

# PROPUESTA DE SERVICIO

—  
10/03/21



JARDANAY

# JARDANAY & CEIP ALBORADA

---

JARDANAY

COCINA CON  
SABOR HECHA  
CON ♥

# JARDANAY

Empresa familiar de A Coruña

**20 AÑOS**  
de experiencia

gestionando  
comedores de  
colectividades

Algunas cifras:



**350**

trabajadores



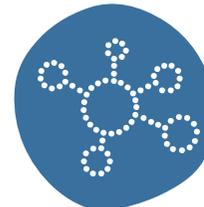
**6.450**

comidas diarias

**3.950** en la cocina central  
(transportada)

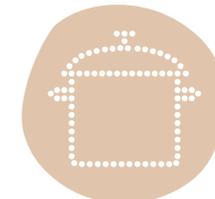
+

**2.500** in situ



**52**

clientes



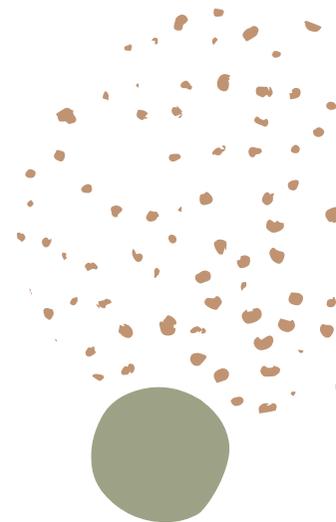
**800m<sup>2</sup>**

tiene nuestra nueva  
cocina central

# QUIENES SOMOS

Jardanay somos una empresa de restauración de colectividades que nos esforzamos en preparar **comidas ricas y saludables** para niños y mayores que comen en comedores escolares, empresas e instituciones. Para que todos aquellos que comen fuera se sientan como en casa, les preparamos platos con mimo y con un **equipo humano, profesional y muy cercano.**

Somos una empresa familiar que empezó a cocinar recetas caseras para comedores escolares hace 18 años y que **medimos el éxito por el número de platos rebañados.**



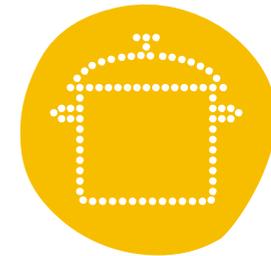
# QUIENES SOMOS

Ofrecemos a  
nuestros  
clientes dos  
tipos de  
servicios:

.....

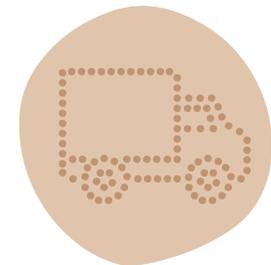
>> **cocina in situ:**

cuando nuestro cliente tiene instalaciones propias para cocinar, gestionamos su cocina y todo lo que ella conlleva.



>> **cocina transportada:**

cuando nuestro cliente no tiene instalaciones, nosotros cocinamos desde nuestra **cocina central** en A Coruña, diseñada en 2016 con la tecnología, la seguridad y el equipo humano necesarios para hacer realidad nuestros menús, que después trasladamos a los centros. La comida que nuestros cocineros preparan por la mañana llega al plato a mediodía caliente y sin perder propiedades.



# QUIENES SOMOS

Trabajamos en los sectores de restauración, empresas, tercera edad, lúdico y sanitario, aunque, desde nuestros inicios, gestionar los comedores infantiles ha sido nuestra principal actividad.

