

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE INICIO DEL EXPEDIENTE PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN EL ALBERGUE JUVENIL DE CAZORLA (JAÉN), PERTENECIENTE A LA RED DE ALBERGUES JUVENILES DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, GESTIONADA POR LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTIÓN DE INSTALACIONES Y TURISMO JUVENIL, S.A. (INTURJOVEN).

La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, establece la obligación de motivar la necesidad del contrato (art. 116).

A tal fin, el Área de Producción Hotelera emite la presente Memoria justificativa relativa a la contratación del servicio de catering en el Albergues Juvenil de Cazorla, perteneciente a la Red de Albergues Juveniles de la Junta de Andalucía, gestionada por INTURJOVEN.

1. NECESIDAD DEL CONTRATO A CELEBRAR E INSUFICIENCIA DE MEDIOS

El objeto del contrato es la prestación del servicio de manutención de los clientes del Albergue Juvenil de Cazorla, sito en Plaza Mauricio Martínez número 6 de dicha localidad de Jaén.

Al tratarse de un servicio inherente al objeto social de INTURJOVEN (véase lo dispuesto en el Decreto 153/1990, de 22 de mayo, y en los Estatutos sociales de la empresa), que no puede ser atendido con los medios personales y materiales de que dispone, se hace necesario recurrir a empresas externas especializadas en la prestación de servicios de catering o servicios de comidas.

2. DIVISIÓN EN LOTES

El contrato no está dividido en Lotes, puesto que las prestaciones que forman parte del objeto del contrato constituyen una **"unidad operativa o funcional"**; es decir, son elementos inseparables para el logro de una misma finalidad e imprescindibles para el correcto funcionamiento del objetivo que se pretende conseguir con la celebración del contrato.

En este sentido, el artículo 99 de la LCSP establece:

"(...) No obstante lo anterior, el órgano de contratación podrá no dividir en lotes el objeto del contrato cuando existan motivos válidos, que deberán justificarse debidamente en el expediente, salvo en los casos de contratos de concesión de obras.

En todo caso se considerarán motivos válidos, a efectos de justificar la no división en lotes del objeto del contrato, los siguientes: (...) b) El hecho de que, la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultara la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico".



Por otro lado, la no división en Lotes, no perjudica el acceso al procedimiento de las PYME's y autónomos, en consonancia con lo dispuesto en el art. 1.3 de la LCSP, ya que es previsible que acudan a la contratación empresas de ámbito local o provincial.

3. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIO DEL CONTRATO

3.1 Presupuesto de licitación

El presupuesto de licitación (IVA no incluido) durante la primera anualidad se estima en CIENTO CINCO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES EUROS CON CUARENTA Y CUATRO CÉNTIMOS DE EURO (105.643,44 €), importe que irá con cargo al PAIF de los ejercicios 2024, y 2025, conforme a la siguiente distribución:

ANUALIDAD	PAIF	IMPORTE
2024	2024	35.214,48 €
2025	2025	70.428,96 €

Los factores tenidos en cuenta para establecer el presupuesto de licitación han sido los siguientes:

A. COSTE SALARIAL:

Se aplica lo dispuesto en el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (suscrito con fecha 29 de junio de 2022- BOE número 299, de 14 de diciembre de 2022), que se remite al Convenio Colectivo provincial de aplicación, en este caso, el Convenio Colectivo provincial para el sector de la Hostelería de la Provincia de Jaén 2020-2022.

Se parte de las últimas Tablas salariales publicadas en el año 2022 (Boletín Oficial de Jaén número 215 de 08/11/2022), a las que se añade un 3 % para cubrir el incremento salarial correspondiente a los ejercicios 2023 y 2024.

Dado que la prestación del servicio requiere de una (1) Cocinera o Cocinero y dos (2) Ayudantes de cocina, y partiendo de que serán necesarias unas 180 jornadas anuales de trabajo, se establece lo siguiente:



- Salario Cocinera o Cocinero:

Item	Conceptos salariales	Mes		Año
		Año 2022	Revalorización	
			(3 %)	
Α	Salario	1.153,66 €	1.188,26€	16.635,77 €¹
В	Plus absentismo	24€	24,72 €	296,64 €²
С	Plus transporte (250 jornadas)	5 €/día		1.250,00€
D	Complemento de nocturnidad	No se co	No se contempla	
E	Complemento de manutención	19,00€	19,95 € (5 %)	239,40 €
F	Plus festivo	s festivo Se compensará con descansos		0,00€
A + B +	Salario + Pluses y complementos		18.421,81 €³	
C + D +				
E + F				
G	Salario x 180 jornadas		13.263,70 €	
Н	Absentismo (5%)		663,18€	
I	Coste S.S. (+ 31,90 %) ⁴		4.231,12€	
G+H+I	Coste salarial individual		18.158,00€	

