Yuntamiento de Jan Sebastián Ve los Reyes

SECCIÓN DE EDUCACIÓN

ESCUELAS INFANTILES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR Y AUXILIARES DOMÉSTICAS EN LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES Y DEL APOYO A LAS FAMILIAS CON NIÑOS CON DIFICULTADES EN EL CONTROL DE ESFÍNTERES

18 de noviembre de 2016

A



ÍNDICE

- 1. Características técnicas de los servicios a prestar.
 - 1.1. Servicio de comedor: desayunos, comidas y meriendas.
 - 1.2. Servicio de auxiliares domésticas.
 - 1.3. Servicio de apoyo a las familias con niños con dificultad en el control de esfínteres.
- 2. Otras consideraciones y/o condiciones a incluir para todos los servicios.

Anexo: Inventario de las Escuelas Infantiles

- La Locomotora
- Las Cumbres





1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

1.1. Servicio de comedor

Especialidades del Servicio

Los menús/día se compondrán de comida que se servirá en el horario marcado por la Dirección de las Escuelas, así como el desayuno y merienda para los alumnos de horario ampliado.

Las Escuelas pasarán diariamente a la empresa adjudicataria un parte con el número de comensales para los tres servicios.

El desayuno estará compuesto por:

- Para 0-1 años: Biberón o papilla de cereales.
- Para 1-2 años: Papilla de cereales (para los más pequeños).
- Para 1-2 y 2-3 años: Leche (con cacao) o yogur, con galletas o cereales o bizcocho o tostadas (con mermelada) o magdalenas y frutas o zumos variados

La comida estará compuesta por:

- Un primer plato (sopas, verduras, legumbres, pastas o arroces), presentado de diversas formas, según lo aconsejen las distintas edades de los comensales.
- Un segundo plato de carnes (vacuno, lanar, porcino o aves), pescados sin espinas o huevos.
- Un postre que consistirá en frutas o zumos naturales y productos lácteos (yogurt, leche, queso).
- Se utilizará aceite de oliva para todas las elaboraciones y condimentos.

La merienda estará compuesta por:

- Para 0-1 y 1-2 años (los más pequeños): Papilla de frutas.
- Para 1-2 y 2-3 años: Leche (con cacao) o yogur o zumos variados, fruta, galletas o madalenas o bocadillos de queso/jamón de york.

Los menús (desayunos, comidas y meriendas) serán definidos por las directoras de las Escuelas y por la empresa adjudicataria al final de cada curso escolar, para su elaboración y prestación en el curso siguiente. Igualmente, los Servicios de Salud Municipal del Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes darán, con carácter anual, el visto bueno a la relación de menús.

Los requisitos nutricionales de los desayunos, comidas y meriendas deberán aportar los perfiles y porcentajes de calorías, lípidos, minerales, vitaminas, etc., adecuados para una correcta alimentación de los niños/as de estas edades, quedando recogidos en un documento que presentará la empresa adjudicataria a las directoras de las Escuelas. Igualmente, para los comensales que presenten, justificadamente, problemas de intolerancia, alergias, etc., a determinados alimentos, la empresa elaborará unos tipos de menús apropiados a tales circunstancias.

El suministro de las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús será por cuenta de la empresa adjudicataria. Respecto





al origen de las materias primas y productos alimenticios a suministrar, la empresa acreditará documentalmente a las directoras de las Escuelas, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia. La empresa adjudicataria presentará un registro quincenal de los productos y mercaderías que vayan a utilizar.

Número estimado de desayunos, comidas y meriendas a suministrar diariamente (incluido el personal educativo de las Escuelas)

	Desayunos	Comidas	Meriendas
E.I. Las Cumbres	31	104	10
E.I. La Locomotora	64	135	25
TOTALES	95	239	35

El número de desayunos y comidas podrá verse incrementado en algunos períodos del curso escolar por estudiantes en prácticas.

