

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBERÁN REGIR LOS CONTRATOS DEL SERVICIO DE LIMPIEZA DEL COMEDOR ESCOLAR Y DEL MENAJE Y VALLIJA EMPLEADOS POR LOS COMENSALES EN VARIOS COMEDORES ESCOLARES DE COLEGIOS PÚBLICOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL PERÍODO DE SEPTIEMBRE/OCTUBRE DE 2018 A MAYO/JUNIO DE 2020.

Los contratos del servicio de limpieza del comedor escolar (local donde se lleva a cabo la comida el alumnado, incluido cristales del local, mesas y sillas utilizadas por los comensales), del menaje y vajilla empleados por los comensales así como su colocación en armarios y estanterías al efecto; despensa, almacenes y asimilados, vestuario y aseos utilizados por el personal con funciones a desarrollar en el servicio de comedor escolar 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 las labores de limpieza contratados.

2. Productos de limpieza.

Los colegios pondrán a disposición de la empresa adjudicataria los productos de limpieza necesarios, así como los suministros de agua, alumbrado y energía que ésta requiera para la prestación adecuada del servicio.

3. El personal de limpieza deberá desarrollar el trabajo convenientemente uniformado con batas o monos, a cargo de la empresa.

4. Será por cuenta de la empresa adjudicataria:

La limpieza de vajilla y el menaje empleado por los comensales (introducción de dichos utensilios en los trenes de lavado o lavavajillas), así como la colocación posterior de los mismos, una vez limpios, en el mobiliario existente a tal fin: armarios, estanterías, etc.

La limpieza del comedor escolar (local, cristales, mesas y sillas), despensa, almacenes y asimilados; vestuario y aseos utilizados por el personal con funciones a desarrollar en el servicio de comedor escolar.

La frecuencia con la que se prestará el servicio es la siguiente:

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LA LIMPIEZA DEL COMEDOR ESCOLAR	
DESCRIPCIÓN DE LA LIMPIEZA	REQUERIMIENTOS Y FRECUENCIAS
1. Local donde se lleva a cabo la comida, mesas y sillas de los comensales.	- Diariamente: barrido y fregado del local así como limpieza de mesas y sillas.
2. Despensa, almacenes y asimilados.	- Diariamente: barrido - Dos veces por semana: fregado y desinfectado. - Una vez por semana: desempolvado
3. Vestuario y aseos utilizados por el personal con funciones a desarrollar en el servicio de comedor escolar.	- Diariamente: barrido, fregado y desinfectado. - Quincenalmente: cambio y limpieza de contenedores higiénicos en aseo de mujeres.
4. Menaje y vajilla.	- Diariamente y colocación en armarios y estanterías al efecto.
5. Cristales del local de comedor, vestuarios y aseos.	- Trimestralmente.

5. Será obligación de la empresa adjudicataria, una vez finalice el servicio de comedor escolar, gestionar el traslado de los cubos de basura del comedor y cocina hasta el punto establecido para su recogida por los servicios correspondientes, así como gestionar su posterior devolución al lugar de depósito.

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 25 de abril de 2018
LA JEFA DE SERVICIO DE CENTROS



Violeta María García Fernández