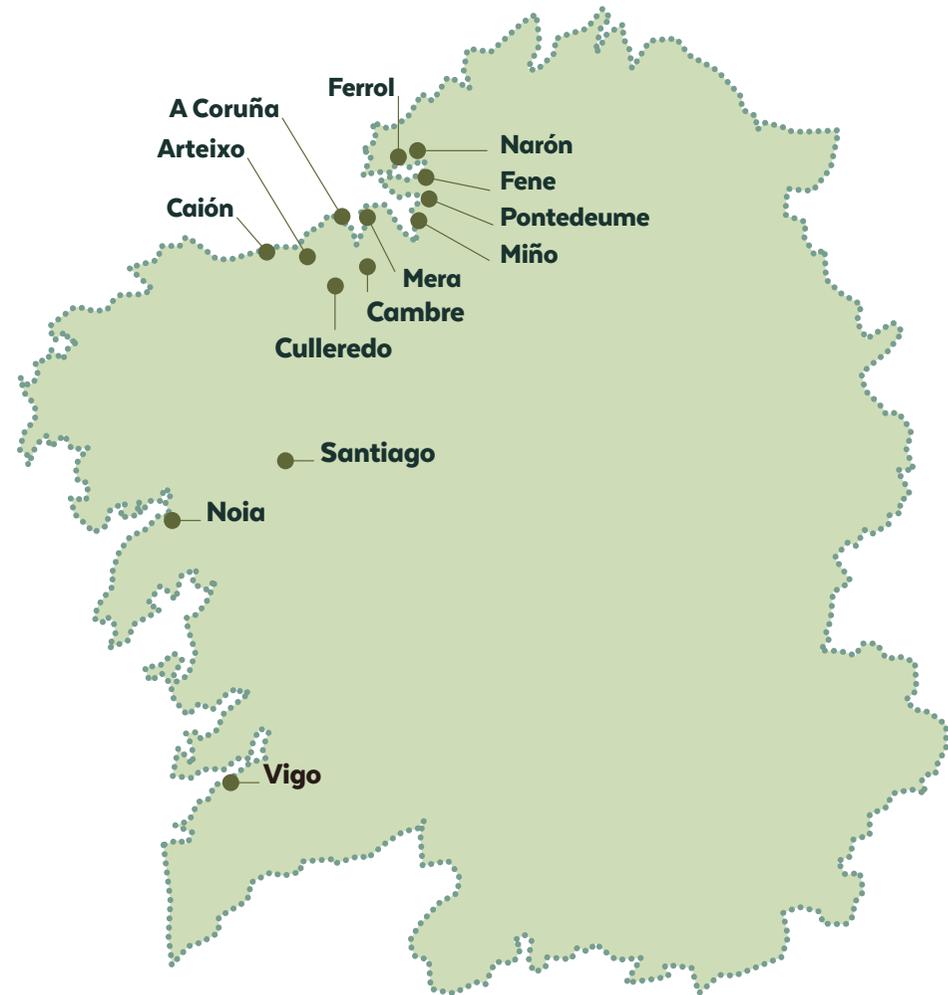
Actualmente, de nuestros 52 clientes, **46 son centros educativos.**

## Oficinas

Menéndez Pelayo 12,  
1º Izq - C.P. 15005  
A Coruña

## Cocina Central

(Pol. Ia Grela)  
A Coruña



# QUIENES SOMOS

## Con qué centros educativos trabajamos >>

- CEIP Víctor Lopez Seoane (A Coruña)
- CEIP Eusebio da Guarda (A Coruña)
- CEIP María Barbeito (A Coruña)
- CEIP Curros Enríquez (A Coruña)
- CEIP Wenceslao F.F. (A Coruña)
- CEIP Salgado Torres (A Coruña)
- CEIP Galán (Arteixo)
- CEIP Anxo da Garda (A Coruña)
- CEIP Cidade Vella (A Coruña)
- CEIP María Pita (A Coruña)
- CEIP Emilia Pardo Bazán (A Coruña)
- CEIP José Cornide (A Coruña)
- CEIP Juan Fernández Latorre (A Coruña)
- CEIP Luis Seoane (Oleiros)
- CEIP Labaca (A Coruña)
- CEIP Emilio González (Cambre)
- CEIP Prácticas (A Coruña)
- CEIP Manuel Murguía (A Coruña)
- CEIP Couceiro Freijomil (Pontedeume)
- CEIP Rosalía de Castro (A Coruña)

- CEIP Caión (A Laracha)
- CEIP San Lence (A Coruña)
- CEIP A Xunqueira (Fene)
- CEIP Andrade (Pontedeume)
- CEIP San Francisco Javier (A Coruña)
- CEIP Juana de Vega (Oleiros)
- CEIP Vila de Rutis (Culleredo)
- CEIP San Pedro de Visma (A Coruña)
- CEIP Sanjurjo Carricarte (A Coruña)
- CEIP A Rabadeira (Oleiros)
- CEIP Zalaeta (A Coruña)
- CEIP Novo Mesoiro (A Coruña)
- CPI Castro Baxoi (Miño)
- CPR Franciscanos (A Coruña)
- CPR Santiago Apóstol (Narón)
- CPR Lestonnac (Ferrol)
- CPR Jorge Juan (Narón)
- CPR La Salle (Ferrol)
- CPR Santa María del Mar (A Coruña)
- EI Trastes (A Coruña)

