA TAP. SILVERTEX 122-0005 MOCCA
SOFA JUT DE VONDOM
SOFA JUT DE VONDOM
SOFA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
BUTACA JUT DE VONDOM
MESA CENTRO JUT DE VONDOM
MESA CENTRO JUT DE VONDOM
MESA CENTRO JUT DE VONDOM

5	MESAS MADERA MACIZA DE 4 COMENSALES - COMEDOR
2	MESAS MADERA MACIZA DE 4 COMENSALES - COMEDOR
5	MESAS MADERA MACIZA DE 2 COMENSALES - COMEDOR
16	SILLAS MADERA MACIZA CON REPOSABRAZOS - COMEDOR
3	SILLAS MADERA MACIZA CON REPOSABRAZOS - COMEDOR
23	SILLAS MADERA MACIZA SIN REPOSABRAZOS - COMEDOR
2	SILLAS MADERA MACIZA SIN REPOSABRAZOS - COMEDOR
14	TABURETES ALTOS MADERA MACIZA
3	MESAS ALTAS MADERA MACIZA