Recursos humanos y disposición organizativa

- El personal estará debidamente cualificado, de acuerdo con la normativa del Reglamento de Hostelería.
- La plantilla mínima, por Escuela, para la prestación del servicio será de un/a cocinero/a encargado/a a 40 horas/semana (de 7.30 a 15.30 horas) y un/a ayudante de cocina a 20 horas/semana (de 10.00 a 14.00 horas).
- El personal deberá tener el carnet de manipulador de alimentos, deberá estar uniformado y mantendrá un trato correcto con el personal de la Escuela y los usuarios.

1.2. Servicio de auxiliares domésticas

Especialidades del servicio

- Mantenimiento diario de la limpieza y el buen orden de todas las dependencias y enseres, incluida la limpieza de cristales.
- Limpieza de los utensilios y demás menaje utilizado para llevar a cabo el servicio objeto de este contrato, incluyendo le esterilización de los biberones.
- Montaje de comedores y servicio de comidas (servir desayunos, comidas y meriendas) en las aulas habilitadas a tal fin, así como recoger las mesas y limpiar dichas aulas dejándolas en perfectas condiciones para su posterior uso, garantizándose en todo caso el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad adecuadas.
- Preparación y recogida del material utilizado para la siesta de los/as niños/as.
- Cambiar las ropas de cama y lencería de las diversas dependencias.
 - o Recepción, selección, lavado y secado de ropa.
 - Arreglo y planchado, procediendo a la ordenación y despacho de la misma.





- Sacar el cubo de basura (a última hora de la jornada) al lugar establecido para su recogida.
- Limpieza general de las Escuelas a final de curso, incluyendo los diferentes materiales y mobiliario del las aulas.

Recursos humanos y disposición organizativa

La plantilla de Auxiliares domésticas en cuanto a su número estará sujeta al perfecto cumplimiento y realización de las tareas, y por tanto obligaciones, establecidas para este Servicio de limpieza y que en cualquier caso, en cuanto a su disposición organizativa, cubrirá las horas de apertura y cierre de las Escuelas (7:30 y 17:30 horas), estableciéndose como mínimo el siguiente número de auxiliares:

- Para la Escuela Infantil "La Locomotora": 4, a 35 horas/semana.
- Para la Escuela Infantil "Las Cumbres": 3, a 35 horas/semana.
- La disposición organizativa estará sujeta a las directrices de las directoras de las Escuelas.

El personal deberá estar uniformado y mantendrá un trato correcto con el personal de las Escuelas y los usuarios.

1.3. <u>Servicio de apoyo a las familias con dificultad en el control de</u> esfínteres

Objetivos y tareas

- Apoyar al profesorado de Educación Infantil de los Colegios Públicos, en las tareas de aseo y cambio de los niños/as con dificultades en su control de esfínteres.
- Apoyar a las familias cuyos hijos tengan estas dificultades, evitando, en la medida de lo posible, su traslado al colegio para las tareas de aseo y cambio, así como facilitar orientación para que acudan, en caso necesario, a los servicios técnicos municipales pertinentes (Sección de Educación).

Población a la que se dirige

- Todo el alumnado de Educación Infantil de los Colegios Públicos que presenten, en horario escolar, dificultades en el control de esfínteres.
- Alumnado de las Escuelas Infantiles municipales de gestión directa.

Recursos humanos y disposición organizativa

- 1 Educador/a ¹ a 35 horas/semana, de lunes a viernes.
- Periodo de funcionamiento del servicio: 1 de septiembre a 31 de julio de cada curso escolar.

5

• Horario: 9:00 a 14:00 y 15:00 a 17:00.



¹ Titulaciones requeridas para desempeñar el puesto de trabajo de Educador/a de Escuela Infantil según la normativa vigente. Estar en posesión de alguna de las siguiente titulaciones:

⁻ Técnico especialista en Jardín de Infancia (FP 2 grado)

⁻ Técnico especialista Educador Infantil (Módulo III)

Técnico superior en Educación Infantil (Ciclo formativo de Grado Superior)



