

## 6.10. OLIS VEGETALS

### 6.10.1. 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.

### 6.10.2. 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 de la concessió del servei de bar i restaurant
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 de la concessió del servei de bar i restaurant
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 de la concessió del servei de bar i restaurant
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	D'acord amb el que estableix el procediment P.MA.4.5.1/002 sobre control i seguiment de la gestió de residus municipals.	Concessionari servei de bar i restaurant / 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.