

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL  
“SERVICIO DE RESIDUO ALIMENTARIO 0” EN EL COMEDOR DEL COLEGIO  
PÚBLICO ELORTZA DEL MUNICIPIO DE URDULIZ**

**CLÁUSULA 1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del contrato es el servicio para la recogida, envasado, transporte y puesta a disposición para su reutilización del residuo alimentario procedente del comedor el colegio público Elortza del municipio de Urduliz, situado en calle Aita Gotzon,8.

Este servicio se enmarca dentro de las acciones de economía circular y agenda escolar 2030.

Este servicio se desarrollará a través del programa de la agenda escolar 2030 y el voluntariado educativo

**CLÁUSULA 2.- SITUACIÓN ACTUAL**

El Ayuntamiento de Urduliz viene prestando este servicio en el colegio público Elortza desde el 01/01/2023 a través de un contrato con *La Fundación Residuo Cero* para el “Servicio de Residuo Alimentario 0” vigente hasta el 30/04/2025.

**CLÁUSULA 3.- ALCANCE DEL CONTRATO**

El alcance del contrato será el siguiente:

- ✓ **Renting venting:** Instalación de una máquina de vending frigorífica para la puesta a disposición de los alimentos en el punto indicado por el Ayuntamiento. Se entregará dos copias de llaves extra. Incluye mantenimiento, reposición, solución de errores y atención y soporte a incidencias.
- ✓ **Renting material:** Instalación, en el centro escolar del siguiente material:
  - Envasadora termoselladora: Incluye mantenimiento, reposición, solución de errores y reposición de moldes.
  - Abatidor: Incluye mantenimiento, reposición y solución de errores.
  - Tablet: Incluye mantenimiento, garantía de reposición y solución de errores.
  - Etiquetadora: Incluye mantenimiento, garantía de reposición y solución de errores.

- Neveras portátiles. Incluye mantenimiento y garantía de reposición.
- ✓ **Renting caseta:** Instalación de caseta madera protectora para cada máquina, vinilada según los motivos y textos indicados por el Ayuntamiento. Incluye transporte y montaje.
- ✓ Suministro de los **consumibles**: envases, film y etiquetas.
- ✓ **Sistema de comunicación** entre todos los dispositivos, incluidas líneas telefónicas. Incluye Router inalámbrico.
- ✓ Licencias de uso para software Rexcatering (usuario único) . Incluye actualizaciones.
- ✓ Licencia de uso para sistema de telemetría en vending. Hosting e intercambio de datos
- ✓ Mantenimiento tarjeta SIM
- ✓ Mantenimiento y garantía de reposición para todos los materiales.
- ✓ Mantenimiento y garantía de reposición. Solución de errores. Atención y soporte a incidencias
- ✓ Soporte 24h
- ✓ Control stock consumibles.
- ✓ Control stock en expendedora.
- ✓ Aplicación web de visualización y gestión.
- ✓ Diseño de folletos e infografías.
- ✓ Redacción de proyectos, gestión de subvenciones, búsqueda de financiación.
- ✓ Redacción de informes sobre el servicio.
- ✓ Charlas de formación: coordinadores agenda escolar 2030, alumnos, personal de cocina,...
- ✓ Presentación, cada curso, de la actividad en los centros escolares.
- ✓ Formación de grupos de voluntariado dentro de la agenda escolar 2030, economía circular.
- ✓ Coordinación con todos los agentes implicados en la agenda escolar 2030.
- ✓ Coordinación con el servicio de cocina de los comedores de los colegios.

La maquinaria y resto de materiales en renting a instalar serán propiedad del adjudicatario, debiéndolas de retirar una vez finalizado el contrato, dejando los lugares en las condiciones originales.

El adjudicatario deberá contar con un seguro que cubran los posibles actos vandálicos sobre las máquinas expendedoras. En todo caso el vandalismo será a cuenta del adjudicatario, debiendo proceder de forma inmediata a su reparación o a su sustitución.

En caso de avería de la maquinaria del servicio, deberá proceder a su reparación o sustitución de manera inmediata.

Será por parte de Ayuntamiento el suministro eléctrico de las máquinas expendedoras.

#### **CLÁUSULA 4.- CENTRO PARTICIPANTE**

El centro participante, incluido en la Agenda 2030 es:

##### **Colegio Público Elortza**



#### **CLÁUSULA 5.- PROCEDIMIENTO BÁSICO**

Se considerará residuo alimentario reutilizable de comedor escolar aquel que no ha sido servido y repartido. En la cocina comedor origen se procederá a su envasado en bandeja termo sellada y a su abatimiento térmico. Tras su etiquetado se transportará en neveras portátiles a las máquinas expendedoras situadas en la vía pública.