- Salario Ayudante de cocina:

Item	Conceptos salariales	Mes		Año
		Año 2022	Revalorización	
			(3 %)	
Α	Salario	1.098,82 €	1.131,78€	15.844,98 € ⁵
В	Plus absentismo	24 €	24,72 €	296,64 €6
С	Plus transporte (250 jornadas)	5 €/día		1.250,00€
D	Complemento de nocturnidad	No se co	ntempla	0,00€
E	Complemento de manutención	19,00€	19,95 € (5 %)	239,40 €
F	Plus festivo	Se compensará con descansos		0,00€
A + B +	Salario + Pluses y complementos			17.631,02 € ⁷
C + D +				
E + F				
G	Salario x 180 jornadas			12.694,33 €
Н	Absentismo (5%)		634,71€	
I	Coste S.S. (+ 31,90 %) ⁸		4.049,49€	
G+H+I	Coste salarial individual		17.378,53€	
X 2	Coste salarial total			34.757,06€

¹ 14 pagas

² 12 meses

³ 250 jornadas/año

⁴ Tipos de cotización régimen general ejercicio 2024 - Orden PJC/51/2024, de 29 de enero (BOE del 30/01/24)

⁵ 14 pagas

⁶ 12 meses

⁷ 250 jornadas/año

⁸ Tipos de cotización régimen general ejercicio 2024 - Orden PJC/51/2024, de 29 de enero (BOE del 30/01/24)



TOTAL COSTE PERSONAL	52.915,06€
----------------------	------------

B. COSTES MATERIALES:

Se ha calculado un coste anual por este concepto de TREINTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y OCHO EUROS CON VEINTITRÉS CÉNTIMOS DE EURO (34.088,23 €).

En dicho coste se incluye el coste de la materia prima necesaria para la elaboración de los alimentos, el coste de reposición de manteles, cubiertos y otros elementos, utillaje, uniformes y coste de materiales y productos de limpieza. Para su cálculo se han tenido en cuenta los precios de mercado.

TOTAL COSTE MATERIAL	34.088,23€
----------------------	------------

C. OTROS COSTES ASOCIADOS:

Como costes asociados del servicio se incluye el coste de carga y/o descarga de las mercancías en el Albergue Juvenil de Cazorla, que deberá asumir necesariamente el transportista.

A este respecto, se parte de un coste de 150 € por servicio (Grupaje 7,5 t.), y dos repartos mensuales, dando como resultado:

(150 x 2) = 300 x 12 meses = 3.600 €/año

TOTAL OTROS COSTES	3.600,00€

D. COSTES INDIRECTOS:

Se incluyen en este concepto los tributos, primas de seguros, utillaje y herramientas, alquileres de local, consumos, gastos financieros, ropa de trabajo, etc., estimándose en un 10 % sobre los costes directos.

COSTES INDIRECTOS 9.060,33 €

E. BENEFICIO INDUSTRIAL

Se estima en un 6 % sobre el importe resultante de la suma de los costes directos e indirectos, resultando lo siguiente:

COSTES DIRECTOS	COSTES INDIRECTOS	BENEFICIO INDUSTRIAL (6 %)
90.603,29 €	9.060,33 €	5.979,82 €

En virtud de lo anterior,



С	COSTES DIRECTOS			BENEFICIO	
Coste salarial	Coste material	Otros costes asociados	COSTES INDIRECTOS	INDUSTRIAL (6 %)	TOTAL
52.915,06€	34.088,23 €	3.600,00€	9.060,33 €	5.979,82€	105.643,44€

3.2 Valor estimado del contrato.

El valor estimado del contrato representa el presupuesto estimado para la duración total del contrato incluidas las prórrogas (5 años) y posibles modificaciones (20% del valor inicial) y excluyendo el IVA.

Conforme al cálculo anterior, su importe ascendería a SEISCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SESENTA EUROS CON SESENTA Y CUATRO CÉNTIMOS DE EURO (633.860,64 €).

