

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE SERVEIS DE GESTIÓ DEL RESIDU ALIMENTARI GENERAT ALS MENJADORS DELS CENTRES EDUCATIUS MUNICIPALS.

1.- ABAST DEL CONTRACTE

L'abast del contracte serà el següent:

- Presentació, cada curs, de l'activitat en els centres escolars
- Formació de grups de voluntariat dins de l'agenda escolar 2030, economia circular
- Coordinació amb tots els agents implicats en l'agenda escolar 2030
- Coordinació amb el servei de cuina dels menjadors dels col·legis
- Instal·lació, per a cada centre escolar del següent material:
Envasadora termoselladora, abatidor, tauleta, etiquetadora i neveres portàtils.
- Instal·lació d'una màquina de vending frigorífica per a la posada a disposició dels aliments en el punt del municipi indicat per l'Ajuntament
- Instal·lació de caseta protectora per a cada màquina, vinilada segons els motius i textos indicats per l'Ajuntament
- Sistema de comunicació entre tots els dispositius, incloses línies telefòniques.
- Subministrament dels consumibles: envasos, film i etiquetes
- Control estoc consumibles
- Control estoc en expenedores
- Aplicació web de visualització i gestió
- Disseny de fullets i infografies
- Redacció d'informes sobre el servei
- Neteja de la maquinària.
- Xerrades de formació: coordinadors agenda escolar 2030, alumnes, personal de cuina, etc.

La maquinària a instal·lar serà propietat de l'adjudicatari, havent-la de retirar una vegada finalitzat el contracte, deixant els llocs en les condicions originals.

L'adjudicatari haurà de comptar amb una assegurança que cobreixin els possibles actes vandàlics sobre les màquines expenedores. En tot cas el vandalisme serà a compte de l'adjudicatari, havent de procedir de manera immediata a la seva reparació o a la seva substitució.

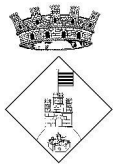
En cas d'avaría de la maquinària del servei, haurà de procedir a la seva reparació o substitució de manera immediata.

Serà per part d'Ajuntament el subministrament elèctric de les màquines expenedores.

2.- CENTRES PARTICIPANTS

Institut Escola Bellver de Cerdanya





3.- PROCEDIMENT BÀSIC

Es considerarà residu alimentari reutilitzable de menjador escolar aquell que no ha estat servit i repartit. En la cuina menjador origen es procedirà al seu envasament en safata termos segellada i al seu abatiment tèrmic. Després del seu etiquetatge es transportarà en neveres portàtils a les màquines expenedores situades en la via pública.

L'etiquetatge proporcionarà com a mínim el nom del plat, la data de caducitat i informació sobre al·lèrgens. La informació es proporcionarà en català i castellà.

L'adjudicatari portarà control de l'estoc de consumibles de cada centre, havent d'haver-hi disponibilitat dels mateixos en tot moment.

4.- CONSUMIBLES

S'entén com a consumible al conjunt d'envàs, film i etiquetatge utilitzat.

El material dels consumibles haurà de ser biodegradable compostable.

L'adjudicatari farà control de l'estoc dels consumibles, de manera que cap centre es quedarà sense aquests.

5.- RESPONSABILITAT ALIMENTÀRIA

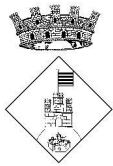
La responsabilitat alimentària recaurà en l'adjudicatari, per la qual cosa haurà de disposar d'un protocol de seguretat alimentària així com de traçabilitat dels aliments. Aquests protocols hauran de donar compliment reglamentari als requisits que exigeixi la llei.

L'adjudicatari haurà d'assegurar el compliment d'aquests protocols.

6.- PERÍODE DE DESENVOLUPAMENT DELS TREBALLS

El període de desenvolupament dels treballs serà durant el període de funcionament dels menjadors.





7.- SOFTWARE DE GESTIÓ

El programari de gestió serà a través d'una aplicació web i serà accessible mitjançant contrasenya per a consulta en temps real de la quantitat de serveis prestats i estat maquinària. Disposarà històric i convertirà les dades en paràmetres mesurables (com a quilos de CO₂, petjada hídrica, m² d'ocupació de terra, etc.) que s'utilitzen en les agendes educatives.

8.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.

1.- Medis humans y materials.

L'adjudicatari designarà un responsable del servei que prendrà les decisions corresponents en quant a l'organització i execució del mateix i serà reconegut com a l'interlocutor/a vàlid davant els tècnics municipals.

L'adjudicatari haurà d'establir els mecanisme de coordinació necessaris, així com disposar dels mitjans humans i materials necessaris, per a assegurar l'eficaç prestació del servei objecte d'aquest contracte no podent al·legar la falta dels mateixos.

Els mitjans materials hauran d'estar en bon ús i aparença estètica. No s'admet maquinària amb més de tres anys d'antiguitat.

En cas d'avaría de la maquinària, haurà de reposar-la de manera immediata, havent d'estar disponible per a la prestació del següent servei de menjador.

2.- Presentació de documents.

L'adjudicatari presentarà quants informes i documents en relació al servei contractat li siguin sol·licitats per l'Ajuntament.