Funcionamiento del servicio

- La persona que preste este servicio estará ubicada en las Escuelas Infantiles Municipales, de acuerdo a las directrices que establezcan las directoras de las mismas.
- Cuando se produzca un caso de incontinencia o de no control de esfínteres, los colegios requerirán este servicio de apoyo, a través de llamada telefónica a un teléfono móvil que pondrá la empresa adjudicataria a disposición de esta persona.
- Este servicio requerirá la utilización de un vehículo para los desplazamientos a los Colegios que correrá a cargo de la empresa adjudicataria.
- El/la Educador/a en aquellos periodos de tiempo que no tuviera que realizar este servicio, estará a disposición de las directoras de las Escuelas para realizar tareas de apoyo al resto de los educadores/as.
- Igualmente este/a educador/a, comerá en la Escuela Infantil Municipal de referencia y se cargará al cómputo general de comidas que facturará la empresa. Este/a educador/a entregará al Jefe de la Sección de Educación un cuadro resumen mensual que recoja todas las atenciones prestadas por colegios y cursos.

2. OTRAS CONSIDERACIONES Y/O CONDICIONES A INCLUIR PARA TODOS LOS SERVICIOS

2.1. La empresa adjudicataria se hará cargo y se responsabilizará de:

- Si el comportamiento del personal no fuera correcto o se observara poco cuidado en el desempeño de su cometido, el Ayuntamiento podrá exigir que se prescinda de la persona en cuestión.
- El adjudicatario se compromete a sustituir a su personal inmediatamente y sin ningún cargo adicional al Ayuntamiento.
- No se podrá sacar de las Escuelas ningún electrodoméstico o equipamiento sin la autorización de sus directoras.
- Las materias primas necesarias para la elaboración de los desayunos, comidas y meriendas deberán estar en las Escuelas, como muy tarde, el día de antes.
- En caso de variación de los menús previstos deberá informar a las directoras de las Escuelas con un día de antelación, como mínimo.
- La empresa adjudicataria será la responsable de que se sirvan las comidas, desayunos y meriendas en perfectas condiciones, tanto en lo referente a las cantidades prescritas como de calidad, higiene y puntualidad.
- La empresa adjudicataria deberá establecer un mantenimiento de todos los equipamientos industriales de lavandería y cocina, electrodomésticos, utensilios y mobiliario, quedando obligado a efectuar, a su costa, tanto estas revisiones de mantenimiento, como las reparaciones necesarias que haya que realizar, por los instaladores técnicos autorizados, así como la reposición por otros iguales o de superiores características.
- Las instalaciones y enseres de las Escuelas Infantiles deberán ser utilizadas con el máximo cuidado para los fines específicos previstos y



- deberán ser devueltas en las debidas condiciones de uso y funcionamiento al término del contrato.
- Productos de limpieza necesarios para mantener el comedor, la cocina y el resto de dependencias en perfecto estado y mantener la higiene debida, así como cualquier otro producto o material necesario para una adecuada prestación del servicio.
- Detergente para el correcto mantenimiento del menaje, vajilla, cubertería y cristalería.
- Uniformes del personal (dos anuales).
- Servilletas de un solo uso para los comensales.
- Seguro de Responsabilidad Civil que incluya la cobertura de riesgo de intoxicación alimenticia.
- En base a lo previsto en el art. 13.5 de la Ley 26/2015, de 28 de julio, de Modificación del Sistema de Protección a la Infancia y a la Adolescencia, "será requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores, el no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito cotra la libertada e indemnidad sexual, que incluya la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos. A tal efecto, quien pretenda el acceso a tales profesiones, oficios o actividades deberá acreditar esta circunstancia mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales". En base a lo expuesto, el adjudicatario deberá aportar dicha certificación negativa de los trabajadores adscritos al servicio al inicio de la prestación y en caso de prórroga. El Ayuntamiento podrá exigir la inmediata sustitución de los trabajadores afectados de manera sobrevenida por el incumplimiento de esta obligación.

