

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN LOS ALBERGUES JUVENILES DE LA RED DE ALBERGUES JUVENILES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA, GESTIONADA POR LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTIÓN DE INSTALACIONES Y TURISMO JUVENIL, S.A. (INTURJOVEN), QUE NO DISPONEN DE PERSONAL PROPIO DE COCINA.

1.- OBJETO DEL SERVICIO.-

La prestación del servicio de catering en los Albergues Juveniles de la Red de Albergues Juveniles de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que no disponen de personal propio de cocina, consiste en:

- a) Gestión de compras de alimentos y materias primas, procediendo estas de establecimientos sanitariamente autorizados y dispensadas con la documentación necesaria en cada caso en orden a la trazabilidad, etc...
- b) Recepción y almacenamiento de las materias primas y alimentos, de acuerdo con la normativa vigente, principalmente en relación con las normas de higiene, siendo el transporte de las mismas de cuenta del adjudicatario.
- c) Elaboración de las comidas, regeneración o terminación de los platos en las cocinas de las Instalaciones de Inturjoven.
- d) Preparación de las mesas, menaje y maquinaria atendiendo a la presentación de los alimentos, de forma que la oferta alimentaria resulte atractiva al cliente, así como que la comida presente las características organolépticas idóneas.
- e) Lavado posterior de vajilla, carros y resto de enseres de cocina y comedor, después de cada uno de los servicios, es decir, tres veces al día.
- f) Lavado de ropa usada en cocina y comedor, la cual habrá de hacerse obligatoriamente fuera de las instalaciones de los correspondientes Albergues.
- g) Limpieza y desinfección con productos autorizados, del recinto de cocina y comedor, o cualquier otro destinado a la ingesta de la comida servida por el catering (comedor-terraza, comedor exterior, etc..), después de cada servicio, de conformidad con el punto 4.1b) del presente Pliego
- h) Gestión de residuos. El licitador deberá presentar un Plan de Gestión de Residuos para su aprobación por parte de Inturjoven.

2.- ALCANCE.-

Para una mejor gestión y coordinación del servicio, se ha dividido la contratación en CINCO (5) Lotes distintos, uno por cada provincia, conforme a la siguiente clasificación:

Lote 1	Albergue Inturjoven Aguadulce	Campillo del Moro, s/n - Aguadulce (Almería)
Lote 2	Albergue Inturjoven Chipiona	Paseo de la Luz, s/n - Chipiona (Cádiz)
	Albergue Juvenil Algeciras	P. N. Los Canutos. Bda. El Pelayo - Algeciras (Cádiz)
Lote 3	Albergue Inturjoven Punta Umbría	Avda. del Océano nº 13, de Punta Umbría (Huelva)
	Albergue Inturjoven Huelva	Avda. Marchena Colombo, 14 (Huelva)
Lote 4	Albergue Inturjoven Jaén	C/ Borja, s/n - Jaén
	Albergue Inturjoven Cazorla	C/ Mauricio Martinez nº 14 de Cazorla (Jaén)
Lote 5	Albergue Inturjoven Marbella	Avda. del Trapiche nº 2 de Marbella (Málaga)
	Albergue Inturjoven Torremolinos	Avda. Carlota Alessandri, 127 - Torremolinos (Málaga)
	Albergue Inturjoven Cortes Fra.	Ctra. Puerto del Espino Km51 - (Cortes Fra. (Málaga)

Un mismo licitador no podrá resultar adjudicatario de más de TRES (3) Lotes.

2.1.- Servicio de comidas:

El servicio de comidas podrá realizarse siguiendo el régimen de línea fría (Sistema CERCA). No obstante, se permitirá que en las cocinas de las Instalaciones se lleven a cabo elaboraciones básicas como hervidos, frituras, plancha, horneados o sofritos, así como platos de ensamblaje a fin de garantizar la calidad y presentación de los alimentos a los usuarios. De todo lo anterior (elaboraciones básicas, platos ensamblados, etc...), deberán existir sus correspondientes fichas técnicas para que puedan ser consultadas tanto por el cocinero como por el cliente, en caso de solicitarlo.

Los alimentos finales que se oferten al usuario deberán proporcionar una comida agradable y completa desde el punto de vista organoléptico y atractiva en su presentación.

Se proveerán comidas para los siguientes servicios:

- Desayunos
- Almuerzos
- Cenas
- Meriendas

La prestación del servicio será, por lo general, en régimen de bufé, cuya composición se detallará más adelante. Con independencia de lo anterior y, en función de la tipología de clientes, Inturjoven

podrá requerir que la adjudicataria preste el servicio en régimen de bufé asistido, o en régimen de menú cerrado. De igual forma, Inturjoven podrá requerir a la adjudicataria la prestación de los servicios de desayunos, almuerzos y cenas en modelo pic nic.

Habrán de proveerse comidas variadas para clientes con intolerancias o alergias, o algún régimen alimenticio específico. Igualmente, se podrá requerir, de forma puntual, la posibilidad de facilitar un menú Halal.

La prestación del servicio de comidas podrá tener lugar de lunes a domingo. En este sentido el comedor estará abierto al público:

- Desayunos: 3 horas
- Almuerzos: 3 horas
- Cenas: 3 horas
- Meriendas: 1 hora

La fijación o la posible ampliación de las horas será consensuada con la Dirección del Albergue, de forma que pueda ser adaptado a las necesidades de los clientes.

Cualquier variación en las mismas habrá de ser comunicada a la adjudicataria, al menos, con 24 horas de antelación respecto del servicio cuyo horario se pretende modificar.

