Saioa Mintegui Moreno (1, guztira 1)
Arkitektu Teknikoa
Sinaduraren data: 23/07/2025
HASH: 423042a1431f3d5c8296cddb31175994

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS DEL CONTRATO DE SERVICIO PARA LA PUESTA A DISPOSICIÓN DE LOS EXCEDENTES ALIMENTARIOS DE LOS COMEDORES DE LOS COLEGIOS DEL MUNICIPIO DE SOPELA Y SERVICIOS CONEXOS. (PROYECTO "ZERO ZABOR).

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 de los comedores de los colegios del municipio de Sopela.

Este proyecto se enmarca en las acciones de economía circular y agenda escolar 2030 y se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) contribuyendo a una concienciación y sensibilización ciudadana bajo el liderazgo institucional del municipio.

Código CPV: 9050000-2

1.1 Objetivos que se quieren conseguir con el contrato.

El 2 de abril de 2025 el BOE publica la ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de la pérdida y el desperdicio alimentario, cuyo objetivo es instaurar un sistema alimentario de producción y consumo responsable.

La norma aborda la cuestión a través de la regulación de diversas obligaciones a los distintos agentes implicados, entre los que se encuentran las administraciones públicas. Resulta de especial interés en el ámbito local el artículo 17 que prevé los siguiente:

> *3.- Las entidades locales, en el marco de sus competencias, podrá elaborar individualmente o agrupadas, programas de gestión de desperdicio alimentario*

En línea con los objetivos de esta ley, el objetivo principal del contrato es reducir el desperdicio alimentario en el municipio de Sopela, actuando en los comedores colectivos de los centros escolares, susceptibles de generar un mayor residuo.

Además, de forma trasversal son varios los objetivos que se quieren lograr:

- Fomento de la participación entre el alumnado y la comunidad educativa.
- Promoción de valores medioambientales, de participación en iniciativas sociales y valores de convivencia
- Impulso de proyectos de innovación social y de proyectos de economía social
- Reducción de residuos alimentarios y huella ecológica de su gestión

2.- ALCANCE DEL CONTRATO

El alcance del contrato incluirá necesariamente

- 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

Baliozkotze Kod.: 4WLWQNK3HD3JQWR6W56H2AFTF
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 1. orrialdea, guztira 5

- Coordinación con el servicio de cocina de los comedores de los colegios.

- Instalación, para cada centro escolar del siguiente material: Envasadora termoselladora, abatidor, tablet, etiquetadora y neveras portátiles.

- Instalación de una máquina de vending frigoríficas para la puesta a disposición de los alimentos en el punto del municipio indicado por el Ayuntamiento

- Instalación de caseta protectora para la máquina, vinilada según los motivos y textos indicados por el Ayuntamiento.

- Sistema de comunicación entre todos los dispositivos, incluidas líneas telefónicas, si fueran necesarias.

- Control stock consumibles

- Control stock en expendedoras

- Aplicación web de visualización y gestión

- Diseño de folletos e infografías

- Redacción de informes sobre el servicio

- Limpieza de la maquinaria.

Todas las partes anteriormente descritas se definen como un servicio “llave en mano” a abonar mediante el pago de una cuota anual e incluirá necesariamente el mantenimiento, reparación, solución de errores y garantía de reposición, en caso de ser necesario, de toda la maquinaria puesta a disposición de la ejecución del proyecto.

Serán por cuenta del adjudicatario la realización de todas las operaciones necesaria para la instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas vending. La obtención de cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas, correrán a cargo del adjudicatario, quién deberá pedirlas en su propio nombre, haciéndose cargo de los costes, tasas y honorarios que deriven de dichas gestiones.

La maquinaria a instalar será propiedad del adjudicatario, debiéndola 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.

El material inicial deberá suministrarse y toda la maquinaria deberá instalarse en el plazo máximo de 2 SEMANAS contadas a partir del día siguiente al de la firma del contrato.

3.- CENTROS PARTICIPANTES

En el municipio de Sopela existen tres centros escolares con comedor colectivo que pueden formar parte del proyecto. Tras una presentación del proyecto han sido dos los centros que se han comprometido a participar en el mismo:

Baliozkotze Kod.: 4WLWQNK3HD3JQWR6W56H2AFTF
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 2. orrialdea, guztira 5

·· IES SOPELA BHI

· IKASTOLA ANDER DEUNA

El tercer centro escolar, en este momento inicial, no se adhiere al proyecto, aunque no se descarta pudiera hacerlo en un futuro, por lo que en se contempla la posibilidad de modificación del contrato por esta causa en la forma en que se describe en el apartado de modificaciones de contrato del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

4.- PROCEDIMIENTO BASICO

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.

