



Ayuntamiento de Móstoles

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

OBJETO DEL CONTRATO

Será objeto del contrato el servicio de restauración del Restaurante Municipal de Móstoles.

PLAZO DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

La empresa contratada iniciará el servicio en el plazo de quince días naturales tras la firma del contrato

USUARIOS

El servicio de restauración irá dirigido a las personas que posean el carnet emitido por la Concejalía de Economía y a aquellos que sean derivados desde los Servicios Sociales.

LOCALES DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO

El servicio a las personas usuarias se prestará en el Restaurante Municipal ubicado en la C/ Dened, nº 2 esquina con C/ Tuliman.

Cuando el adjudicatario sea requerido para ello, el servicio deberá prestarse en los locales habilitados al efecto, facturándose el gasto producido en función de los servicios prestados

En caso que fuera necesario la realización de obras en alguno de los locales objeto del servicio contratado el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por la interrupción que resultase de las mismas

HORARIOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El horario de los profesionales estará en función de la prestación del Servicio, sin superar en ninguna circunstancia aquellos que estén estipulados legalmente, en todo caso será de 9 a 16 horas de lunes a sábado, incluidos festivos.

El horario del restaurante para los usuarios será entre las 12,30 y 15,00 horas.

1.- SERVICIO DE COMEDOR

El servicio de restauración para el Restaurante comprenderá comida, debiendo ajustarse a los horarios y condiciones. El menú de comida deberá contar con dos platos y postre.

Con una antelación de quince días el contratista entregará la relación de alimentos y de diferente material que es necesario para la elaboración de la comida, para que desde el Ayuntamiento se realice el pedido a las empresas colaboradoras.

Se contará con menús de diferentes características para cubrir las necesidades dietéticas de los usuarios. Mensualmente, el adjudicatario del servicio entregará al Área de Servicios Sociales relación de los menús diarios que se ofrecerán durante el mes siguiente.

Los menús propuestos deberán tener evaluadas tanto las calorías como el contenido en principios inmediatos. La empresa contará con un médico que se haga cargo de diseño de los menús y proceda a la firma de los mismos de acuerdo a lo marcado en la legislación sobre centros, y que trabajará en coordinación con la dirección del centro.



Ayuntamiento de Móstoles

El servicio se prestará en la modalidad de menú diario y ofrecerá los siguientes menús:

1.- Menú ordinario, integrado por :

- Un primer plato.
- Un segundo plato.
- Un postre.
- Una pieza de pan .
- Diariamente deberá aportarse verdura fresca (ensaladas) y/o fruta.

2.- Menú de régimen y/o especial:

Integrado por el mismo número de elementos que componen el menú ordinario, pero su elaboración estará en base a productos para personas sometidas a régimen alimentario o especial.

Composición de los menús:

Los primeros platos consistirán en: Caldos, sopas, consomés, purés, cremas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, arroces, huevos, pasta, etc.

Los segundos platos se elaborarán a base de: pescados (200 gr. Mínimo), carnes (150 gr. Mínimo), caza (1/4 de pieza de 1.200 a 1.400 gr.), pollo (1/4 de pieza de 1.600 a 1.800 gr.), frituras, croquetas, empanadillas o entremeses, acompañados de guarnición.

Los postres consistirán en frutas, productos lácteos (yogur, flan, helados, etc.) o repostería.

Las bebidas consistirán en agua.

El pan se ofrecerá en piezas no inferiores a 70 gramos debidamente protegidas.

Material:

El material (vajilla, cristalería, cubertería y otros elementos) y la maquinaria de hostelería deberán reunir las condiciones adecuadas.

Cada tres meses se procederá al cambio de filtros de campanas extractoras y/o elementos depuradores de humos en cocina.

En el Anexo I consta el material que actualmente existe en el Restaurante Municipal.

Limpieza:

Correrá a cargo del contratista la limpieza diaria de cocina, en la misma se incluirán los suelos, puertas, techos y paredes mobiliario y lencería.

Dadas las características del servicio se llevarán diariamente las limpiezas necesarias para que los recintos permanezcan en perfectas condiciones de uso.