La información sobre la previsión y tipo de servicio, características de los clientes, tipología de menú, edades o cualquier otro requerimiento especial se pondrá a disposición del adjudicatario a fin de que mensualmente pueda planificar las comidas a servir, cantidades y variedad de las mismas. En dicha planificación se incluirá la referida a dietas especiales. No obstante lo anterior, la adjudicataria estará obligada a aceptar aquellas modificaciones, incrementos o disminuciones de servicios que les hayan sido comunicadas con, al menos, 24 horas de antelación respecto del servicio modificado. Cualquier aumento de comensales, una vez se esté desarrollando el servicio de comedor, deberá ser consultado a cocina, a fin de evitar la admisión del cliente a un servicio para el que no se cuenta con recursos.

La empresa adjudicataria vendrá obligada a prestar cualesquiera de los servicios requeridos con independencia del número de comensales, quedando Inturjoven obligada a abonar los servicios realmente prestados. No obstante, Inturjoven garantiza un número mínimo de 20 servicios, siempre que se dé la siguiente circunstancia:

- **Que, habiendo reserva de comidas, el número total resultante de la suma de todos los servicios diarios, sea inferior a 20 pax. En caso de que esta circunstancia llegara a producirse Inturjoven garantiza el mínimo de 20 pax en el servicio de mayor precio que se oferte ese día en concreto.**

El adjudicatario queda obligado a confeccionar un menú mensual, de acuerdo con las previsiones comunicadas por Inturjoven, el cual será sometido a la aprobación del Area de Producción Hotelera y de la Dirección del Centro.

El adjudicatario queda obligado a nombrar un representante que servirá de interlocutor, y se responsabilizará de la resolución inmediata de cualquier incidencia o defecto que sea observado en la prestación del servicio, siempre que no suponga una modificación sustancial del mismo.

2.2.- Inventario:

La empresa adjudicataria deberá mantener el mobiliario y las instalaciones en perfecto estado de uso, limpieza y conservación; obligándose a reponer los bienes al estado en que se encontraban. Corresponde a la adjudicataria la limpieza y conservación de almacenes y cámaras frigoríficas puestas a su disposición, así como el mobiliario, maquinaria y menaje.

A la vista de lo anterior, el servicio incluye la obligatoriedad de reposición de cubiertos, menaje, loza, cristal, etc... facilitado por Inturjoven, cuando presente cualquier deterioro que pudiera disminuir la calidad del servicio, o suponga riesgo, reservándose Inturjoven la facultad de decidir sobre la idoneidad o estado de conservación.

El servicio también incluye la reposición de utensilios, herramientas, etc... entregadas por Inturjoven, y la reposición de la maquinaria cuando el deterioro de deba al mal uso de la misma. A tal fin, durante el mes inmediatamente siguiente a la firma del contrato, se realizará un inventario de todo el material y equipamiento entregado. Dicho inventario será realizado por la Dirección del centro, y la persona que designe el adjudicatario. Se extenderán tres copias firmadas, una para la central de Inturjoven, otra para el centro y una tercera para el adjudicatario.

2.3.- Suministros:

Inturjoven correrá con los gastos de suministros necesarios para la prestación del servicio, como agua, gas y energía eléctrica, debiendo garantizar la persona adjudicataria un uso adecuado de las mismas.

2.4.- Limpieza:

La limpieza de la cocina y comedor, y todos los productos y útiles necesarios para llevarla a cabo serán de cuenta del adjudicatario, que deberá mantener un óptimo nivel de higiene y observar, en todo momento, el Sistema de Autocontrol.

El licitador, para su valoración, aportará un planteamiento general sobre el Sistema de Autocontrol (APPCC y Planes de Higiene) a implantar en cada centro, donde detallará, entre otras, la frecuencia y tipología de analíticas que estimen llevar a cabo, la frecuencia y tipología de

formación de personal a disposición de Inturjoven, frecuencia en la realización de verificaciones, material fungible para el control, etc...

El adjudicatario deberá presentar, para su aprobación, un Sistema de Autocontrol personalizado para cada una de las instalaciones adjudicadas. Dicho Plan deberá ser aprobado por Inturjoven. Deberá de tener en cuenta que de cada visita de verificación emanará un informe, que trasladará a Inturjoven, donde se indiquen las deficiencias detectadas, las medidas correctivas y plazo para la subsanación de las mismas. Inturjoven, por su parte, realizará una verificación anual, para garantizar entre otras cosas, el cumplimiento del referido informe y sus medidas correctoras.

2.5.- Gestión de Residuos:

Corresponderá al adjudicatario la segregación, almacenamiento y gestión de todos los residuos generados como consecuencia de las actividades desarrolladas para la prestación de los servicios, llevando a cabo un seguimiento de aumento o disminución de los mismos.

2.6.- Personal:

La empresa licitadora presentará un escalado de trabajadores aproximado en función del número de comidas a servir, detallando las categorías profesionales necesarias para cubrir todos los turnos tanto en días laborables como festivos, y partiendo siempre del mínimo de personal a subrogar.

En este sentido, las personas encargadas de las elaboraciones contarán con la titulación correspondiente:

- Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración.
- Formación Profesional Grado Medio (Técnico en Cocina y Gastronomía).
- Formación Profesional Grado Superior (Técnico Superior en Dirección de Cocina).
- Certificados de Profesionalidad (CP).

Así como experiencia de, al menos TRES (3) años, preferiblemente en el campo de la restauración colectiva.