- EI A Barcala (Cambre)
- EI Dana (A Coruña)
- IES Ramón Otero Pedrayo (A Coruña)
- IES Zalaeta (A Coruña)
- IES Adormideras (A Coruña)

- CPR Compañía de María (Santiago de Compostela)
- CPR Jesuitinas (A Coruña)
- CPR María Assumpta (Noia)
- CPR Miralba (Vigo)
- CEIP Arteixo (Arteixo)

● Modalidad transportada

● Modalidad in situ

# QUIENES SOMOS

¿Cuál es nuestro secreto?

SEGUIR UNA RECETA CON LOS MEJORES INGREDIENTES



SABOR



AMOR



FRESCURA



SEGURIDAD



COMPROMISO



CONFIANZA  
Y SERVICIO



EQUIPO  
HUMANO



EDUCACIÓN

# INGREDIENTES >> SABOR

**Nos esforzamos porque nuestros platos estén ricos** y todos nuestros usuarios -tanto clientes como trabajadores- los disfruten cada día.

Nos basamos en recetas tradicionales trabajadas con mimo para lograr una cocina **casera, natural y variada**. Son los pequeños detalles, como hacer cada albóndiga a mano o realizar la base de nuestros caldos desde cero con productos frescos y naturales, lo que consigue dar el característico sabor casero de nuestros platos.

También ponemos especial cuidado en la **calidad de las materias primas** que usamos. Tanto en carnes como en pescados, así como con las frutas, verduras y hortalizas frescas que empleamos a diario.





# INGREDIENTES >> FRESCURA

**El producto fresco y de calidad** es esencial para nuestra cocina. La verdura, la fruta, la carne o los huesos frescos para elaborar los caldos base son el eje de nuestra cocina y de los platos que ofrecemos.

Buscamos unos menús que equilibren sabor con salud, siempre supervisados por dietistas cualificados. **Nuestros menús varían con las estaciones**, adaptándonos a las diferentes temporadas y variando para evitar repeticiones. En cocina siempre estamos buscando nuevos platos que probar.

En las cocinas que gestionamos, funcionamos con pedidos diarios y semanales que garanticen la frescura del producto. Además, ajustamos las cantidades para evitar los sobrantes, lo que hace que en nuestras despensas no suela haber demasiado stock. En cuanto a los pedidos, trabajamos con **proveedores locales** y de calidad con los que establecemos el tipo de relación que nos gusta: larga y basada en la confianza mutua.



# INGREDIENTES >> SEGURIDAD

Cocinar y servir de forma segura es otro de nuestros ingredientes principales. Nuestra cocina central, de **800 m<sup>2</sup> y diseñada en 2016**, cuenta con la infraestructura y equipación necesaria para operar con seguridad. Nuestros **equipos están en constante renovación** y la producción está organizada siguiendo unos estrictos tiempos de cocina y entrega, implantando filtros para minimizar incidencias.

Aplicamos **minuciosos protocolos de seguridad** alimentaria con controles de temperatura, muestreo y limpieza.

Contamos con un Departamento de Calidad y con los servicios externos de una Asesoría de Seguridad Alimentaria que realiza controles, formación y **auditorías periódicas en la materia**.

Destinamos una zona específica de nuestra cocina central para la elaboración de las dietas especiales, que están al cargo de un equipo que se ocupa exclusivamente de ellas.

**Impartimos formaciones anuales** en materia de manipulación de alimentos, seguridad alimentaria, alergias e intolerancias alimentarias a nuestros trabajadores tanto de la cocina central como del resto de centros.

## ADICIONALMENTE, EN LOS CENTROS EDUCATIVOS:

.....

Nuestro personal está seleccionado y preparado para tratar con niños tanto en el comedor como en el patio.

Aplicamos un estricto protocolo para el servicio de dietas para alergias o intolerancias alimentarias que incluye personal específicamente designado a la tarea.

