

Diseño de la oferta de restauración	PO-106	00	
Autoservicios	PO-107	00	
Kioscos	PO-108	00	
Bar de tapas	PO-109	00	
Servicio a mesa	PO-110	00	
INSTRUCCIONES TÉCNICAS			
- RESTAURACIÓN -			
Limpieza	IT-111	00	
Recetario	IT-112	00	
OTROS DOCUMENTOS DEL SISTEMA (ANEXOS)			
Objetivos de Calidad	--	00	
Registros para la toma de indicadores	--	00	
Registros de calidad	--	00	
Sistema APPCC (restauración)	--	00	
Listado de la documentación en vigor	--	00	

DOCUMENTO	CODIFICACIÓN	N ° DE REVISIÓN	FECHA
MANUAL DE GESTIÓN DE CALIDAD			
Manual de Gestión de Calidad	MGC	00	
PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DE CALIDAD			
Control de la documentación y los registros	PGC-42	00	
Comunicación interna	PGC-55	00	
Gestión de los Recursos Humanos	PGC-62	00	
Gestión de los requisitos del cliente	PGC-72	00	
Auditorías internas	PGC-82	00	
Gestión de la mejora del sistema	PGC-85.1	00	
Gestión de las no conformidades, acciones correctivas y preventivas	PGC85.2	00	
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS			
- ADMISIONES -			
Control de accesos	PO-001	00	
Objetos perdidos	PO-002	00	
Reclamaciones	PO-003	00	
Sugerencias	PO-004	00	
Aparcamientos	PO-005	00	
Consignas y sillas de ruedas	PO-006	00	
Gestión de tienda	PO-007	00	
Almacén de tienda	PO-008	00	
Compras externas de tienda	PO-009	00	
Compras generales e inversiones	PO-010	00	
- RESTAURACIÓN -			
Gestión de cocinas	PO-101	00	
Tareas de apertura	PO-102	00	
Tareas de cierre	PO-103	00	
Compras internas y almacenes secundarios	PO-104	00	
Compras externas y almacén general	PO-105	00	



LISTADO DE LA DOCUMENTACIÓN EN VIGOR