Las áreas de almacenaje y conservación de Alimentos y bebidas deberán reunir las condiciones de limpieza necesaria.

Se presentará a la Dirección del Área de Servicios Sociales un calendario de limpieza.

Personal:



Ayuntamiento de Móstoles

El adjudicatario destinará a la prestación del servicio el siguiente personal:

- Cocina : 1 cocinero a jornada completa y sustituto para días de libranza y vacaciones del personal de jornada completa.
- Servicio de comedor: 1 Auxiliares de Colectividades a jornada completa.

El personal a su cargo deberá vestir con la uniformidad de uso obligatoria en esta clase de prestaciones. Dicha uniformidad, que se propondrá al Área de Servicios Sociales para autorización previa, correrá a cargo del contratista y deberá reponerse siempre que presente un aspecto evidente de deterioro.

El personal de cocina y comedor que intervengan en la elaboración de comidas y manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, debiendo el contratista enviar una copia de los mismos al Área de Servicios Sociales.

En casos de ausencia por enfermedad, sanciones impuestas por la empresa, 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; salvo en circunstancias especiales en que previa autorización por el Área de Servicios Sociales, no sea necesaria el cien por cien de la plantilla.

El personal que el adjudicatario destine a la prestación del servicio contratado, deberá someterse a las normas que sobre seguridad y control establezca el Ayuntamiento.

El servicio que se preste será de primer orden y el personal que lo atienda deberá guardar siempre la debida corrección en el trato con los usuarios.

La empresa adjudicataria designará un responsable encargado de los servicios que se contratan, aparte del personal relacionado anteriormente, 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 en el Área de Servicios Sociales.

La entidad adjudicataria deberá comunicar la siguiente información documentada a los Servicios Sociales municipales con la siguiente periodicidad:

Al inicio del contrato:

- Contratos de las personas contratadas por la entidad prestataria, en los que se señale el tipo, la fecha de inicio y el tiempo de duración del contrato, así como la jornada laboral.
- Formación acreditada por el personal contratado.

Mensual:

- TC1 – TC2 de las personas contratadas por la entidad prestataria.

Hojas de reclamaciones:

El adjudicatario tendrá, en todo momento, a disposición de los usuarios del servicio Hojas de Reclamaciones ajustadas al modelo facilitado por el Área de Servicios Sociales, debiendo anunciar en los locales en que presta servicio, la circunstancia de que las referidas Hojas de Reclamaciones se encuentren a disposición de los usuarios. Asimismo, el Área de Servicios Sociales dispondrá de Hojas de Reclamaciones, al objeto de que las reclamaciones puedan formularse, indistintamente, ante la empresa adjudicataria o a través de dicho Servicio.

El adjudicatario enviará a la Dirección del Área de Servicios Sociales, dentro del plazo improrrogable de 24 horas siguientes a su formulación, las Hojas de Reclamaciones que le hayan presentado los usuarios directamente, junto con las alegaciones que considere oportunas.



Ayuntamiento de Móstoles

Mensualmente, o cuando sea requerido para ello, deberá comparecer ante el Área de Servicios Sociales para el examen y control de las Hojas de Reclamaciones que se hayan presentado.

Normas de higiene y técnico-sanitarias:

El adjudicatario prestará el servicio en estricta sujeción a la normativa vigente en esta materia, Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Comedores Colectivos y formativa de hostelería aplicable a la actividad contratada, debiendo poner en conocimiento de la Dirección del Área de Servicios Sociales el resultado de las inspecciones que pudieran efectuarse al amparo de la citada Reglamentación (Real Decreto 2817/83, de 13 de octubre), facilitando, a la citada Dirección, el libro de visitas al día siguiente al que se efectúe la inspección.

El adjudicatario deberá asimismo acreditar, mediante entrega a la Dirección del Área de Servicios Sociales, el día siguiente a su recepción, del correspondiente certificado de salubridad y estado de los alimentos que sirva, emitido por una empresa especializada. Dicha inspección se realizará al menos una vez por mes y consistirá en la toma de muestra de alimentos para su posterior análisis en laboratorio.