Además, deberá contar con un dietista encargado de la supervisión de los platos en origen y deberán poner a disposición de Inturjoven un representante que servirá de interlocutor de los servicios, y se responsabilizará de la resolución inmediata de cualquier incidencia o defecto que sea observado en la prestación del servicio, siempre que no suponga una modificación sustancial del mismo.

La persona adjudicataria asumirá todos los derechos y obligaciones respecto del personal puesto a disposición del contrato, correspondiéndole el mantenimiento de la disciplina y competencias profesional de su personal, admitiendo las correcciones o cambios que indique Inturjoven.

Se responsabilizará de cubrir las bajas de su personal de forma inmediata. En este sentido, al adjudicatario deberá disponer de un Plan de contingencias para la gestión de riesgos derivados de la actividad (huelgas que pudieran afectar al servicio, ausencia de trabajadores, etc...).

Estará obligada a presentar un Plan de Formación anual para su personal, detallando las áreas de formación, alcance de la misma, y duración de cada acción formativa. Dicho Plan de Formación deberá contener, al menos, los siguientes temas:

- Higiene en la cocina
- APPCC
- Manipulación de alimentos
- Minimización de riesgos
- Alérgenos

El personal de la adjudicataria deberá estar debidamente uniformado, cuidando al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, el cual será a costa del adjudicatario. En este sentido, el uniforme deberá constar de gorro, delantal, zapatos homologados, chaquetilla y pantalón así como todos los Epis necesarios desde el punto de vista de PRL.

3.- TIPOLOGIA DE LOS SERVICIOS. –

3.1.- Condiciones generales

Los licitadores habrán de facilitar una relación de platos que, estando dentro del precio ofertado, sean puestos a disposición de Inturjoven, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) Queda terminantemente prohibido el uso de aceite de palma para la elaboración de cualquier plato.
- b) No podrán ofertar platos de pescados con espinas.
- c) No podrán ofertarse platos de pescado cuyo ingrediente principal sea la tilapia, halibut o similares, de escaso valor nutritivo.
- d) Tanto en el servicio de almuerzo como de cena, se ofertará un plato de carne y otro de pescado, siendo posible la elaboración mediante fritura en uno solo de ellos y será indispensable la alternancia de este tipo de elaboración en los siguientes servicios, así como la alternancia de los ingredientes principales.

La relación de platos puestos a disposición de Inturjoven, deberá contar con un mínimo de referencias, de forma que se facilite una amplia rotación de platos en el menú. Para ello, los licitadores habrán de presentar el siguiente número mínimo de referencias para cada categoría de plato:

- **Platos de carne (plato caliente):** 30 referencias, no valorándose los platos cuya elaboración sea fritura que excedan de 10 referencias.

- **Platos de pescado (plato caliente):** 30 referencias, no valorándose los platos cuya elaboración sea fritura que excedan de 10 referencias.
- **Guarnición de patatas:** 15 referencias.
- **Guisos y platos de legumbres:** 10 referencias.
- **Platos de verduras:** 10 referencias.
- **Sopas, cremas y purés:** 15 referencias de las cuales, al menos 5 han de ser frías.
- **Platos con base de huevo:** 10 referencias.
- **Platos de pasta:** 10 referencias.
- **Frituras en formato mini:** 20 referencias.

INTURJOVEN podrá reclasificar los platos ofertados en función de su ingrediente principal o forma de preparación, e incluirlos en una categoría diferente a la designada por el licitador, a criterio del Área de Producción Hotelera.

A título de ejemplo un guiso de patatas con carne ofertado como plato de carne, podrá ser reclasificado como "Guiso", en atención a su forma de preparación.

Las empresas interesadas deberán elaborar una propuesta de menú bufé (almuerzos y cenas) con la relación de platos propuestos para un periodo de 2 semanas (lunes a domingo). Se cuidarán que todas las propuestas indicadas sean variadas tanto en su presentación como en su composición.

3.2.- Composición de la oferta alimentaria

3.2.a) Desayunos

El servicio de desayuno se compone de los siguientes alimentos:

- Pan (pieza de 50-60 gr.)
- Pan integral (pieza de 50-60 gr.)
- Pan en rebanada (pan serrano)
- Pan de molde integral o blanco
- Cereales, al menos 2 variedades siendo una de ellas integral
- Yogur
- Mantequilla, margarina, mermelada, paté, miel, (en formato monodosis o sistema de dosificación)
- Tomate triturado natural a granel
- AOVE
- Bollería variada exceptuándose las galletas
- Fruta fresca de temporada
- Embutido loncheado variado
- Azúcar y edulcorante
- Zumos

- Café, café descafeinado y sobres de café descafeinado.
- Cacao
- Agua fría y caliente.
- Leche caliente, fría y sin lactosa.
- Infusiones en sobres individuales (tila, te, manzanilla y menta poleo)

El servicio de desayuno se prestará en régimen de bufé.

Este servicio de desayuno podrá ser ofertado en sistema pic-nic. En estos casos, la composición del mismo es la siguiente:

- Bollería envuelta (una pieza)
- Sandwich de fiambre
- Fruta fresca (se evitarán las piezas de frutas que necesariamente conlleven el uso de cuchillo)
- Leche, zumo o batido (formato mini)

Al cliente se le entregará el desayuno pic-nic en bolsa biocompostable o plástico reutilizable, identificando, con una bolsa de otro color, el picnic destinado a personas con alergia o intolerancia.