2.2. El Ayuntamiento se hará cargo y se responsabilizará de:

- El Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa adjudicataria los locales debidamente acondicionados, así como el mobiliario y el menaje que figura en el Inventario (ver Anexo) para una correcta prestación de estos servicios.
- Los gastos de agua, luz, gas y teléfono. La empresa adjudicataria tendrá a su disposición, en cada una de las Escuelas, un aparato supletorio de teléfono.
- 2.3. Todos los servicios, a excepción del "Servicio de apoyo a las familias con niños con dificultad en el control de esfínteres", (como se ha especificado en su apartado correspondiente), en cuanto a su funcionamiento y disposición organizativa, se atendrán a lo establecido por este Ayuntamiento en el marco de las regulaciones legales vigentes, así como, por las directivas que al efecto establezca la Comunidad de Madrid para la Red Pública de E.E.I.I. Con carácter general y a modo de referencia, las Escuelas cerrarán el mes de agosto, en Navidad y en Semana Santa. En el mes de septiembre de cada año se comunicará el







calendario de apertura y cierre de las Escuelas para el correspondiente curso escolar.

- **2.4.** Todos los servicios señalados en este contrato se prestarán durante once meses al año, de septiembre a julio.
- **2.5.** El Ayuntamiento establecerá un marco de coordinación y seguimiento de este contrato con la empresa adjudicataria, a través, principalmente, de reuniones con los responsables de la misma. Como mínimo se realizará una reunión de coordinación semanal, en las propias Escuelas.

Fdo.: José Euis Esteban Rodríguez Jefe de la Sección de Educación

Pilar Sanz Esteban

Jefa de Servicio de Educación



ANEXO: INVENTARIO DE LAS ESCUELAS INFANTILES

- Escuela Infantil "La Locomotora"
- Escuela Infantil "Las Cumbres"







RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO

EQUIPAMIENTO DE OFFICE:

Fregadero con mesa de prelavado	1
Lavavajillas	1
Mesa de trabajo	1
Mesas acero inoxidable auxiliares	1
Estantería de acero inoxidable	1
Armario acero inoxidable para menaje	_1
Cámara frigorífico	1
Fregadero vertedero	1
Carros camarera de servicio	8
Dispensadores de papel	1
Dispensadores de jabón	1

EQUIPAMIENTO DE COCINA:

Cocina a gas	1
Campana central	1
Freidoras	2
Sartén Basculante	1
Mesa fregadero con dos senos y escurridor	1
Grifo ducha	1
Mesa de trabajo	1
Lavamanos con pedal	1
Peladora de patatas con soporte	1
Dispensadores de papel	2
Dispensadores de jabón	1

DESPENSA NO PERECEDEROS:

Estanterías varilla de acero cromado	3
Estanterías de acero inoxidable	1

DESPENSA PERECEDEROS:

Estanterías de acero inoxidable	3
Arcones congeladores	2

ZONA DE LAVANDERÍA:

Lavadora semi industrial	
Secadora semi industrial	
Pila de lavado con grifo de pared	
Estantería casillero	
Armario alto	
Armario bajo	
Dispensadores de papel	
Dispensadores de jabón	





RELACIÓN DE MENAJE

Menaje		
Elemento	Características t	Total Unidades
Pinzas largas	Para fritos acero inoxidable	3
Cacerolas	Juegos de acero inoxidable 12,24, 36, 45	4
Ollas	Acero inoxidable 32 cms.	2
Fuentes	Juegos acero inoxidable 30, 40 y 45	3
Fuentes	Redondas de horno 30 cms.	3
Colador	Juego de colador rejilla 12, 18 y chino 303	1
Cuchillos	Juego de cuchillos arco 65 6 tamaños	1
Cuchillos	Cocina medianos	15
Cuchillos	Cocina grandes	13
Cazos	Juego de cazos 14, 16, 20	1
Juego de espumadoras	10, 13, 16 inoxidable	1
Sartenes	Sartenes hondas con asas, 45 cms.	2
Tabla de picar	Tablas de picar de polietil, 50, 30 X 2	2
Tijeras	Juego de tijera de pescado, cuidesa dentada	1
Tijeras	Tijeras de carne arcos inox. M. plástico	6
Escurridor	Escurridor de acero inoxidable, 45 cms. Pie	1
Molinillos	Molinillos de café Braun.	2
Juego de arañas	Juego de arañas 18, 20 inox.	1
Juego de cheira arcos	Arcos referencia 32	1
Espátulas de goma	Layfa referencia 45	2
Remo	Fibra nylon	1
Escamador de pescado	Arcos inoxidable	1
Tamices	Juego de 3 tamices ref. 20/25/30	1
Pasapurés	Juego de pasapurés inox. Industrial y normal	1
Cafetera	Acero inoxidable 14 tazas modelo ver	1
Triturador industrial	SamicTR330 Braun 500	1
Olla Exprés	Magefesa 22 litros	1
Exprimidor eléctrico	Braun MPZ21	1
Abrebotellas	Planos	3
Sartenes	Juego sartenes Ibili 20,24,28,30 mercury	1
Termos	Dosificadores 2 litros Valida	2
Jarra Termo	1 litro Hiclex. Referencia 20	1
Embudos	Juegos de embudos Ref. P. Galicia 10/12/14	2
Balanza	5 kilos Sohl	1
Cubiertos	3 piezas acero inoxidable adultos	20
Platos	Arcopal llano	60
Platos	Arcopal hondo	46