Cuando en el ejercicio de las funciones de inspección se considere necesario, se realizarán análisis bromatológicos de los alimentos en un Centro autorizado, designado por el Área de Servicios Sociales, cuyo coste será de cuenta del adjudicatario.

La empresa adjudicataria será responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que utilice en su preparación.

Móstoles, 5 de septiembre de 2012

Fdo: Juan Poza Fresnillo
Director de Servicios Sociales





Ayuntamiento de Móstoles

ANEXO I RELACIÓN DE MATERIAL

UNIDADES	DESCRIPCION
1 Ud.	ZONA DE CÁMARAS RECINTO DE CÁMARAS Dimensión aproximada: 3220 x 2840 x 2480 mm con tabique divisorio Suministro y colocación de recinto frigorífico para cámaras conservación y congelación realizadas con paneles laminados en frío de 100 mm de espesor en chapa de acero galvanizada y lacada interior y exteriormente, el aislamiento térmico será de polietileno inyectado a alta presión con una densidad aproximada de 40 kg / m ² , con sistema de ganchos. Suelo reforzado, puerta térmica con maneta a ambos lados. Dotadas de equipos frigoríficos PARTIDOS instalados en la cubierta sobre bancada de obra, provistos de; cuadro eléctrico y todos los mecanismos necesarios para su funcionamiento, así como alarma y hacha para cámara de congelados.
1 Ud.	6. ESTANTERIA CON 4 ESTANTES Construcción Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno Estantes con parrillas extraíbles que aseguren total limpieza Resistencia tanto al frío (- 30° C), como al peso (150 kg) por nivel Patas de altura regulable Dimensiones: 1898 x 470x 1700
2 Ud.	7. ESTANTERIA CON 4 ESTANTES Construcción Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno Estantes con parrillas extraíbles que aseguren total limpieza Resistencia tanto al frío (- 30° C), como al peso (150 kg) por nivel Patas de altura regulable Dimensiones: 1455 x 470x 1700
1 Ud.	ZONA DE PREPARACIONES 8. LAVAMANOS MONOBLOQUE SUELTO Suministro y colocación de lavamanos de acero inoxidable AISI 304, monobloque de suelo, compuesto de seno embutido e insonorizado con aristas redondeadas. Encimera con bordonado perimetral provisto de mezclador de agua fría y caliente ½ pulgada. Provisto de peto a la pared con dosificador de jabón y papel mecha atornillados al mismo. Dimensiones: 450 x 450 x 850 mm.



Ayuntamiento de Móstoles

1 Ud.	9. MESA DE TRABAJO. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado. Encimera lisa, cuerpo interior de acero inoxidable y patas de tubo regulables en altura y estante en su parte baja y cajón. Dimensiones: 2400 x 600 x 850 + 100mm de peto.
1 Ud.	10. ESTANTE MURAL Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10. Provisto de cartelas a pared, con taladros de 8mm Ø (tacos y tornillos incluidos). Dimensiones: 2000 x 400mm
1. Ud.	11. MESA FRIGORIFICA CON SENO Y ESCURRIDOR. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado. Encimera lisa con seno y escurridor a la derecha, seno de 340 x 370 x 150mm, cuerpo interior de acero inoxidable con uniones curvas para facilitar la limpieza, con 3 puertas al frente y patas de tubo regulables en altura. Con grifo incorporado en encimera. Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza y regulables en altura unidad condensadora hermética, con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R – 134A, libre de CFC. Temperatura de trabajo: de -2°C a + 8°C, con 32° C temperatura ambiente. Dimensiones: 2017 x 600 x 850 + 100mm de peto.
1. Ud.	12. ENCIMERA LISA. Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado. Encimera lisa con omegas de refuerzo y frontal de 65mm en punto redondo y peto posterior de 100mm en punto redondo satinado Dimensiones: 1900 x 700 x 600 +100mm de peto
1 Ud.	13. MESA FRIGORIFICA Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado. Encimera lisa, cuerpo interior de acero inoxidable con uniones curvas para facilitar la limpieza, con 3 puertas al frente y patas de tubo regulables en altura. Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza y regulables en altura unidad condensadora hermética, con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R – 134A, libre de CFC. Temperatura de trabajo: de -2°C a + 8°C, con 32° C temperatura ambiente.