El etiquetado proporcionará como mínimo el nombre del plato, la fecha de caducidad e información sobre alérgenos. La información se proporcionará en euskera y castellano.

El adjudicatario llevará control del stock de consumibles de cada centro, debiendo haber disponibilidad de los mismos en todo momento.

#### **CLÁUSULA 6.- CONSUMIBLES**

Se entiende como consumible al conjunto de los siguientes elementos considerados un “pack”:

- ❖ Envase
- ❖ Film
- ❖ Etiqueta

El material de los consumibles deberá ser biodegradable compostable.

Para el cálculo del presupuesto máximo de licitación se estima un consumo medio mensual de 400 “pack”

El abono de los consumibles se realizará a cargo de la parte variable del contrato, facturándose los efectivamente suministrados, según el precio unitario establecido en el contrato.

El adjudicatario hará control del stock de los consumibles, de forma que no se produzcan desabastecimientos.

#### **CLÁUSULA 7.- RESPONSABILIDAD ALIMENTARIA**

La responsabilidad alimentaria recaerá en el adjudicatario, por lo que deberá disponer de un protocolo de seguridad alimentaria así como de trazabilidad de los alimentos. Estos protocolos deberán dar cumplimiento reglamentario a los requisitos que exija la ley.

El adjudicatario deberá asegurar el cumplimiento de estos protocolos

#### **CLÁUSULA 8.- DURACIÓN DEL CONTRATO**

La duración del contrato será de VEINTIDOS (22) MESES, dando comienzo el 01/05/2025 y finalizando el 30/06/2027, en los siguientes cursos escolares:

|                         |                              |          |
|-------------------------|------------------------------|----------|
| Curso escolar 2024-2025 | Del 01/05/2025 al 30/06/2025 | 2 meses  |
| Curso escolar 2025-2026 | Del 01/09/2025 al 30/06/2026 | 10 meses |
| Curso escolar 2026-2027 | Del 01/09/2026 al 30/06/2027 | 10 meses |

*\* Durante los meses de julio y agosto no se prestará el servicio.*

El contrato será susceptible de prórroga ANUAL al término de la duración inicial hasta un máximo de 2 prórrogas adicionales (1+1), por los periodos comprendidos en el Curso Escolar 2027-2028 y 2028-2029. Sin que el cómputo total de duración del contrato supere los CUARENTA Y DOS (42) MESES

La sucesiva prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

En ningún caso podrá producirse la prórroga por el consentimiento tácito de las partes.

#### **CLÁUSULA 9.- PERIODO DE DESARROLLO DE LOS TRABAJOS**

El periodo de desarrollo de los trabajos será durante el periodo de funcionamiento del comedor escolar del Colegio Elortza.

#### **CLÁUSULA 10.- SOFTWARE DE GESTIÓN**

El software de gestión será a través de una aplicación web y será accesible mediante contraseña para consulta en tiempo real de la cantidad de servicios prestados y estado maquinaria. Dispondrá histórico y convertirá los datos en parámetros medibles (como kilos de CO2, huella hídrica, m2 de ocupación de tierra, etc.) que se usan en las agendas educativas.

#### **CLÁUSULA 11.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

##### **11.1. Medios humanos y materiales**

El adjudicatario designará un responsable del servicio que tomará las decisiones correspondientes en cuanto a la organización y ejecución del mismo y será reconocido como interlocutor/a válido ante los técnicos municipales.

El adjudicatario deberá de establecer los mecanismos de coordinación necesarios, así como disponer de los medios humanos y materiales necesarios, para asegurar la eficaz prestación del servicio objeto de este contrato no pudiendo alegar la falta de los mismos.

Los medios materiales deberán estar en buen uso y apariencia estética. No se admite maquinaria con más de tres años de antigüedad.

En caso de avería de la maquinaria, deberá reponerla de forma inmediata, debiendo de estar disponible para la prestación del siguiente servicio de comedor.

#### **11.2. Presentación de documentos**

El adjudicatario presentará cuantos informe y documentos en relación al servicio contratado le sean solicitados por el Ayuntamiento.

#### **CLÁUSULA 12.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR**

Los/as licitadores/as deberán de presentar al menos los siguientes documentos:

- Memoria de prestación del servicio indicando las metodologías a emplear, herramientas y personal empleados.
- Planificación de los trabajos
- Protocolos de coordinación con los centros
- Protocolo de seguridad alimentaria.
- Listado de la maquinaria y sus características
- Características de las bandejas y film.
- Características de la aplicación web

En Urduliz a 13 de marzo de 2025

La Alcaldesa de Urduliz