3.2.b) Almuerzos

El adjudicatario cuidará que los platos, en particular los primeros y los segundos queden perfectamente identificados, con información de los alérgenos que pudiera contener

- 2 primeros platos (guisos, pasta, arroz, plato de patata, guisos de verduras, sopas frías)
- 2 segundos platos (carne y pescado)
- Guarnición de verduras o de patatas cocinadas en distintas elaboraciones (fritas, panaderas, hervidas).
- Fritura en formato mini
- 6 ingredientes para la composición de ensaladas (hortalizas, conservas vegetales, encurtidos, huevo cocido, arroz o pasta fría para ensaladas), de los cuales 3, como mínimo, han de ser productos frescos
- Fruta del tiempo
- Postre lácteo
- Pan (pieza 50-60 gr)

3.2.c) Cenas

El adjudicatario cuidará que los platos, en particular los primeros y los segundos queden perfectamente identificados, con información de los alérgenos que pudiera contener.

- 2 primeros platos (platos con base de huevo, pasta, arroz, plato de patata, verduras, sopas, cremas)

- 2 segundos platos (carne y pescado)
- Guarnición de verduras o de patatas cocinadas en distintas elaboraciones (fritas, panaderas, hervidas).
- Fritura en formato mini
- 6 ingredientes para la composición de ensaladas (hortalizas, conservas vegetales, encurtidos, huevo cocido, arroz o pasta fría para ensaladas), de los cuales 3, como mínimo, han de ser productos frescos
- Fruta del tiempo
- Postre lácteo
- Pan (pieza 50-60 gr)

Aquellos clientes que así lo soliciten, podrán hacer uso de este servicio en modelo pic-nic, siendo su composición, la siguiente:

- Bocado de elaborado (pan 90 gr. Aprox.)
- Bocado de fiambre (pan 90 gr.)
- Uno de los Bocadillos podrá sustituirse por ensalada.
- Frutos secos (envase de 40 gr)
- Fruta fresca (se evitarán las piezas de frutas que necesariamente conlleven el uso de cuchillo)
- Refresco (lata 33 cl)
- Agua (33 cl)

También resulta posible ofertar medio pic-nic, cuya composición será:

- Bocado de elaborado (pan 90 gr. Aprox.)
- Frutos secos (envase de 40 gr)
- Fruta fresca (se evitarán las piezas de frutas que necesariamente conlleven el uso de cuchillo)
- Refresco (lata 33 cl)
- Agua (33 cl)

El pic-nic o medio pic-nic se entregará al cliente en bolsa biocompostable o plástico reciclable. El picnic o medio picnic destinado a personas que tengan alguna alergia o intolerancia será identificado con una bolsa de otro color.

De igual forma, el fiambre del bocadillo, en este tipo de servicio, seá distinto del fiambre ofertado en el servicio de desayuno, de forma que garanticemos variedad al cliente.

Tanto el servicio de almuerzo como de cenas se prestará como norma general, en régimen de bufé, si bien Inturjoven puede requerir la prestación del mismo en régimen de bufé asistido, lo cual significa que:

- Siempre que sea posible, debido a la distribución de la maquinaria en el comedor, será asistido al completo.
- En caso de que la disposición de las maquinaería imposibilite la asistencia al completo, se recurrirá a un sistema mixto en el que solo se asistirá la mesa caliente que contenga los primeros y segundos platos. El resto de la oferta alimentaria (pasta, fritos en formato mini, ensaladas, arroces y patatas) se ofertará en régimen de bufé sin asistir.

La prestación del bufé asistido no conllevará un coste adicional para Inturjoven.

3.2.d) Menú cerrado

Inturjoven podrá requerir al adjudicatario que el servicio de comidas se preste en régimen de menú cerrado, cuya composición será:

- Ensalada: 3 ingredientes
- Primer plato (300 gr): que podrá consistir en legumbres, pasta, arroz, sopas o cremas
- Segundo plato (300 gr): de carne, pescado o huevo de los cuales 250 gramos será de alimento principal y el resto de guarnición.
- Pieza de fruta de temporada o postre lácteo en envase individual
- Pieza de pan (50 gr aprox.)

3.2.e) Meriendas

La merienda se entregará al cliente en bolsa biocompostable o plástico reciclable. Su composición será:

- Leche, zumo o batido en formato mini
- Sandwich o bocadillo de fiambre o fruta fresca (se evitarán las piezas de frutas que necesariamente conlleven el uso de cuchillo)

La adjudicataria tendrá en cuenta estas alternativas, de forma que al cliente no le resulte repetitiva.

3.2.f) Coffee break, desayunos de trabajo y pausas para café

Inturjoven podrá requerir un servicio de coffee-break y aperitivos fríos o calientes, para aquellos eventos que pudiera organizar y que, por lo general, serán prestados a modo de autoservicio, si bien los licitadores deberán contar con personas y mobiliario auxiliar, para el caso de que les sea requerido.

Estos servicios serán cotizados cuando sean requeridos por el cliente y una vez se haya cerrado la composición del mismo.

Con independencia de lo anterior, Inturjoven podrá requerir un servicio de desayuno básico, especial para reuniones de trabajo, jornadas o conferencias, el cual deberá constar de:

- Jarra de café
- Jarra de leche fría y caliente
- Jarra de agua fría y caliente
- Jarra de zumo
- Sobres de infusiones, cacao y café descafeinado
- Pastas de té (sucedáneo) y/o bollería en formato mini. Esta bollería será distinta de la ofertada en el servicio de desayuno.

