


OLIS VEGETALS
Descripció

Olis vegetals (oli d'oliva, gira-sol, soja, etc.) generats als espais de bar/restaurant, tant propis de la UB com d'empreses concessionàries.

Procediment

QUÈ	COM	QUI
Gestió interna	Dipositar el residu generat en l'activitat de restauració en bidons específics, emmagatzemant-los temporalment en l'espai destinat a tal efecte	Responsable del bar/restaurant en cada edifici
Sol·licitud de recollida	Controlar el nivell d'ompliment dels contenidors i, quan sigui necessari, donar avís a un transportista o gestor autoritzat per l'Agència de Residus de Catalunya	Responsable del bar/restaurant en cada edifici
Control de mitjans de gestió	Vetllar perquè hi hagi els contenidors necessaris per a la recollida selectiva d'olis vegetals, segons les necessitats del servei	Responsable del bar/restaurant en cada edifici
Gestió de residus no generats en l'activitat de restauració	Seguir el procediment de gestió de residus especials	Tècnic de residus de l'OSSMA, o responsable de residus del centre
Seguiment de la gestió	Emplenar al formulari de l'informe de gestió ambiental les quantitats de residus recollides d'aquesta fracció, i enviar-lo a la unitat designada per la UB	Responsable del servei de neteja en cada edifici
	Integra la informació generada en relació a la gestió de residus per fer el seguiment i el control del funcionament del sistema, analitzar l'evolució en la generació d'aquests residus, i proposar millores en la seva gestió	OSSMA

En cas que no sigui possible gestionar el residu a través del procediment previst, s'establiran mitjans alternatius, que hauran de comptar amb autorització d'un responsable de la UB.

Observacions