Tenemos seguros civil y de accidentes para los incidentes que puedan ocurrir en la cocina, comedor o patio.

# INGREDIENTES >> CONFIANZA Y SERVICIO

Somos una empresa familiar de segunda generación que aún la ilusión y la fuerza de la juventud con la experiencia acumulada de **más de 30 años en el sector.**

---

Apostamos por crear **relaciones largas y de confianza.** Nos caracterizamos por conservar clientes, algunos desde hace más de dos décadas, de lo que estamos muy orgullosos.

Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, solucionando problemas e incluso anticipándonos a ellos de forma rápida y eficaz. Siempre respetando, por supuesto, las características, las costumbres y los valores de cada centro.

Promovemos una **comunicación directa, constante y bidireccional** con nuestros clientes, con quienes fomentamos también reuniones periódicas de evaluación, control y feedback. Siempre hay espacio para continuar mejorando.

También **ofrecemos servicios y asesoramiento** en cualquier aspecto relacionado con el servicio de comidas ya sea instalaciones, organización del trabajo, gestión o eventos.

# INGREDIENTES >> EQUIPO HUMANO

Nuestra gente es nuestra mayor inversión. Destinamos muchos recursos a **seleccionar cuidadosamente y formar un fuerte equipo humano** preparado para las diferentes partes que conforman nuestro negocio. Contamos con especialistas formados en diferentes campos como la cocina, la nutrición, la educación o la seguridad alimentaria. Cada uno de ellos es importante.

Tenemos implantado un **programa de formación constante** en materias como la manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales, alergias e intolerancias alimentarias, atención al cliente o resolución de crisis. Nuestro programa se va completando año a año y tiene una gran aceptación entre nuestros empleados.



**Ofrecemos a nuestro personal apoyo y formación** para impulsar sus capacidades de desarrollo profesional y personal, así como su conciliación laboral, porque creemos que su bienestar y satisfacción son muy importantes para la calidad y el cariño que transmitimos a nuestros clientes.

# INGREDIENTES >> COMPROMISO

Estamos comprometidos con el cuidado de nuestro entorno y con la comunidad en la que vivimos.

Donamos parte de nuestros ingresos a la **Fundación FASFI** y colaboramos con organizaciones como la **Asociación Española Contra el Cáncer**, la **Asociación de Amigos Casa de las Ciencias** de A Coruña o **Cruz Roja**.

Formamos parte del programa de integración laboral de personas en riesgo de exclusión de la Cruz Roja. Gracias a él, hemos conocido grandes trabajadores que han pasado y/o forman parte de nuestro equipo. También apoyamos diferentes actividades sociales, culturales o deportivas organizadas por nuestros clientes.

Creemos en facilitar un clima laboral de igualdad y en la compatibilidad del trabajo

con la vida fuera de él. **Facilitamos la conciliación** de nuestros trabajadores con iniciativas tanto generales como particulares.

Trabajamos con **proveedores locales de km 0**. Apostamos por la materia prima de temporada y por la introducción de productos ecológicos de la zona en nuestros menús.

Tratamos minimizar el impacto medioambiental de nuestra actividad con **programas de reciclaje y reduciendo los deshechos que producimos**.

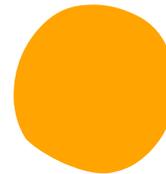
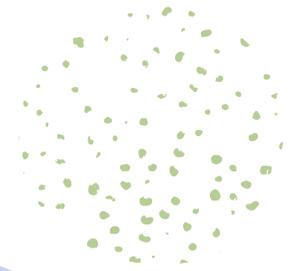
**Nos preocupa el despilfarro alimentario**, por lo que organizamos nuestros pedidos para evitar la creación de residuos y reducir al mínimo los sobrantes. También concienciamos sobre el despilfarro en nuestros centros, educando a los más pequeños.



# INGREDIENTES >> EDUCACIÓN

Creemos que el comedor sirve para mucho más que para comer. Durante el servicio, nos esforzamos en educar a los niños en base a tres áreas: **la alimentación y la salud, el respeto y la colaboración y el cuidado del medioambiente.**

Contamos con **personal seleccionado y apto para la tarea de supervisar y educar** a los niños mediante el juego y la organización de rutinas y actividades (higiene de manos y dientes, normas de comportamiento, hábitos saludables en la dieta, juegos dirigidos en el patio, manualidades...)



# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## QUÉ QUEREMOS >>

GENERAR UNA SENSACIÓN DE SATISFACCIÓN QUE CONVIERTA EL COMEDOR ESCOLAR EN UN VALOR AÑADIDO DEL COLEGIO:



- Apostando por una **comida de calidad** y de gusto **casero**, elaborada con cariño y con materias primas **naturales y de proximidad**.
- **Cuidando la atención** tanto al personal del centro como a los niños y a sus padres.
- Buscando **soluciones específicas** que se ajusten al propio centro y a sus características.

Crear **buenas relaciones** con toda la comunidad educativa del centro, tanto con el ANPA como con la dirección, estableciendo vías ágiles de comunicación entre todos.

# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

### Menús ricos y saludables

- Apuesta por una comida casera y sabrosa
  - **Producto fresco**
  - Cocina artesana y natural: **hecha a mano** y sin ningún tipo de precocinado
  - **Elaboraciones atractivas** para fomentar una alimentación completa
  - Hincapié en el **sabor**
- Elaboración de menús trimestrales
  - Nacen de los equipos de **Cocina y Calidad**, están **supervisados por nuestro dietista** y se preparan en comunicación con la propia ANPA
  - **Sanos y equilibrados**. Aunque habrá platos más famosos que otros, el sabor no está reñido con la salud
  - Apostaremos por la **variedad y la estacionalidad**
- Cuidado en las compras y proveedores
  - Siempre enfocados en la **calidad del producto**
  - **Proveedores locales**
- Cocina al día
  - La comida **se prepara cada mañana** en nuestra cocina central y **se envía en caliente al colegio** sin que pierda propiedades ni sabor



# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## ÁREAS DE ACTUACIÓN >>



### Dirección del servicio de comedor y madrugadores

- Siempre en coordinación con las directrices del ANPA
- Coordinación y motivación del equipo de monitores
- Organización del servicio: recogida de alumnos, control en el comedor, patios y vuelta centro
- Atención a los niños en el comedor y el patio bajo las directrices educativas de la empresa
- Incorporación al proyecto **Talleres (con)Ciencia**, que busca que los niños aprendan sobre alimentación, naturaleza y respeto mediante experimentos que preparan y realizan con sus propias manos

- Implantación de protocolos:
  - Atención a alumnos con **alergias e intolerancias alimentarias**
  - **Primeros auxilios**
  - **Accidentes**
  - **Evacuación**



# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

### Dirección del equipo humano

- Se incorporarán al equipo y la filosofía de Jardanay
  - **Responsabilidad e importancia del trabajo**
  - **Alegría y buen ambiente**
- Adecuaremos el número de monitores a las necesidades concretas del centro, tanto para el servicio de comedor como de madrugadores
- Gestión de RRHH: bajas e IT, sustituciones...

- Plan de Formación
  - **Alergias e intolerancias alimentarias:** comedor
  - **Seguridad alimentaria y manipulación de alimentos**
  - **Primeros auxilios**
  - **Resolución de conflictos** en el ámbito infantil-educativo
  - **Seguridad y prevención** ante la **COVID-19**

# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

### Atención al ANPA y a las familias

- Comunicación bidireccional:
  - **Cercanos, transparentes y disponibles**
  - **Respuesta rápida**
  - **Anticiparnos a las necesidades y los problemas** que pudieran surgir
  - **Aportar soluciones**
  - Realizar **reuniones periódicas con ANPA y padres** para resolver dudas, darnos a conocer y buscar feedback
  - Siempre **abiertos a mejorar**
  - Generar **confianza**
- Impresión del menú en formato atractivo para las familias, incluyendo información nutricional y toda la información sobre alérgenos de cada plato



