PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA EL SERVICIO DE RESIDUO ALIMENTARIO 0 EN LOS COMEDORES DE LOS COLEGIOS DEL MUNICIPIO DE MUSKIZ

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 Muskiz.

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

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

Las obligaciones administrativas a satisfacer son: renting de maquinaria, que incluirán la instalación y mantenimiento de las mismas, suministro y reposición de consumibles y, formación y asistencia en la implantación y desarrollo. Así, se trata de un contrato de servicios con mantenimiento del bien arrendado

2.- ALCANCE DEL CONTRATO.

El alcance del contrato será el siguiente:

-Presentación, cada curso, de la actividad en los centros escolares
-Formación a los grupos de trabajo dentro de la agenda escolar 2030
-Coordinación con todos los agentes implicados en la agenda escolar 2030 y grupos de voluntariado
-Coordinación con el servicio de cocina de los comedores de los colegios.
-Instalación de **TRES máquinas de vending frigoríficas** para la puesta a disposición de los alimentos en los puntos del municipio indicados por el Ayuntamiento. Se entregará dos copias de llaves extra. Incluye mantenimiento y limpieza, reposición, solución de errores y atención y soporte a incidencias.
-Instalación y/o dotación, **para cada centro escolar del siguiente equipo**:

- Renting termoselladora: mantenimiento, reposición, solución de errores, reposición moldes.
- Renting Tablet: mantenimiento y garantía de reposición, solución de errores
- Renting etiquetadora: mantenimiento y garantía de reposición, solución de errores
- Renting abatidor: mantenimiento, reposición, solución de errores
- Reposición de envases compostables uniración tantos como sean necesarios
- Bobina de etiquetado: Tanta como sean necesarias
- Renting neveras portátiles: mantenimiento y garantía de reposición.

-Licencia de uso para software según requerimiento del sistema, incluyendo mantenimiento y actualizaciones.

-Licencia de uso para sistema telemétrico en vending. Hosting e intercambio de datos
-12 cuotas mantenimiento SIM
-Redacción de proyectos y justificaciones para posibles subvenciones, incluyendo su búsqueda, así como de otras fuentes de financiación.
-Soporte al servicio 24 horas
-Router inalambrico.
-Transporte e instalación de caseta protectora para cada máquina, vinilada según los motivos y textos indicados por el Ayuntamiento.

La maquinaria a instalar será propiedad de la adjudicataria, debiendo proceder a su retirada una vez finalizado el contrato, dejando los lugares en las condiciones originales.

La adjudicataria deberá contar con un seguro que cubran los posibles actos vandálicos sobre las máquinas expendedoras. En todo caso el vandalismo será a cuenta de la adjudicataria, 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.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de DOCE (12) MESES, dando comienzo el 01/09/2026 y finalizando el 30/08/2027, en el siguiente curso escolar:

Curso escolar 2026-2027 Del 01/09/2026 al 30/06/2027 10 meses*

*Entendiéndose que la prestación del servicio únicamente en cuanto a la reposición de los excedentes alimentarios no será de aplicación los meses en los que los comedores de los colegios no estén operativos, no así al resto de obligaciones de la adjudicataria que tendrán un periodo de aplicación de 12 meses.

El contrato será susceptible de prórroga ANUAL al término de la duración inicial.

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.

4.- CENTROS ESCOLARES PARTICIPANTES

-Centro de Formación Somorrostro

-San Juan Ikastetxea Muskiz
-Muskiz Ikastola
-Cantarrana Eskola
-IES Muskiz BHI

5.- 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.

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.

La adjudicataria llevará control del stock de consumibles de cada centro, debiendo haber disponibilidad de los mismos en todo momento

6.- CONSUMIBLES

Se entiende como consumible al conjunto de envase, film y etiqueta utilizado. El material de los consumibles deberá ser biodegradable compostable.

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

7.- RESPONSABILIDAD ALIMENTARIA

La responsabilidad alimentaria recaerá única y exclusivamente en la adjudicataria, 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.

La adjudicataria deberá asegurar el cumplimiento de estos protocolos.

8.- PERIODO DE DESARROLLO DE LOS TRABAJOS

El periodo de desarrollo de los trabajos será durante el periodo de funcionamiento de los comedores. En aquellas fechas en las que los comedores de los colegios no están operativos, se continuará en caso de ser necesario con las labores de mantenimiento, limpieza y atención de incidencias de las máquinas vending según necesidad.

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.

10.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.

10.1.- Medios humanos y materiales.

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

La adjudicataria 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.

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

11- DOCUMENTACIÓN TECNICA A PRESENTAR.

Las empresas licitadoras deberán 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