Descripción del procedimiento:

El componente educativo y de concienciación medioambiental de toda la comunidad educativa, y de la población de Sopela en general, es uno de los aspectos fundamentales del proyecto, es por ello que el alumnado debe estar presente en todas las fases de recuperación del excedente alimentario:

.- fase de envasado: los alumno/as voluntarios colaborarán con el personal de cocina en el envasado de las raciones, una vez estén preparadas las raciones, será el alumnado el encargado de su etiquetado y su introducirlo en la habitadora para su enfriado. Así mismo, el alumnado, se encargará de grabar los datos en el software de gestión. Todas estas fases, se podrán realizar con la supervisión y colaboración del profesorado voluntario.

.- Fase de puesta a disposición de la ciudadanía en la nevera vending: será el alumnado voluntario quien se responsabilizará del traslado de las raciones desde el abatidor hasta la nevera. El trasporte se hará en neveras portátiles para evitar la rotura de la cadena de frío.

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.

En caso de que, en alguna ocasión, no se vaciara la nevera de las raciones depositadas y se acercase la fecha de caducidad de los alimentos, será la adjudicataria quien se responsabilizará de retirar esos envases, al menos 24h antes de alcanzar la fecha de caducidad.

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

5.- CONSUMIBLES

Se entiende como consumible al conjunto de envase, film y etiqueta utilizado.

Dado que uno de los objetivos del contrato es la implantación de una economía circular, no tendría sentido que para recuperar el desperdicio alimentario se generara residuos plásticos en cada ración unitaria a envasar por lo que todo el material de los consumibles deberá ser biodegradable compostable.

El adjudicatario hará control del stock de los consumibles, de forma que ningún centro se quedará sin los mismos.

Baliozkotze Kod.: 4WLWQNK3HD3JQWR6W56H2AFTF
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 3. orrialdea, guztira 5

6.- 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.

Así mismo, deberá contar con un seguro de responsabilidad civil que incluya riesgos de intoxicación alimentaria por un importe mínimo de 150.000 Euros.

7.- COMIENZO DEL CONTRATO

La previsión de comienzo del contrato es con el inicio del curso escolar 2025-2026 y continuara en durante el curso 2026-2027, finalizando en julio del 2027.

Se contempla una prórroga por dos cursos más o dos prórrogas de un curso cada una.

8.- PERIODO DE DESARROLLO DE LOS TRABAJOS

El periodo de desarrollo de los trabajos será durante el periodo de funcionamiento de los comedores.

Se dará servicio al menos con 1 comedor en funcionamiento

9.- SOFTWARE DE GESTION

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 C02, huella hídrica, m2 de ocupación de tierra, etc.) que se usan en las agendas educativas.

De forma mensual se generarán informes que contengan, al menos, la información mencionada en el párrafo anterior.

Estos informes mensuales se pondrán a disposición de los centros escolares participantes, que podrán incluirlos en su actividad formativa, y del propio ayuntamiento que podrá utilizarlos para difundir el proyecto y con fines de concienciación de la necesidad de evitar el desperdicio alimentario.

Todos los informes deberán estar, al menos, redactados en euskera.

Así mismo, el programa utilizado permitirá a la empresa el control de la caducidad de los alimentos, de forma que le permita retirarlos de la nevera con, al menos, 24 horas de antelación a su caducidad.

10.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

10.1.- Medios humanos y materiales.

El adjudicatario designará un responsable del servicio que tomará las decisiones

Baliozkotze Kod.: 4WLWQNK3HD3JQWR6W56H2AFTF
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 4. orrialdea, guztira 5

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.

10.2.- Presentación de documentos.

El licitador clasificado en primer lugar, y de forma previa a la adjudicación, deberá presentar justificación documental de que todos los consumibles a emplear en la ejecución del contrato son de material biodegradable compostable.

Las máquinas ofertadas por el licitador cumplirán con la legislación vigente, y se adjuntarán a este respecto los certificados y autorizaciones expedidas de homologación de los aparatos ofertados.

Así mismo, se presentará una memoria descriptiva de la forma de ejecución de contrato que incluya:

- Metodologías y herramientas a emplear.
- Planificación de los trabajos
- Protocolos de coordinación con los centros
- Protocolo de seguridad alimentaria.
- Plan de formación para la puesta en marcha del servicio y acciones educativas
- Listado de la maquinaria, descripción de sus características técnicas, incorporando si es posible documentación al respecto
- Características de las bandejas y film, debiéndose certificar documentalmente su carácter de compostables.
- Características y descripción de la aplicación web.

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

Baliozkotze Kod.: 4WLWQNK3HD3JQWR6W56H2AFTF
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 5. orrialdea, guztira 5