3.3.- Condiciones particulares y volumen de servicios prestados

Al objeto de que los licitadores puedan presentar sus ofertas económicas se detallan, a continuación, las características específicas de cada instalación, en particular, la tipología mayoritaria de clientes, la tipología en cuanto a la prestación del servicio, así como el número de pax servidos en los últimos 12 meses con indicación del servicio de alimentación.

ALBERGUE INTURJOVEN AGUADULCE

La apertura de este albergue es en fechas estivales o puntualmente en puentes o festivos bajo petición de grandes grupos. Suelen ser campamentos de niños que o bien se alojan y tienen pensión completa con merienda incluida o grupos no alojados que vienen a realizar actividades con almuerzo, en verano se realizan también campamentos de día (escuelas de verano) con almuerzo.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	-	402	1.192	2.434	162	-	-	-	-
Desay. PN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	-	361	966	2.814	180	-	-	-	-
Cenas	-	-	-	-	402	1.126	2.351	160	-	-	-	-
Alm./Cen.PN	-	-	-	-	-	424	113	-	-	-	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	74	1.287	-	-	-	-	-

Son niños de 8 a 16 años fundamentalmente.

Observaciones: la adjudicataria suministrará agua embotellada (1'5 l.) a los usuarios. La factura de compra de la misma, será repercutida a Inturjoven en la factura mensual conjuntamente con los servicios prestados.

ALBERGUE INTURJOVEN ALGECIRAS

El Albergue permanece abierto todo el verano y fechas puntuales de abril, mayo y octubre. Fundamentalmente para grupos de escolares y muchos individuales que sólo reservan desayuno.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov-25	dic-25
Desayunos	-	-	-	111	640	1.908	1.908	1.704	166	221	-	-
Desay. PN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	88	346	537	1.175	60	74	-	-	-
Cenas	-	-	-	88	687	577	1.186	-	52	221	-	-
Alm./Cen.PN	-	-	-	45	211	191	-	-	-	-	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	117	1.067	-	-	-	-	-

ALBERGUE INTURJOVEN CHIPIONA

Albergue que permanece abierto todo el verano y fechas puntuales de abril, mayo y octubre. Hay fundamentalmente individuales (familias), grupos de asociaciones de personas con discapacidad y grupos de personas mayores. También son frecuentes grupos de escolares en primavera.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov-25	dic-25
Desayunos	-	-	-	886	891	3.296	3.692	4.260	2.813	600	-	-
Desay. PN	-	-	-	-	58	-	-	-	-	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	458	698	2.247	3.113	3.433	2.053	512	-	-
Cenas	-	-	-	409	753	2.196	3.628	3.983	2.007	512	-	-
Alm./Cen.PN	-	-	-	64	146	598	-	-	-	122	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	66	-	-	-	244	-	-

ALBERGUE INTURJOVEN HUELVA

Albergue que tiene una ocupación de individuales en verano que suelen contratar el desayuno y la cena o sólo desayuno.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	-	-	-	1.026	1.650	-	-	-	-
Desay. PN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cenas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Alm./Cen.PN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ALBERGUE INTURJOVEN PUNTA UMBRÍA

Albergue que permanece abierto todo el verano (periodo ininterrumpido desde finales de mayo a mediados de octubre). Hay fundamentalmente individuales (familias), grupos provenientes de asociaciones de personas con discapacidad y grupos de personas mayores. También son frecuentes grupos de escolares en el mes de junio.

En fechas puntuales de abril, mayo, octubre y noviembre se presta servicio a petición de grupos normalmente en régimen de Pensión Completa, completándose con reservas de clientes individuales en las mismas fechas que se acogen a regímenes ya establecidos por los grupos.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	385	720	2.678	3.167	3.468	1.802	522	-	-
Desay. PN	-	-	-	-	-	182	-	-	-	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	64	301	1.921	2.872	2.821	1.480	489	-	-
Cenas	-	-	-	129	417	2.141	2.490	2.914	1.363	426	-	-
Alm./Cen.PN	-	-	-	-	314	492	148	-	2	-	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	304	-	-	-	-	-	-

ALBERGUE INTURJOVEN CAZORLA

El Albergue está en el pueblo y lo visitan muchos individuales y grupos familiares de fin de semana o campamentos en verano.

En los meses de enero y febrero cuenta con grupos de adultos, y a partir de marzo hasta el mes de septiembre con grupos escolares en régimen de pensión completa, algunos de ellos con meriendas incluidas, alternándolos con grupos de personas mayores.

Normalmente los clientes individuales reservan con desayuno solamente, pudiendo ofrecerles el servicio de comidas y cenas a su llegada siempre que tengamos comedor para grupos o completar un mínimo de comensales. En este periodo de primavera y verano los servicios de comedor suelen ser en pensión completa diariamente, con grupos de escolares, deportivos, personas con discapacidad, ayuntamientos, personas mayores y familias.

A partir de octubre contamos con otro tipo de clientes, de manera que algunos días no será necesario prestar el servicio de comidas y cenas, por no tener reservas de grupos entre semana.