Menaje		
Elemento	Características	Total Unidades
Platos	Arcopal postre	60
Platos	Melamina hondo	70
Platos	Melamina llano	50
Platos	Melamina postre	44
Bols	Melamina	50
Bols	Arcopal	93
Cuchillos	Cadete acero inoxidable	30
Cubiertos	Cadetes acero inoxidable 2 piezas	130
Cucharas	De niño acero inoxidable	100
Vasos	De melamina	130
Vasos	Juegos de 6 vasos Duralex	4
Tazas	Juego de taza con plato Arcopal blanco	12
Azucareros	Acero inoxidable	2
Bandejas	Juegos de bandejas Palma 38/42/48	2
Cazos	De servir en acero inoxidable	12
Cucharas	De legumbre acero inoxidable	12
Cestas de pan	De rejilla	15
Soperas	Acero inoxidable 26 cms. Sin pie	16
Lavafrutas	26 cms. Duralex transparente	9
Lavafrutas	20 cms. Duralex transparente	3
Jarras	Acero inoxidable 2 litros	11
Rustideras	Acero inoxidable oval 50 cms. Hondas	6
Rustideras	Acero inoxidable rectangular 40 cms. Hondas	6
Abrelatas	Tipo camping	4
Cubo de basura grande	Con tapadera	1
Cubo de basura pequeño	Con tapadera	2
Cubo ropa	Con tapadera	1
Tabla de plancha	n ut \$1 pt. pulpang di	1
Plancha de vapor	to no all the tria.	1
Cubos fregona	Line Street and Control	5
Escobas	ESTA III III III III III III III III III I	5
Recogedores	0 0 1	5
Portacubiertos	· Cabilles acogs	6
Tendederos	Portátiles	1
Mortero	no n.P Esal mai. (11 n.)	1
Coladores	De acero inoxidable	2

And And



Menaje		
Elemento	Características	Total Unidade
Escurridores	De acero inoxidable	2
Rodillos		3
Varillas		2
Moldes	Bizcocho	2
Moldes	De silicona	2
Cuberteros	Plástico	10
Tostador		1
Cafetera	Eléctrica	1
Batidora		1
Calientaleche		1
Microondas		1

Alex Pall



RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO

Equipamiento de cocina		
Elemento	Características	Total Unidades
Cocina	A gas con horno	1
Campana extractora	De acero inoxidable	1
Freidora	Eléctrica	1
Plancha	Jemi gas	1
Lavaplatos	Industrial Jemi	1
Lavamanos	Con armario de acero inoxidable	1
Mesa de trabajo	5 cajones y 2 baldas acero inoxidable	1
Mueble	Fregadero, encimera y armarios	1
Cámara frigorífica	Con congelador	1
Corta-fiambres		1
Batidora	Pequeña	1
Batidora	Industrial	1

Despensa perecederos		
Elemento Características Total Unidad		
Estanterías	De acero inoxidable	4
Arcón	Congelador	1
Frigoríficos	Con congelador	2
Microondas		1

Zona de lavandería		
Elemento	Características	Total Unidades
Lavadora	Otsein 7 Kgs.	1
Lavadora	Edesa 8 Kgs.	1
Secadora	Candy	1
Plancha		1
Tabla de planchar		1