Presupuesto de	Presupuesto de Presupuesto total duración		Valor estimado
licitación	contrato + prórrogas (5 años)	contrato (20 %)	
105.643,44€	528.217,20 €	105.643,44 €	633.860,64€

3.3 Precio del contrato

En el presente contrato se ha optado por el sistema de determinación del precio referido a unidades de ejecución (servicios prestados), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 309 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por lo que el presupuesto de licitación se ha distribuido entre el número total de servicios previstos durante el primer año de ejecución del contrato (2024-2025):

Servicios	Nº previsto	Precio unitario (Sin IVA)	Precio unitario (10 % IVA incluido)
Desayuno	10.969	2,85€	3,13 €
Almuerzo	6.887	5,50€	6,05€
Cena	6.637	5,50€	6,05€
TOTAL	24.490		

INTURJOVEN no estará obligada a adquirir un número determinado de servicios, por lo que no tendrá la consideración de modificación del contrato, la variación que durante la correcta ejecución de la prestación se produzca exclusivamente en el número de unidades realmente ejecutadas sobre las previstas inicialmente, las cuales podrán ser recogidas en la liquidación, siempre que no representen un incremento del gasto superior al 10 por ciento del precio del contrato.

El régimen de abono del precio será el de pagos parciales mensuales en función del número de servicios realizados en el Albergue Juvenil de Cazorla, multiplicado por los precios unitarios propuestos por el adjudicatario.



3.4. Personal a subrogar

El presente contrato conllevará la subrogación del personal establecido en el Anexo I a la presente Memoria, ya que, al término del presente proceso de contratación, se cumplirá el presupuesto establecido en el artículo 61 de la Resolución de 20 de enero de 2023, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el VI Acuerdo Laboral para el sector de la Hostelería –ALEH VI–,ya que las personas trabajadoras que actualmente prestan servicio en el Albergue Juvenil de Cazorla, alcanzarán una antigüedad mínima de los cuatro últimos meses en el mismo, sea cual fuere la naturaleza o modalidad de su contrato de trabajo.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria el mantenimiento de todos los derechos de los trabajadores y obligaciones inherentes a su condición de empresario, excluyéndose a INTURJOVEN de cualquier tipo de responsabilidad como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores.

4. DURACIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de un año, con un total aproximado de 180 jornadas de trabajo sobre las 250 establecidas en el Convenio Colectivo de aplicación.

El contrato admite cuatro posibles prórrogas, por lo que el plazo total de duración podrá alcanzar los 5 años.

La prórroga se acordará por INTURJOVEN y será obligatoria para el adjudicatario siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato o de cada una de sus prórrogas.

Cuando al vencimiento del contrato no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación a realizar por la persona contratista como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles para INTURJOVEN producidas en el procedimiento de adjudicación y existan razones de interés público para no interrumpir la prestación, se podrá prorrogar el contrato originario hasta que comience la ejecución del nuevo contrato y en todo caso por un periodo máximo de 9 meses, sin modificar las restantes condiciones del contrato, siempre que el anuncio de licitación del nuevo contrato se haya publicado con una antelación mínima de 3 meses respecto de la fecha de finalización del contrato originario.

5. CRITERIOS DE SOLVENCIA Y HABILITACIÓN PROFESIONAL EXIGIDOS

5.1 Solvencia

Se establece el siguiente grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación del contrato:

a) Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015: Grupo M, Subgrupo 6, Categoría C.



b) Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015: Grupo M, Subgrupo 6, Categoría 3.

No obstante, al tratarse de un contrato de servicios, no es exigible la clasificación. Los licitadores podrán acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación en el grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación correspondientes al contrato o bien acreditando el cumplimiento de los requisitos específicos de solvencia exigidos, que son los siguientes:

- a) La solvencia económica y financiera se acreditará mediante justificación de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales, con indicación expresa de los riesgos cubiertos durante toda la vigencia del contrato y su periodo de garantía por un importe mínimo de 1.200.000 euros.
 - La comprobación de este requisito se efectuará por medio de certificado expedido por la entidad aseguradora, en el que consten los importes y riesgos asegurados y la fecha de vencimiento del seguro, y mediante el documento de compromiso vinculante de suscripción, prórroga o renovación del seguro, en los casos en que proceda.
- **b)** La solvencia técnica y profesional se acreditará mediante relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.
 - La comprobación de este requisito se realizará mediante, al menos, 3 certificados, que deberán estar expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, en caso de que el destinatario sea un empresario privado, visados por éste, o en su defecto, mediante una declaración emitida por el mismo.

El periodo para tener en consideración los servicios realizados será el de los TRES últimos años.