La casuística de los grupos requiere en los servicios de comedor un menú adecuado a las edades y características de los mismos.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	1.500	1.205	1.059	1.808	1.238	413	582	393	178
Desay. PN	-	-	-	4	-	-	2	4	2	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	390	537	655	1.390	659	25	232	184	-
Cenas	-	-	-	1.285	891	835	1.347	572	120	197	84	116
Alm./Cen.PN	-	-	-	533	538	442	83	70	50	45	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	110	549	340	-	-	-	-

ALBERGUE INTURJOVEN JAÉN

Albergue de ciudad que tiene permanentemente unas 60 personas solicitantes y beneficiarias de protección internacional, alojadas en régimen de Pensión Completa. Estos grupos los complementan asociaciones, escolares y muchos individuales.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	2.499	2.184	2.043	2.768	2.012	1.891	2.116	2.118	1.842
Desay. PN	-	-	-	335	378	90	100	121	36	110	145	174
Almuerzos	-	-	-	2.286	1.948	1.883	2.255	1.760	1.900	1.905	1.850	1.830
Cenas	-	-	-	2.361	1.914	1.890	1.981	1.866	1.889	2.069	2.143	1.923
Alm./Cen.PN	-	-	-	188	112	106	255	195	77	198	281	355
Meriendas	-	-	-	354	444	801	546	515	468	745	878	504

ALBERGUE INTURJOVEN TORREMOLINOS

Albergue que cierra durante los meses de diciembre y enero.

El tipo de clientes son desde estudiantes a asociaciones, grupos de personas con discapacidad, escolares en los meses de mayo y junio, y clientes individuales y de semana de vacaciones durante los meses de verano.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	2.355	2.749	3.248	3.532	3.426	2.467	2.514	1.518	674
Desay. PN	-	-	-	115	337	204	88	87	119	104	75	2
Almuerzos	-	-	-	1.432	1.655	2.135	2.704	2.517	1.629	1.057	891	668
Cenas	-	-	-	1.880	2.773	2.517	1.705	531	1.503	871	935	617
Alm./Cen.PN	-	-	-	380	986	804	447	294	52	125	96	27
Meriendas	-	-	-	-	92	-	-	-	232	-	41	553

ALBERGUE INTURJOVEN MARBELLA

La mayoría de la clientela son grupos de estudiantes. Sólo en agosto hay más individuales que grupos.

Durante el verano se realizan varios campamentos de día (grupos de niños no alojados que realizan actividades con almuerzo) de lunes a viernes. Hay grupos de deportistas a los que se le adapta el menú a sus condiciones y muchos estudiantes y trabajadores que necesitan que el desayuno esté abierto desde antes de las 8 horas.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	-	-	-	3.900	3.923				
Desay. PN	-	-	-	-	-	-	4	2				
Almuerzos	-	-	-	-	-	-	3.994	2.361				
Cenas	-	-	-	-	-	-	2.536	1.308				
Alm./Cen.PN	-	-	-	-	-	-	356	198				
Meriendas	-	-	-	-	-	-	-	-				

ALBERGUE INTURJOVEN CORTES FRA.

Albergue que su mayor ocupación es en verano con campamentos de verano de niños en régimen de Pesión Completa.

El resto del año, requiere de servicio los fines de semana, o para reservas de fin de curso y escapadas escolares.

NÚMERO DE SERVICIOS PRESTADOS EN 2025												
MES	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov- 25	dic- 25
Desayunos	-	-	-	466	721	1.326	3.718	1.147	149	52	78	-
Desay. PN	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-	-	-
Almuerzos	-	-	-	179	349	1.096	3.565	1.049	146	52	78	-
Cenas	-	-	-	382	306	1.436	3.522	934	131	52	78	-
Alm./Cen.PN	-	-	-	-	270	358	-	-	-	-	-	-
Meriendas	-	-	-	-	-	-	1.921	612	-	-	-	-

4.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.-

4.1.- Antes del inicio de la prestación del servicio

La adjudicataria, antes del comienzo del servicio, deberá presentar necesariamente, en el plazo de un mes siguiente a la firma del contrato, la siguiente documentación:

- a) Fichas técnicas de los platos en las que se indicarán los ingredientes y alérgenos de los mismos.
- b) Fichas técnicas de los productos químicos utilizados para la limpieza de cocina y comedor, reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir sobre la idoneidad de los mismos y, en su caso, proponer su sustitución.
- c) Relación de proveedores de los diferentes productos que, estando incluidos en la propuesta alimentaria, no sean elaborados en sus cocinas centrales; reservándose INTURJOVEN la facultad de decidir sobre la idoneidad de los mismos y, en su caso, proponer su sustitución.
- d) Plan de trazabilidad que implantará en la instalación y que formará parte del sistema de autocontrol, comprometiéndose a mantenerlo actualizado y documentado convenientemente.
- e) Plan general de higiene implantado en la instalación, como parte del sistema de autocontrol, en el que se acredite la formación impartida a sus trabajadores en materia higiénico-sanitaria, según establece el capítulo XII del Anexo II al Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- f) Programa de limpieza a seguir en el Albergue Inturjoven que formará parte del sistema de autocontrol.
- g) Contrato suscrito con empresa autorizada para la gestión del aceite usado de cocina, con el fin de que se proceda a su reciclaje y/o eliminación.
- h) Acreditación de la formación del personal adscrito al centro.
- i) Documentación relativa a Prevención de Riesgos Laborales:
 - i. Nombre, apellidos y DNI de cada persona trabajadora en el Albergue Inturjoven.
 - ii. Certificado de aptitud de reconocimiento médico de cada persona que preste sus servicios en los centros de INTURJOVEN.