Ayuntamiento de Móstoles

1 Ud.	Potencia: 414 W, 220 V II Dimensiones: 2017 x 600 x 850mm + 100mm de peto 14. ARMARIO CON PUERTAS CORREDERAS Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 , acabado satinado. Patas de 150mm regulables en altura. 3 estantes intermedios interiores con omegas de refuerzo y puertas correderas al frente con cerradura Dimensiones: 1400 x 600 x 1900mm
UNIDADES	<i>DESCRIPCION</i>
1 Ud.	17. FREGADERO 2 SENOS Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 Encimera provista de 2 senos Dim: 500 x 500 x 300mm con peto a la trasera. Con inclinación hacia el desagüe, dotado de tubo rebosadero y válvula de desagüe. Bastidor con patas de tubo de 40 x 40mm y regulables en altura. Con grifo monomando sobre encimera. Dimensiones: 1200 x 700 x 850 + 100 de peto mm.
1 Ud.	18. PELADORA DE PATATAS Peladora de patatas combinada III, con capacidad para 5 / 6 kg, por ciclo y 120/150 kg/h. Construida en aluminio, con soporte de acero inoxidable. Accesorios que lleva dicha maquina como, cortadora – ralladora – prensapurés y 6 discos auxiliares.
UNIDADES	<i>DESCRIPCION</i>
	<u>ZONA DE COCCIÓN</u>
1.Ud.	21. FREIDORA A GAS Freidora a gas Mod: FG-309T Dimensiones: 800X900X850 mm. Construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 Provista de dos cubas de 17+17 litros. Potencia total: 10320+10320 = 20640 Kcal/h Regulación por válvula MINISIT de 110°C a 190°C Grifo de vaciado y filtro de residuos.
3.Ud.	22. MUEBLE NEUTRO Construido en acero inoxidable AISI 304 18/8



Ayuntamiento de Móstoles

	<p>Encimera lisa, con entrepaños y patas regulables en altura Dimensiones: 400 x 900 x 850mm</p> <p>23. COCINAS A GAS Construido en acero inoxidable AISI 304 18/8 Encimera compuesta de 6 fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar, quemadores con tapa de latón mecanizado y parrillas de hierro fundido con esmalte antiácidoo. Bateas esmaltadas, bandejas recoge grasas. Potencia: 50 Kw. 43.000 kcal/h Dimensiones: 1205 x 900 x 850mm</p>
1 Ud.	<p>24. MARMITA A GAS Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8. Cuba y tapa en acero inoxidable, quemador tubular en acero con piloto y válvula de seguridad. Grifo de llenado de agua fría y caliente regulación por válvula termostática MINISIT. Grifo de vaciado de gran diámetro Capacidad: 150 Litros Potencia: 18.920 kcal/h Dimensiones: 800 x 900 x 850mm</p>

UNIDADES	DESCRIPCION
1 Ud.	<p>25. FRY – TOP A GAS Construida en acero inoxidable AISI 304 18/8 Encimera compuesta por placa lisa, palastro de acero rectificado de 15mm de espesor. Quemadores tubulares en acero inoxidable con grifo de seguridad, termopar y piloto de encendido, regulación por válvula termostática MINISIT de 100 °C a 280° C. Todos los modelos llevan incorporados cajón de recogida de grasas y entrepaño en su parte baja. Patas regulables en altura. Potencia: 21.500 kcal/h. Dimensiones: 800 x 900 x 850mm</p>
1 Ud.	<p>27. CAMPANA CENTRAL Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304. En acabado pulido fino, todas las partes vistas Campana diseñada para instalaciones con extractor a distancia. Esta campana ha de incorporar colector con 10 filtros de tipo europeo con placas INOX plenum de extracción con regulación de tiro filtro a</p>