El importe anual acumulado sin incluir impuestos en el año de mayor ejecución deberá ser igual o superior al 100 % del presupuesto base de licitación en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

5.2 Habilitación profesional

Las empresas licitadoras deberán tener un número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) en vigor a la fecha de presentación de la proposición, que les habilite para la prestación de este tipo de servicios.

Las empresas licitadoras deberán contar con un informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competente o informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la Norma UNE-EN ISO 22000 (sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos), o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada



para ello, con anterioridad a la fecha de presentación de la proposición, y de fecha posterior al 1 de enero de 2024.

6. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y TRAMITACIÓN

El valor estimado del contrato es superior a 215.000 euros, por lo que se trata de un contrato sujeto a regulación armonizada, en los términos de lo previsto en el artículo 22.1 letra b) de la LCSP.

Este contrato se adjudicará mediante procedimiento abierto y tramitación ordinaria.

Conforme al apartado tres de la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, la licitación del presente contrato tendrá carácter exclusivamente electrónico, por lo que la presentación de las ofertas y la práctica de las notificaciones y comunicaciones derivadas del procedimiento de adjudicación se realizarán por medios electrónicos.

A estos efectos, las personas licitadoras deberán estar registradas en el Sistema de Información de Relaciones Electrónicas en materia de Contratación, SiREC-Portal de licitación electrónica ("SiREC-Portal de licitación electrónica"), según las especificaciones recogidas en el manual de servicios de licitación electrónica SiREC-Portal de licitación electrónica publicado en el siguiente enlace:

https://juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/perfiles-licitaciones/licitacion-electronica.html.

Asimismo, todas las personas licitadoras que deseen concurrir agrupadas en unión temporal deberán estar registradas previamente en el SiREC-Portal de licitación electrónica.

El registro en el SiREC-Portal de licitación electrónica requiere el alta de la persona usuaria en la dirección electrónica habilitada de la Junta de Andalucía para la práctica de las notificaciones electrónicas que deriven del presente procedimiento de adjudicación.

Las notificaciones electrónicas estarán disponibles en el servicio de notificaciones "Expediente de contratación Junta de Andalucía" de la entidad emisora "Contratación de la Junta de Andalucía".

7. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la adjudicación del contrato se tendrán en cuenta una pluralidad de criterios, valorándose con un mayor peso aquellos criterios evaluables de forma automática (51 puntos) que aquellos que dependen de un juicio de valor (49 puntos) siendo los criterios de valoración los siguientes:

7.1 Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor (49 puntos)

Propuestas de desayunos, almuerzos, cenas, incluidas en una memoria de la licitadora con el objeto, alcance y requisitos establecidos en el apartado 3 del pliego de prescripciones técnicas particulares.

Será objeto de valoración:



- Hasta 23 puntos: Los ingredientes y la calidad de los productos utilizados y la composición de las propuestas en relación con la variedad y el equilibrio nutricional de las mismas.
- Hasta 26 puntos: la rotación de los platos puestos a disposición de INTURJOVEN.

7.2 Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas (51 puntos)

Se aplicarán estos criterios sobre la Proposición económica individual (precios unitarios) del (1) desayuno; (2) almuerzo; y (3) cena.

Serán excluidos los precios unitarios que superen los precios máximos de licitación indicados en el apartado 3.1 de la presente Memoria.

8. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Todas las siguientes condiciones tienen el carácter de obligación contractual esencial.

8.1 De carácter social

En relación con lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el Reglamento de los Servicios de Prevención, la empresa adjudicataria estará obligada a acreditar, cada vez que INTURJOVEN lo solicite, el cumplimiento de las siguientes obligaciones, entregando la documentación que se le exija al respecto:

- 1. La formación e información en materia preventiva a las personas adscritas a la ejecución del
- 2. La entrega de equipos de protección individual que, en su caso sean necesarios.
- 3. La aptitud de las personas adscritas al contrato y concierto de vigilancia de la salud.

En relación con el personal puesto a disposición del contrato:

La empresa adjudicataria deberá garantizar la supervisión y formación del personal manipulador de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

En relación con la Seguridad Social:

La empresa adjudicataria estará obligada a presentar copia del certificado digital expedido por la Seguridad Social, modelos TC2, TA/2, ITA o IDC, donde se exprese la situación de alta laboral y el tipo de contrato para cada trabajador, remitiéndolos a la dirección de correo electrónico: contratacion.itj@juntadeandalucia.es, para acreditar el cumplimiento de sus obligaciones frente a la Seguridad Social.