- iii. Copia de los certificados de formación en materia preventiva recibida por las personas que van a prestar sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
 - iv. Acreditación de que las personas que trabajan en los centros de INTURJOVEN han recibido formación en materia de riesgos laborales de sus propios puestos de trabajo, incluidas las medidas de emergencia.
 - v. Registro de la entrega de equipamientos de protección individual proporcionado a las personas que prestan sus servicios en los centros de INTURJOVEN.
 - vi. Listado de equipos de trabajo a utilizar en los centros de INTURJOVEN con copia de sus respectivas declaraciones de conformidad o certificado CE, si procede.
- j)** La adjudicataria realizará, en colaboración con la dirección del correspondiente Albergue Inturjovent, un inventario de material, menaje y funcionamiento de la maquinaria puesta a su disposición. Dicho inventario se elaborará durante el mes inmediatamente siguiente a la firma del contrato y, del mismo, se expedirán tres copias, una de las cuales quedará en poder de la adjudicataria.
- k)** Designación de una persona que actuará como interlocutora con INTURJOVEN y, a través de la cual se canalizará cualquier información o reclamación que pudiera afectar al servicio.

4.2.-Durante la prestación del servicio

- a) La adjudicataria deberá obtener y/o renovar todas las licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de su servicio lo exija, haciendo frente, en otro caso, a cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para INTURJOVEN por incumplimiento de lo anterior.
- b) Asumirá la gestión de las compras y aprovisionamientos de todos los alimentos y materiales que sean necesarios para poder llevar a término la prestación, haciéndose cargo directamente del pago a los proveedores.
- c) Cuidará las condiciones de manipulación, almacenamiento y conservación de los alimentos a servir, hasta el momento de su distribución a los usuarios, debiendo atender siempre a la fecha de consumo preferente y caducidad de los alimentos.
- d) La presentación de los alimentos al cliente saldrá de las dependencias de cocina en los recipientes especialmente habilitados para tal fin.
- e) Las personas trabajadoras en los centros de INTURJOVEN deberán cumplir rigurosamente lo establecido en los Protocolos de comedor y limpieza de los Albergues Juveniles.
- f) La adjudicataria estará obligada a transportar las comidas en medios de transporte debidamente acondicionados para ello.
- g) Se asegurará que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrios y resto) se gestionan correctamente, colocando en las zonas designadas por la Dirección del Albergue, contenedores adecuados que permitan su separación y reciclaje.

- h) Deberá suministrar, agua, vino y gaseosa durante el almuerzo y/o cena a requerimiento de INTURJOVEN, para cubrir las necesidades puntuales del servicio en los Albergues Inturjoven. El pago de dicha factura correrá a cargo de INTURJOVEN, previa presentación de la misma.
- i) Confeccionará diferentes platos/menús debiendo poner a disposición de INTURJOVEN platos/menús para clientes que lo tengan establecido por prescripción médica.
- j) Someterá la planificación mensual de platos/menús a aprobación del director de la Instalación y no podrá modificarla sin el consentimiento previo de este.
- k) Estará obligada a situar, en el lugar visible de la zona de comedor que le señale la Dirección del centro, el modelo de cartel informativo facilitado por INTURJOVEN, en el que se indique el lugar al que podrán dirigirse los usuarios para requerir información sobre los ingredientes y alérgenos que contienen los alimentos servidos. Del mismo modo, estará obligada a identificar cada uno de los platos servidos, para lo cual, en caso de que se decida dar el servicio en régimen de bufé libre, podrán colocar un cartel identificador en la línea bufé.
- l) Estará obligada a entregar a los usuarios la bebida que soliciten, previa presentación del tique que acredite el abono de la misma en la recepción del centro Inturjoven, siendo competencia de INTURJOVEN la compra y el aprovisionamiento de las mismas y siendo responsabilidad de la adjudicataria la reposición de aquellos productos que falten en el almacén al cierre mensual, en caso de descuadre.
- m) Estará obligada a prestar otros servicios de alimentación que INTURJOVEN pudiera requerirle, tales como *coffee breaks*, cócteles y aperitivos, así como el servicio de desayuno especial para reuniones, jornadas o conferencias.
Todos estos servicios se prestarán en régimen de autoservicio, sin perjuicio de lo cual, INTURJOVEN podrá requerir puntualmente a la adjudicataria la aportación de mobiliario o personal auxiliares que se encargue de la distribución de la comida y bebidas entre los comensales, estando sujeta la facturación, al presupuesto presentado por la persona adjudicataria.
- n) La adjudicataria está obligada a utilizar responsablemente las instalaciones y el equipamiento y maquinaria de cocina, bufé y comedor de los Albergues Inturjoven puesto a su disposición, haciéndose cargo del mantenimiento y reposición de los desperfectos, que, por causas del servicio y uso, se produzcan en los mismos, debiendo devolverlo a INTURJOVEN en las mismas condiciones en que se le entregó, respondiendo la fianza depositada de cualquier mal funcionamiento del equipamiento o la maquinaria entregada.
- o) Será competencia de la adjudicataria poner a disposición del servicio tantas personas como sean necesarias para prestar un servicio eficaz y de calidad.
Queda expresamente prohibida la contratación de personal en prácticas.
- p) Es responsabilidad de la adjudicataria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos en base a lo establecido en el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de diciembre de 2001, cuidando que el personal que participe en la manipulación de

alimentos lleve el pelo recogido y protegido con un gorro o similar, no lleve joyas o las uñas pintadas, ni intervengan personas que padezcan enfermedades que se puedan transmitir a través de los alimentos, sobre todo aquellas que se hallen en un estado gripal manifiesto.