Ayuntamiento de Móstoles

1 Ud.	filtro, sistema de drenaje de grasas con canal perimetral y con tapón de vaciado metálico. Dimensiones: 2900 x 2100 x 550mm Con extractor de 400°C/2h 15/15 de 3 CV
	28. HORNO CONVECCION ELECTRICO Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 Quemadores y ventiladores en acero inoxidable Resistencias blindadas Cámara redondeada con puerta de cristal templado Humificador incorporado Luces interiores Mandos analógicos Con sonda al corazón Con carro porta estructura interior incorporado Con ducha incorporada Filtro antigras 17 Bandejas de horno GN 1/1 F-40 3 Bandejas de horno GN 1/1 F-55 3 Rejillas de horno GN 1/1 Potencia: 33,20 KW 380 V III + N + T Capacidad: 20 GN 1/1 Dimensiones: 930 x 890 x 1920mm

UNIDADES	DESCRIPCION
1 Ud.	29. MESA CALIENTE Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 Encimera lisa con frontal en punto redondo de 65mm Con puertas correderas a una cara. Bloque calórico lateral, resistencias blindadas, fácilmente extraíbles. Panel de mando con interruptor luminoso y termostato de 0°C / 90° C digital. Patas de tubos redondos de 150mm de altura regulables. Potencia: 2900 W / 230 V monofásica. Dimensiones: 1800 x 700 x 850mm
1 Ud.	32. FREGADERO PLONGE. Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 Encimera provista de 1 pila de dimensiones de la cuba: 860 x 500 x 380mm. Con grifo ducha y bastidor con patas de tubo de 40 x 40 y graduables en altura Dimensiones totales: 1000 x 700 x 850 + 100 de peto.
UNIDADES	DESCRIPCION



Ayuntamiento de Móstoles

<u>ZONA LAVADO - VAJILLA</u>	
1 Ud.	34. MESA DE PRELAVADO CON SENO Y GRIFO DUCHA Construido en acero inoxidable AISI 304 18/8, acabado esmerilado, con seno de 540 x 450 x 280mm. Ducha de prelavado, peto trasero para evitar salpicaduras de agua a pared y bastidor con patas de tubo de 40 x 40mm graduables en altura y estante bajo. Dim: 1300 x 750 x 850 + 100mm.
1 Ud.	35. LAVAJILLAS DE CAPOTA Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 18/8 Funcionamiento automático, la maquina lava y aclara bajando únicamente la campana lavado en circuitos cerrados independientes (superior e inferior), mediante electro bomba con renovación del agua de la cuba durante el ciclo de aclarado. Boiler en acero inoxidable y dosificador abrillantador incorporado. Carga automática del agua, enjuague solamente en agua caliente, brazos de aclarado en acero inoxidable. Visores de temperaturas en el panel de mando. Salva motor térmico incorporado en la electro bomba sistema de lavado en cesta fija 18 surtidores de lavado superior y 18 de lavado inferior, todos ellos fijos. Aclarado mediante 15 surtidores (8 superiores y 7 inferiores giratorios) Regulación de temperatura de lavado y aclarado mediante 2 termostatos independientes. Potencia total: 12.100 W 380 V III / N + T Capacidad de lavado: 1100 platos/h hasta 42 cm de Ø. Dimensiones: 710 x 735 x 1420mm
1 Ud.	36. MESA DE SALIDA Construida en acero inoxidable AISI 18/8, acabado esmerilado. Encimera lisa con carriles para cestas, provista de peto a la trasera, y bastidor con patas de tubo de 40 x 40 graduables en altura y estante bajo. Dim: 750 x 750 x 850 + 100mm de peto.
UNIDADES	DESCRIPCION
<u>ZONA SELF – SERVICE</u>	
1.Ud	37. MUEBLE BANDEJERO CUBERTERO Y PANERA Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 18/10 Tolva para el pan de gran capacidad, con cubertero de PVC alimenticio, y 4 departamentos para cubiertos, doble estante para bandejas y vasos, con patas regulables en altura.

