

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBERÁN REGIR LOS CONTRATOS DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE COMIDAS EN COMEDORES ESCOLARES DE VARIOS COLEGIOS PÚBLICOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL PERIODO DE SEPTIEMBRE/OCTUBRE DE 2018 A MAYO/JUNIO DE 2020.

Los contratos del servicio de preparación de comidas en los comedores escolares que se formalicen entre la Consejería de Educación y Cultura y las empresas de servicios, habrán de ajustarse a las siguientes prescripciones técnicas.

1. Instalaciones y material de cocina y comedor

Los centros que sean objeto de contrato pondrán a disposición de la empresa adjudicataria las instalaciones de cocina y comedor, así como la maquinaria, equipos de cocina y los utensilios necesarios para la realización de la comida.

2. Materias primas

Los colegios pondrán a disposición de las empresas las materias primas y productos alimenticios necesarios para la elaboración de los menús.

3. La frecuencia el servicio será diaria durante los días de funcionamiento del servicio de comedor escolar en cada centro escolar objeto de licitación.

4. Serán funciones del cocinero/a las siguientes:

- La transformación culinaria de los alimentos y su distribución.
- La adopción las medidas de higiene necesarias en la manipulación de los alimentos.
- La realización de los partes de consumo de los mismos en función de las previsiones.
- Responsabilizarse del buen funcionamiento de los servicios de cocina.

5. Serán funciones del cocinero/cocinera ayudante las siguientes:

- Ayudar al cocinero o cocinera con capacidad para sustituirle ocasionalmente y para preparar comidas sencillas.
- La adopción de medidas de higiene necesarias en la manipulación de los alimentos.

- Estará a su cargo la limpieza y mantenimiento de las dependencias de cocina, maquinaria y de los utensilios empleados en la misma, según se indica a continuación:

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA	
DESCRIPCIÓN DE LA LIMPIEZA	REQUERIMIENTOS Y FRECUENCIAS
1. Interiores de cocina.	- Diariamente: barrido, fregado, desinfectado.
2. Maquinaria y utensilios de la cocina	- Diariamente: en el modo que corresponda.
3. Ventanas, cristales, superficies acristaladas y asimilados interiores de la cocina, comedor y resto.	- Trimestralmente: fregado

Requisitos higiénico-sanitarios

Todos los comedores escolares deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes: Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, (BOE de 27 de mayo) relativo a las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios; el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero (BOE de 19 de febrero) por el que se modifican diversos decretos en materia sanitaria, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto las comunitarias, como las nacionales y las autonómicas.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente.

Medidas de higiene de todo el personal que trabaja en el comedor escolar

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría laboral los trabajadores:

- Mantendrá una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido.
- No llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, como anillos, pulseras, relojes y otros objetos.
- Se lavarán con frecuencia las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes

de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de realizar actividades ajenas a su cometido específico y siempre después de hacer uso del servicio higiénico.

- En caso de heridas, las protegerán perfectamente con una cubierta impermeable.
- No fumarán ni masticarán goma de mascar durante el servicio de cocina y comedor.
- No toserán o estornudarán sobre los alimentos.
- No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

El empresario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

Oviedo, a 19 de abril de 2018
LA JEFA DE SERVICIO DE CENTROS



Violeta María García Fernández