- q) La adjudicataria proveerá de la uniformidad necesaria al personal que se encargue de la prestación del servicio, cuidando que esta sea adecuada para las funciones que realizan, y de reponerla en caso necesario.
- r) La adjudicataria estará obligada a sustituir, a requerimiento de INTURJOVEN, al personal que no procediera con la debida corrección con los usuarios, o fuera poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, siendo suficiente para ello que se le traslado por escrito la queja de la Dirección del Albergue Inturjoven correspondiente.
- s) La adjudicataria deberá aportar a INTURJOVEN copia del certificado digital expedido por la Seguridad Social, donde se exprese la situación de alta laboral y el tipo de contrato para cada trabajador. Dichos certificados se remitirán a la dirección de correo electrónico: contratación.itj@juntadeandalucia.es.
- t) La adjudicataria estará obligada a comprobar que el personal encargado de la prestación del servicio carece de antecedentes penales por delitos sexuales a menores de edad.
- u) La adjudicataria estará obligada a facturar los servicios dentro de los 7 primeros días naturales del mes siguiente a aquel en que se hayan prestado.
- v) La adjudicataria no podrá incluir publicidad de carácter comercial en la información disponible para los usuarios en el comedor, salvo que hay sido previa y expresamente autorizada por el responsable del centro.

5.- DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL.-

INTURJOVEN establecerá aquellas visitas o inspecciones de control de calidad que considere adecuadas, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por la persona adjudicataria.

INTURJOVEN contará con las diferentes Direcciones de los Albergues Inturjoven para ejercer las funciones de control de los servicios objeto del contrato en cuanto a la organización y grado de limpieza de las dependencias e instalaciones, material y utensilios puestos a disposición de la adjudicataria. A estos efectos, INTURJOVEN podrá requerir en cualquier momento a la adjudicataria para que presente el informe favorable de la última supervisión completa del Sistema de Autocontrol, y/o los certificados de Formación del personal manipular de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria.

La adjudicataria facilitará el ejercicio del control y supervisión por parte de las direcciones de los centros. En este sentido diariamente cumplimentará la Ficha check list, adjunta como **Anexo I** al

presente Pliego, con los platos ofertados en cada servicio. El referido Anexo I será entregado al Director de la instalación al término de cada servicio

La Dirección del Albergue, por su parte, podrá anotar cualquier incidencia que se haya producido durante el desarrollo del servicio, referente a la limpieza de las dependencias de cocina, comedor, almacenes, mobiliario, etc...; buen estado de herramientas, utensilios, menaje, etc...; existencias de alimentos para servicios futuros; uniformidad del personal; así como cualquier otra que considere necesaria para la prestación del servicio en condiciones óptimas. El Anexo I será enviado por el Director del centro al Area de Producción Hotelera, en particular, aquellos en los que se contenga cualquier tipo de incidencia.

Del mismo modo, INTURJOVEN podrá requerir en cualquier momento a la adjudicataria que acredite el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales, o la presentación de los Certificados negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales obtenidos del personal que presta sus servicios en los diferentes albergues y campamentos Inturjoven, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 25/2015. De modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia.

Fdo.:
INTURJOVEN

Fdo.:
LA PERSONA ADJUDICATARIA

ANEXO I AL PPT
CHECK-LIST EMPRESA CONTRATISTA

SERVICIO DE DESAYUNO LUNES	COMPROBACIÓN DE LO OFERTADO		OBSERVACIONES
Pan (pieza)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Pan integral (pieza)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Pan en rebanada	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Pan de molde integral o blanco	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Cereal normal	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Cereal integral	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Yogur	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Mantequilla	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Margarina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Mermelada	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Paté	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Miel	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Tomate triturado natural a granel	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Bollería 1	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<i>Tipo de bollería</i>
Bollería 2	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<i>Tipo de bollería</i>
Fruta fresca de temporada	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Embutido loncheado 1	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<i>Tipo de embutido o fiambre</i>
Embutido loncheado 2	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<i>Tipo de embutido o fiambre</i>
Azúcar	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Edulcorante	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Zumo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Café máquina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Café descafeinado máquina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Sobres de café descafeinado	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Cacao	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Agua fría	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Agua caliente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Leche caliente, fría y sin lactosa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Leche fría	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Leche sin lactosa	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Sobres individuales de tila	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Sobres individuales de té	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Sobres individuales de manzanilla	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Sobre individuales de menta poleo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

Fdo.: EL RESPONSABLE DE COCINA

SERVICIO DE ALMUERZO	DETALLAR REFERENCIA OFERTADA					
LUNES						
Primeros platos	<i>Plato 1</i>			<i>Plato 2</i>		
Segundos platos	<i>Plato carne</i>			<i>Plato pescado</i>		
Guarnición				-----		
Fritura mini				-----		
Ingredientes ensaladas	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>fresco</i>	<i>fresco</i>	<i>fresco</i>
Fruta						
Postre lácteo						
Pan (pieza)				<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		

OBSERVACIONES	INCIDENCIAS EN EL DESARROLLO DEL SERVICIO
Firma: Fecha: EL RESPONSABLE DE COCINA	Firma: Fecha: LA DIRECCIÓN DEL ALBERGUE

SERVICIO DE CENA	DETALLAR REFERENCIA OFERTADA					
LUNES						
Primeros platos	<i>Plato 1</i>			<i>Plato 2</i>		
Segundos platos	<i>Plato carne</i>			<i>Plato pescado</i>		
Guarnición	-----					
Fritura mini	-----					
Ingredientes ensaladas	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>fresco</i>	<i>fresco</i>	<i>fresco</i>
Fruta						
Postre lácteo						
Pan (pieza)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO					

OBSERVACIONES	INCIDENCIAS EN EL DESARROLLO DEL SERVICIO
Firma: Fecha:	Firma: Fecha:
EL RESPONSABLE DE COCINA	LA DIRECCIÓN DEL ALBERGUE