**Ayuntamiento de Móstoles**

UNIDADES	DESCRIPCION
1 Ud.	<p>Dimensiones: 800 x 700 x 1840mm</p> <p>38. MESA CALIENTE BAÑO MARIA Construida en acero inoxidable AISI 18/10. Encimera con frontal de 65mm en punto redondo. Aislamiento térmico con fibra de vidrio y reserva en su parte baja. Compresor hermético, refrigerante R-134A.. Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes, y refrigerada mediante serpentín y totalmente soldada, con deslizador de bandejas incluido. Resistencias ocultas con interruptor luminoso y termostato de 0°C/90°C Provista para 6 cubetas GN 1/1, de 200mm de profundidad (incluidas). Termostato digital para verificación de temperatura. Potencia: 7500 W / 230 V monofásico Dim: 2300 x 700 x 850mm</p>
1 Ud.	<p>39. MESA FRÍA CON CUBA Construida en acero inoxidable AISI 18/10. Encimera con frontal de 65mm en punto redondo. Aislamiento de polietileno expandido. Compresor hermético, refrigerante R-134A.. Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes, y refrigerada mediante serpentín y totalmente soldada. Temperatura de trabajo, zona de reserva más 4° C con temperatura ambiente de 30° C, con deslizador de bandejas incluido. Provista para 4 cubetas GN 1/1, de 150mm de profundidad (incluidas). Termostato digital para verificación de temperatura. Potencia: 720 W / 230 V monofásica. Dim: 1600 x 700 x 850mm</p>
1 Ud.	<p>40. FABRICADOR DE HIELO Construido en acero inoxidable AISI 304 en combinación con perfiles de aluminio anodizado color bronce. Aislamiento de poliuretano inyectado "in situ" Puerta muy resistente provista de amortiguadores Motor turbina para servicio continuo, facilidad de control y separación, sin duchas ni aspersores, sin bomba de agua, sin retener de agua, el agua riega el evaporador por medio de la turbina. Refrigerado por agua Producción: 52 kg Potencia: 537 W – 3/8 C.V Cubitos 24 cubitos por ciclo Dim: 525 x 555 x 870mm</p>



Ayuntamiento de Móstoles

3 Uds.	41. CARROS BANDEJERO DOBLE Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10. Estructura muy robusta, totalmente soldada. Para bandejas de autoservicio de dimensiones máximas 530x370mm 4 ruedas giratorias de 125mm de diámetro con parachoques (2 con freno) Capacidad 12+12 bandejas cada uno. Dim: 930x640x1690 mm
UNIDADES	<i>DESCRIPCION</i>
Uds.	42. UTILES DE COCINA 1 Ud Cacerola de acero 24 cm Ø 4,3 L 1 Ud Cacerola de acero 28 cm Ø 6,7 L 1 Ud Cacerola de acero 32 cm Ø 10 L 1 Ud Cacerola de acero 40 cm Ø 19,5 L 1 Ud Cacerola de acero 45 cm Ø 27 L 4 Uds Rustideras de acero de 50 x 40 por 8 cm 3 Uds Cazos de acero recto 16 cm 2 Uds Cazos de acero recto 18 cm 1 Ud Cazo de acero recto 20 cm 1 Ud Cazo de acero recto 24 cm 2 Uds Cacillos de acero 12 cm 2 Uds Cacillos de acero 12 cm 1 Ud Cacillos de acero 14 cm 2 Uds Cacillos de acero 9 cm 3 Uds Espumaderas de caro 12 cm 1 Ud Espumadera de caro 14 cm 1 Ud Espumadera alambre de acero 18 cm 2 Uds de Escurrideras cónicas de acero 40 cm 2 Uds de Coladores de acero ½ bola 20 cm 1 Ud de Colador chino de acero 26 cm 1 Ud de Batidor Fibreglass 30 cm 1 Ud de Batidor Fibreglass 35 cm 1 Ud de Batidor Fibreglass 40 cm 1 Ud Harinero inox 18 x 37 x 26cm 1 Ud Pasapures industrial 32 cm 4 Uds. Sartenes choc aluminio 20 cm 4 Uds. Sartenes choc aluminio 24 cm 2 Uds. Sartenes choc aluminio 28 cm 2 Uds. Sartenes choc aluminio 32 cm 2 Uds. Sartenes c/asas de 45 cm esmaltada