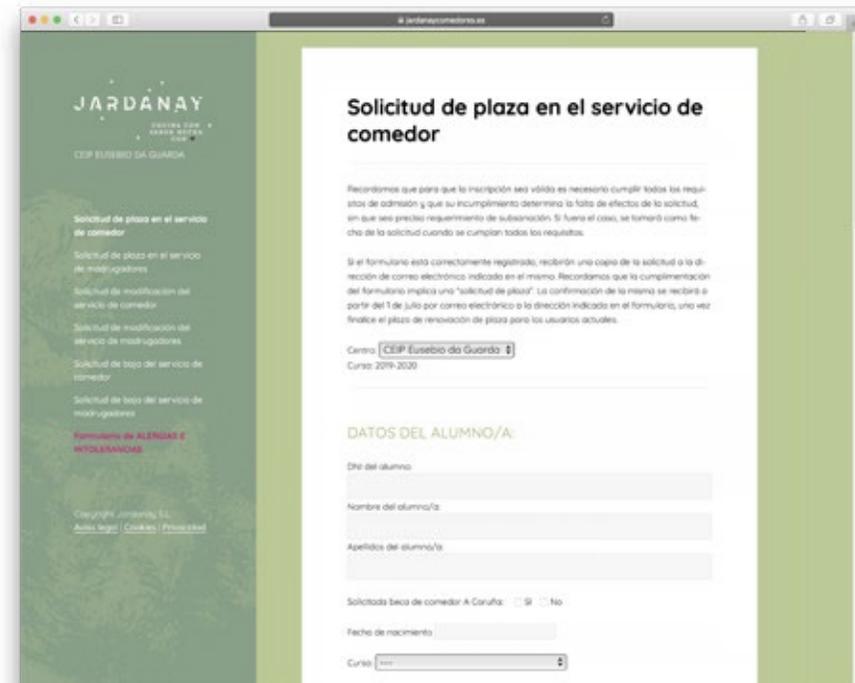
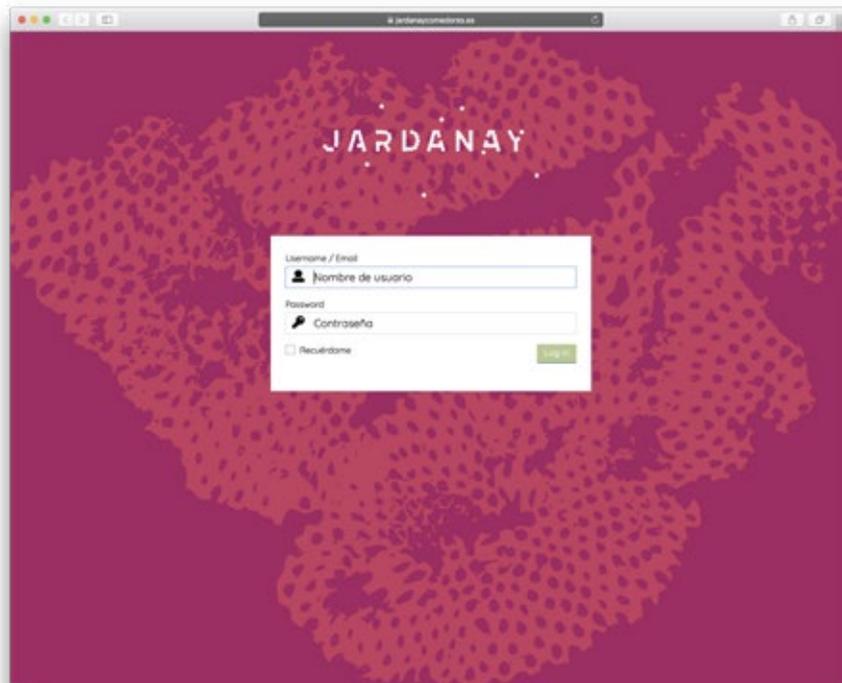
# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

### Atención a la ANPA y a las familias

- Posibilidad de realizar la inscripción online

>> [WWW.JARDANAY.ES](http://WWW.JARDANAY.ES)



# JARDANAY & CEIP ALBORADA

## ÁREAS DE ACTUACIÓN >>

### Atención a la ANPA y a las familias

- Promover la comunicación con las familias:
  - **Animar a los padres** a que se presenten a comer cualquier día al comedor **para probar la comida y ver el servicio.** No es necesario avisarnos con ninguna antelación.
  - Organizar **jornadas de puertas abiertas** para que los padres que lo deseen puedan visitar nuestra cocina central y ver cómo trabajamos



