

ANEXO I. PRESCRIPCIONES AMBIENTALES

A REGIR EN LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE COCINAS Y RESTAURACIÓN

1. Residuos y limpieza

1.1. El adjudicatario ha de gestionar los residuos generados por su actividad, segregándolos por fracciones, que al menos serán: fracción orgánica, aceites usados, papel y cartón, vidrio, envases y latas, sin perjuicio de otras fracciones que la Universitat pueda incorporar. Los gastos que pueda comportar esta gestión serán a su cargo.

1.2. En los comedores y bares deberá ponerse al alcance de los usuarios mobiliario y contenedores para que se pueda realizar adecuadamente la recogida selectiva de las diferentes fracciones de residuos.

1.3. El mobiliario y contenedores dedicados a la recogida de los desechos son propiedad del adjudicatario. Los costes de mantenimiento y renovación de los contenedores y del mobiliario de recogida de desechos serán a cargo del adjudicatario, así como el mantenimiento y limpieza de los espacios de los que haga uso.

1.4. El adjudicatario se encargará de gestionar adecuadamente los residuos domésticos que no tengan un sistema de recogida domiciliaria que se generen en sus instalaciones (residuos de aparatos electrónicos y eléctricos, mobiliario, restos de obras menores, palets, etc.).

1.5. El adjudicatario se encargará de los residuos peligrosos y sus envases que se generen en sus instalaciones (aceites minerales de operaciones de mantenimiento, filtros de las campanas de extracción, detergentes y otros productos químicos, etc.).

1.6. Los productos de limpieza utilizados en las cocinas, lavaplatos, etc. han de asegurar la desinfección y cumplir las siguientes condiciones:

- Utilizar sustancias químicas que no estén etiquetadas como peligrosas para el medio ambiente
- No deben tener incompatibilidades ni reaccionar violentamente en caso de mezclarse
- No deben ser corrosivos para los tejidos vivos
- En la medida de lo posible no deben tener efectos nocivos para la salud. No obstante, los que sí que los tengan, deben utilizarse diluidos para atenuar los efectos nocivos.

2. Productos

2.1. Se evitará comprar productos con envoltorios innecesarios, y evitando en particular el poliestireno (corcho blanco). Se procurará comprar productos en envases de mayor capacidad para minimizar la cantidad de envases. Siempre que sea posible, se comprarán productos cuyos envases estén fabricados con materiales reciclados o biodegradables con objeto de facilitar su posterior reciclaje.

2.2. Para las bebidas embotelladas, en todos los casos (agua, refrescos, cerveza o vino) se empleará envases individuales reutilizables, evitando en particular botellas de plástico y latas de aluminio. También se podrá utilizar dispensadores automáticos de bebida por presión o por gravedad.

2.3. El servicio de comedor y bar utilizarán menaje de mesa (manteles, servilletas, cubiertos, platos, vasos y tazas) de material reutilizable. En caso de que no sea posible se utilizará menaje de materiales reciclados. Y en los casos aislados en que por eventos multitudinarios sea necesario material de un solo uso, éste tendrá que estar hecho de materiales compostables.

2.4. Las bebidas y comidas para ser consumidas fuera de las instalaciones se deberán llevar en embalajes compostables. En el caso de las comidas, también pueden ser de papel o cartón reciclados. Estos embalajes podrán tener tintas sólo si éstas son biodegradables y sin metales

pesados. El adjudicatario podrá cobrar un suplemento por los embalajes dispensados para este uso a los usuarios que lo soliciten.

2.5. En la medida que las condiciones logísticas y económicas lo permitan, la explotación del servicio de bar ha de ofrecer productos de comercio justo (café, té, chocolate, azúcar, fruta, bebidas), de los cuales deberá hacer difusión y comunicarlo al Área de Medi Ambient. La Universitat se reserva el derecho de introducir mecanismos para garantizar la autenticidad de dichos productos. La oferta de estos productos no se gravará en ningún caso con un sobreprecio.

3. Eficiencia energética

3.1. Se recomienda que la iluminación de los espacios interiores se haga con lámparas y tubos fluorescentes de bajo consumo. No se permite la reposición de bombillas incandescentes, las cuales deberán ser sustituidas por lámparas halógenas compactas (conocidas como bombillas de bajo consumo).

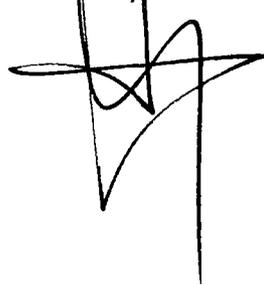
3.2. Se recomienda que toda la maquinaria y aparatos de tipo industrial que se instale en las dependencias cedidas (frigoríficos, congeladores, hornos, lavaplatos, etc.) tengan calificación energética A o superior y que utilicen las mejores tecnologías disponibles en cuanto a la optimización de recursos y la preservación del medio ambiente. La instalación de estos aparatos deberá acordarse con la Universitat.

4. Personal

4.1. Todo el personal ha de recibir una breve formación presencial en materia ambiental aplicada a su trabajo durante la vigencia de la concesión.

Valencia, 27 de marzo de 2009

El Gerente,

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long vertical stroke extending downwards.