RELACIÓN DE MENAJE

Menaje			
Elemento	Características t	Total Unidades	
Cafeteras		2	
Termos	Acero inoxidable de 2 litros	1	
Termos	Acero inoxidable 1 litro	3	
Paneras	Acero inoxidable	3	
Paneras	Plástico	3	
Azucarero	Acero inoxidable	1	
Azucarero	Cristal y acero inoxidable	1	
Juego de vinagreras	Con salero de cristal	2	
Fuentes	Hondas de loza	2	
Fuentes	Rectangulares de loza	2	
Fuentes	Ovaladas de loza	4	
Fuentes	Ovaladas de cristal	2	
Fuente	Rectangular cristal	1	
Fuentes	De horno pequeñas de acero inoxidable	6	
Fuentes	Rectangulares grandes de acero inoxidable	7	
Fuente	Rectangular pequeña	1	
Fuentes	Azul ovalada	1	
Fuente	Azul redonda	1	
Manteles	91 1 91 1	3	
Tazas	Azules de cristal	10	
Tazas	Con plato de porcelana	6	
Tazas	De colores de loza	10	
Juegos	De café de loza	9	
Juego	Tetera, lechera y jarra de acero inoxidable	1	
Servilleteros		2	
Teteras		2	
Escurre-verduras	Acero inoxidable	1	
Plancha	Hierro fundido	1	
Chinos	Acero inoxidable	1	
Bandejas	De horno grandes de acero inoxidable	2	
Bandejas	De horno rectangulares	4	
Bandejas	Ovaladas Arcopal	2	
Bandejas	Hondas de servicio		
Bandejas	Hondas de servir pequeñas de cristal 2		
Bandejas	Hondas de servir grandes de cristal 5		
Bandejas	Pequeñas de acero inoxidable ovaladas 3		
Bandejas	Grandes de acero inoxidable ovaladas 3		



Menaje			
Elemento	Características	Total Unidades	
Cazos	Grandes de acero inoxidable	2	
Cazos	De acero inoxidable	6	
Cazos	De servir grandes de acero inoxidable	2	
Cazos	De servir de acero inoxidable	11	
Cucharones	De acero inoxidable	10	
Tijeras	De acero inoxidable	3	
Espumaderas	De acero inoxidable	4	
Coladores	De acero inoxidable	3	
Dispensador	Papel secamanos	1	
Cubos de basura	used whenever	3	
Tostador	Silver Crest	1	
Carros	De servir de acero inoxidable	5	
Cuencos	De porcelana grandes	5	
Copas	De cava	34	
Platos	De postre	100	
Platos	Llanos	51	
Platos	Hondos	80	
Platos	De plástico blancos llanos	82	
Platos	De plástico blancos hondos	86	
Platos	Llanos de colores de plástico	28	
Bols	De colores de plástico	8	
Vasos	Pequeños Duralex	73	
Vasos	De agua Duralex (adultos)	30	
Cucharas	Cadete acero inoxidable	95	
Cucharas	Personal de acero inoxidable (adultos)	82	
Cucharas	Postre de acero inoxidable	110	
Tenedores	Cadete de acero inoxidable	86	
Tenedores	Personal de acero inoxidable (adultos)	61	
Tenedores	Postre de acero inoxidable	80	
Cuchillos	De mesa de acero inoxidable	80	
Cuchillos	De cocina	6	
Cuchillos	De pan	1	
Cuencos	De cristal grandes y pequeños	28	
Cuencos	Pequeños de loza Arcopal blancos	5	
Báscula	and the same of the same of the same	1	
Cacerolas y ollas	The state of the s	8	
Jarras	De acero inoxidable grandes	4	
Jarras	De Plástico	4	
Jarra	De acero mediana	1	
Bols	De acero inoxidable de servir	7	



ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL "LAS CUMBRES"



Menaje			
Elemento	Características	Total Unidades	
Tabla de cortar		1	
Paelleras	Azules	2	
Paellera	Negra	2	
Sartenes	Varios tamaños	6	
Batidor	Acero inoxidable	1	
Flaneras	Acero inoxidable	2	
×			

AND BUT