# PROPUESTA ECONÓMICA

## PRECIOS CURSO 2021/22

Servicio	Comedor	Madruga con desayuno	Madruga sin desayuno
5 días semana	81,17€	34,96€	23,72€
4 días semana	67,61€	28,24€	19,15€
3 días semana	51,22€	21,18€	14,38€
2 días semana	34,33€	14,13€	9,58€
1 día semana	17,27€	7,05€	4,80€
Esporádico	5,87€	2,50€	2,00€

**Seguro de accidentes:**  
Precio anual 7€

**Descuentos:**  
10% en el 2º hermano  
12% en el 2º y 3º hermano

Precio IVA incluido (10%)

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	1

MARZO   ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

## ALÉRGENOS <sup>AL</sup>

- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| 1 Gluten     | 8 Frutos de cáscara |
| 2 Crustáceos | 9 Apio              |
| 3 Huevos     | 10 Altramuces       |
| 4 Pescados   | 11 Moluscos         |
| 5 Cacahuets  | 12 Mostaza          |
| 6 Soja       | 13 Granos de sésamo |
| 7 Leche      | 14 Sulfitos         |

## APORTE NUTRICIONAL

Kcal	Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Lípidos (g)
800,8	36	104,1	26,7
821,1	34,4	116,6	24,2
811,3	36,5	113,7	23,4
814	32,6	112,1	26,2

## RECOMENDACIONES

\***DESAYUNO:** Combinar aporte proteico (lácteos) con hidratos de carbono (cereales, pan) y vitaminas (fruta o zumo natural).

\***CENA:** Alimentos elaborados de forma ligera, evitando fritos y comidas grasas para asegurar un buen descanso. Acompañalas de pan y agua suficiente.

\* Por circunstancias excepcionales, el presente menú podría verse variado de manera ocasional y siempre pensando en el buen funcionamiento del servicio de comedor.

\* Menú supervisado por nutricionistas.

ELABORACIÓN CASERA EN TODOS LOS PLATOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 01	<p>Crema campera</p> <p>Filete de bacalao a la romana con brécol al horno <sup>AL</sup> 1,3,4,14</p> <p>Petit suisse <sup>AL</sup> 7</p>	<p>Sopa jardinera <sup>AL</sup> 1,3,7,9</p> <p>Guiso tradicional de ternera con verduritas y patatas <sup>AL</sup> 14</p> <p>Fruta</p>	<p>Caldo gallego</p> <p>Escalopines al huevo con ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) <sup>AL</sup> 1,3,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Arroz con tomate y atún <sup>AL</sup> 4,14</p> <p>Lomos de merluza en salsa con patatas al vapor <sup>AL</sup> 1,3,4,14</p> <p>Yogur <sup>AL</sup> 7</p>	<p>Fideúa con pisto <sup>AL</sup> 1,3</p> <p>Pollo asado con ensalada de lechuga y tomate <sup>AL</sup> 14</p> <p>Fruta</p>
SEMANA 02	<p>Lentejas con verduras</p> <p>Paella de pescado, pollo y calamares <sup>AL</sup> 4,11,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Hamburguesa casera con ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) <sup>AL</sup> 1,3,7,14</p> <p>Yogur <sup>AL</sup> 7</p>	<p>Spaguetti boloñesa <sup>AL</sup> 1,3,14</p> <p>Merluza a la romana con judías al vapor <sup>AL</sup> 1,3,4,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa de estrellitas y verduras <sup>AL</sup> 1,3,7,9</p> <p>Filete de pollo con salsa de champiñones y patatas cocidas <sup>AL</sup> 14</p> <p>Fruta</p>	<p>Fabada asturiana <sup>AL</sup> 7</p> <p>Tortilla paisana con tomate natural y atún <sup>AL</sup> 3,4,14</p> <p>Yogur <sup>AL</sup> 7</p>
SEMANA 03	<p>Judías con patatas a la gallega <sup>AL</sup> 14</p> <p>Pizza artesana de tomate, jamón, mozzarella y aceitunas <sup>AL</sup> 1,3,6,7,9</p> <p>Fruta</p>	<p>Patatas a la riojana <sup>AL</sup> 7,14</p> <p>Merluza a la romana con verduritas al horno (brécol, zanahoria y judías) <sup>AL</sup> 1,3,4,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa de cuscus y verduras <sup>AL</sup> 1,3,7,9</p> <p>Milanesa napolitana al horno con arroz <sup>AL</sup> 1,3,14</p> <p>Yogur <sup>AL</sup> 7</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Codillo al horno con espirales <sup>AL</sup> 1,3,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Lentejas con chorizo <sup>AL</sup> 7</p> <p>Guiso de choupa con patata cocida <sup>AL</sup> 11,14</p> <p>Chocolatina <sup>AL</sup> 7,8</p>
SEMANA 04	<p>Macarrones gratinados <sup>AL</sup> 1,3,7</p> <p>Lomo tierno en su jugo con ensalada (tomate, aceitunas y zanahoria) <sup>AL</sup> 14</p> <p>Fruta</p>	<p>Potaje de garbanzos y acelgas</p> <p>Tortilla española con ensalada (lechuga, tomate y maíz) <sup>AL</sup> 3,14</p> <p>Yogur <sup>AL</sup> 7</p>	<p>Crema de zanahoria</p> <p>Merluza en salsa con patatas al vapor <sup>AL</sup> 1,3,4,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Brécol con zanahoria, patatitas y ajada <sup>AL</sup> 14</p> <p>Albóndigas de la abuela al horno en salsa con arroz <sup>AL</sup> 1,3,7,14</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa de verduras y letras <sup>AL</sup> 1,3,7,9</p> <p>Lasaña clásica de atún <sup>AL</sup> 1,3,4,7</p> <p>Yogur <sup>AL</sup> 7</p>