8.2 De carácter medioambiental:

La empresa adjudicataria se asegurará de que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y resto) se gestionan correctamente, colocando en las zonas designadas por la Dirección del Albergue Juvenil de Cazorla, contenedores adecuados que permitan su separación y reciclaje.

8.3 De carácter ético:

La empresa adjudicataria se asegurará que el personal encargado de la prestación del servicio no tiene antecedentes penales por delitos sexuales cometidos contra menores de edad, de conformidad a lo dispuesto en la Ley 26/2015, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, solicitándoles para ello, con carácter anual, un certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales.

9. POSIBILIDAD DE MODIFICAR EL CONTRATO

9.1 Medidas de estabilidad presupuestaria

Según lo dispuesto en el apartado 2 de la disposición adicional cuarta de la Ley 3/2012, de 21 de septiembre, de Medidas Fiscales, Administrativas, Laborales y en materia de Hacienda Pública para el reequilibrio económico-financiero de la Junta de Andalucía, será causa de modificación del presente contrato la aplicación de medidas de estabilidad presupuestaria, acordadas por los órganos de gobierno o legislativos competentes, que provoquen la reducción de la financiación prevista en el documento contractual.

Los precios unitarios aplicables se modificarán a la baja en un porcentaje máximo del 10%, estableciéndose en otro caso la posibilidad de resolver el contrato.

9.2 Servicios puntuales en otros Albergues Juveniles

INTURJOVEN podrá requerir a la persona adjudicataria servicios de catering (desayunos, almuerzos y cenas), <u>con carácter puntual</u>, en el Albergue Juvenil de Córdoba, sito en Plaza Judá Leví, s/n de dicha localidad.

La empresa adjudicataria estará obligada a prestar dichos servicios en las mismas condiciones y precios unitarios propuestos, hasta un máximo del 20 % del precio anual del contrato.

10. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

Si al momento de liquidar el contrato se comprueba que la empresa adjudicataria no ha conseguido prestar, al menos, el 60 % del número anual estimado de servicios previsto en el Pliego, de conformidad a lo establecido en la Tabla siguiente, INTURJOVEN le compensará con el importe correspondiente a los servicios no prestados,



hasta alcanzar ese 60 %, de conformidad a los precios unitarios establecidos en su oferta económica:

Albergue	Servi	Total		
Albeigue	Desayuno	Almuerzo	Cena	servicios
Cazorla	10.969	6.887	6.637	24.490
60 % Garantizado	6.579	4.132	3.982	14.694

De este modo, y <u>a título ejemplificativo</u>, si el número total de servicios de desayuno prestado a lo largo del primer año de vigencia del contrato, fuese de 5.500 desayunos, INTURJOVEN abonará a la empresa adjudicataria la cantidad restante (1.081 desayunos), que sería la que faltaría para alcanzar el 60 % de los desayunos previstos en dicho Albergue en términos absolutos (6.581 desayunos).

En caso de que INTURJOVEN acordase la prórroga del contrato, esta compensación liquidatoria no tendrá lugar.

Y para que así conste, emite la presente Memoria en Sevilla, en la fecha de firma electrónica.

Fdo.: María José López León Jefa del Área de Producción Hotelera INTURJOVEN





Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad Inturjoven

ANEXO I A LA MEMORIA JUSTIFICATIVA PERSONAL A SUBROGAR

SIGLAS DEL NOMBRE Y DOS APELLIDOS	CONVENIO COLECTIVO DE APLICACIÓN	GRUPO PROFESIONAL	NIVEL FUNCIONAL	FECHA INCORPORACIÓN A LA CONTRATA	JORNADA Horas a la semana	TIPO CONTRATO LABORAL	SALARIO BRUTO ANUAL	COMPLEMENTOS				
								Antigüedad	Plus absentismo	Plus transporte	% BONIFICACION SEGURIDAD SOCIAL	Salario Neto Anual
ROSAA	RESTAURACION COLEC.	10	AUX.COMEDOR	11/04/2024	40 horas	INDEFINIDO	16.147,32 €	0	0	0	0%	15.105,82 €
CASABE	RESTAURACION COLEC.	10	AUX.COMEDOR	19/04/2024	20 horas	INDEFINIDO	8.073,66 €	0	0	0	0%	7.552,91 €
SIGLAS DEL NOMBRE Y DOS APELLIDOS	FORMACIÓN											
ROSAA	Formación carnet de manipulación de alimentos y experiencia de 12 años como cocinera y ayudante en servicios de restauración colectiva											
CASABE	Formación carnet de manipulación de alimentos y experiencia de 5 años como ayudante de cocina en establecimientos de canal Horeca.											