The background of the page is decorated with various colorful illustrations of food items. There are green leaves, yellow and orange fruits, blue fish-like shapes, and dotted hearts in blue, pink, and orange. The overall style is playful and artistic.

JARDANAY

COCINA CON  
SABOR HECHA  
CON ♥

## MENÚ DESAYUNO EN MADRUGADORES - CEIP ALBORADA

- Zumo de naranja natural
- Fruta variada de temporada
- Leche
- Cacao soluble Buencao
- Yogures naturales y de frutas
- Tostadas de barra de pan con aceite de oliva virgen extra
- Tostadas de barra de pan con mantequilla y mermelada ecológicas
- Cereales de copos trigo
- Cereales de copos de chocolate

\* *Todos los niños cuentan con estas opciones para desayunar cada día*

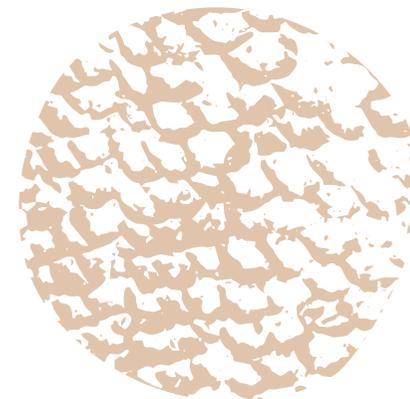
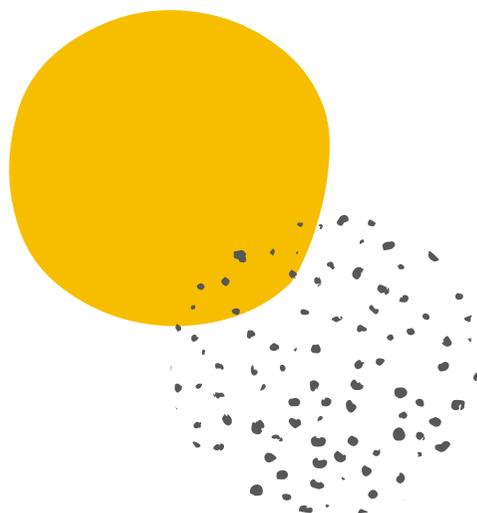
\* *Los monitores se encargan de que vayan comiendo variado a lo largo de la semana*

Estamos abiertos a solucionar cualquier duda o sugerencia que queráis plantearnos.

**¡ESPERAMOS VERNOS EL CURSO QUE VIENE!**

Con cariño,

**EL EQUIPO JARDANAY**



Juan Ignacio Vilar Sayar  
[ignaciovilar@jardanay.es](mailto:ignaciovilar@jardanay.es)