

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE RECOGIDA Y GESTIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS ORGÁNICOS MARINOS PARA SU POSTERIOR APROVECHAMIENTO, PROCEDENTES DEL TRATAMIENTO Y PROCESADO DE LA PESCA Y DEL MARISCO COMERCIALIZADO EN EL PUERTO PESQUERO DE VIGO (BERBÉS).

1.- ÁMBITO DEL PLIEGO

El presente Pliego constituye el conjunto de condiciones, normas, especificaciones y características técnicas mínimas exigibles por parte de la Autoridad Portuaria de Vigo, del servicio de recogida de Productos y Subproductos orgánicos en condiciones higiénicas y medioambientales óptimas, procedentes del tratamiento y procesado de la pesca y del marisco; excluyendo los envoltorios, cajas u otras materias que no formen parte de los peces o mariscos, producidos en todo el recinto e instalaciones del Puerto Pesquero de Vigo (Berbés). Se diferencian claramente del conjunto de residuos de todo tipo, incluidos los orgánicos que no sean los descritos anteriormente, comprendidos en la limpieza general del citado Puerto Pesquero de Vigo.

2.- ALCANCE DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR POR EL ADJUDICATARIO

2.1 Ámbito de aplicación

Los trabajos objeto de este Pliego comprenden las actividades de recogida de los productos que proceden de la descarga, manipulación y elaboración de la pesca y/o marisco (vísceras, cabezas, aletas, colas, pescado roto, etc.) generados en los muelles del Puerto Pesquero de Vigo, en toda su extensión, tanto en los locales de preparación y empaque, como en las salas de exposición, vías de acceso, escaleras, rampas de carga y en general, en toda la superficie que abarca dicho Puerto.

2.2. Descripción de los trabajos a realizar

Los trabajos comprenden la recogida manual, mecánica o automatizada de los citados productos provenientes de la descarga, elaboración y comercialización, de las superficies e instalaciones del Puerto Pesquero de Vigo (Berbés), en las condiciones mínimas siguientes:

- 1) Recogida manual, mecánica, automatizada o con sistemas alternativos, de todos los productos y subproductos orgánicos marinos que se encuentran en cualquier punto de la superficie portuaria perteneciente al Puerto Pesquero.

- 2) La recogida se realizará todos los días en los cuales se realice actividad de subasta o manipulación de pescado en el Puerto de Vigo.
- 3) La mencionada recogida se realizará mediante la instalación de contenedores especiales para pescado (con sistema especial anti-olor, elevada resistencia a los golpes y facilidad de utilización) en todos aquellos puntos en que sea necesaria su ubicación (propuesta de ubicación según planos adjuntos en Anexo I), incluido el interior de los locales siempre que el titular otorgue su autorización. Como mínimo se colocarán 16 unidades de contenedores de 1.000 litros y un contenedor de 400 litros, con una distribución conforme al plano que se adjunta al final del este Pliego.
- 4) Cada contenedor con productos y/o subproductos, al ser retirado, será sustituido en ese momento por otro de similares características en cuanto a capacidad y calidad técnica, que habrá sido previamente lavado e higienizado para su posterior utilización por los usuarios, de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias que requiera el destino de estos productos y subproductos marinos.
- 5) Durante la limpieza e higienización, los mencionados contenedores serán revisados por el personal técnico especialista para, en caso de que alguno no cumpla con las normas o no ofrezca unas garantías óptimas de calidad, proceder a su retirada y destrucción y/o reciclaje industrial. El personal del Área de Explotación de la Autoridad Portuaria de Vigo podrá ordenar la retirada del servicio de los contenedores que no reúnan las condiciones adecuadas.
- 6) El horario de recogida propuesto será en el mismo día en que se generan los productos y subproductos, y de forma que no interfiera con las demás operaciones. El Área de Explotación de la Autoridad Portuaria de Vigo podrá fijar o modificar dicho horario, si se observan dificultades o interferencias.
En principio, la recogida se realizará de lunes a viernes en horario de 8,00 a 17,00 horas, y será necesario contar con dos operarios para estas labores. El sábado el horario será de 9,00 a 11,00 horas y podrá llevarse a cabo por un sólo operario.
- 7) Para un correcto funcionamiento del trabajo, la empresa adjudicataria deberá dotar para el contrato de un superior y dos operarios, como mínimo.

- 8) Con carácter general, los contenedores se cargarán en dos camiones. Uno de ellos deberá llegar sobre las 11,00 horas y abandonará el recinto pesquero sobre las 13,00 horas aproximadamente. El segundo camión efectuará la salida del puerto pesquero alrededor de las 17,00 horas. En casos excepcionales, cuando coincida mucho volumen de pescado, será necesaria la dotación de un tercer camión.
- 9) En todos los casos la operación consistirá en cargar en los citados camiones los contenedores con los subproductos, que previamente han sido retirados de sus respectivas ubicaciones en las zonas comunes del puerto pesquero, y la sustitución por otros contenedores que lleguen al recinto limpios e higienizados. Estará terminantemente prohibido el trasvase de los residuos orgánicos en instalaciones comunes. Como se ha comentado, las operaciones de carga se realizarán en los muelles de carga de las Lonjas.

3.- PLAZO

El plazo de duración para el ejercicio de la actividad será de DOS (2) AÑOS.

4.- CATEGORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS CONTENEDORES

4.1.- CATEGORIZACIÓN

El Reglamento (CE) nº 1069/2009 categoriza los subproductos animales y productos derivados en tres categorías en función del riesgo:

Los materiales de **categoría 1** son aquellos de mayor riesgo y en ellos se incluyen los siguientes subproductos:

- Cuerpos enteros o sus partes, incluidas las pieles, de animales sospechosos, confirmados de estar infectados por una EET o sacrificados en aplicación de medidas de erradicación de EETs.
- Cuerpos enteros o sus partes, incluidas las pieles, de animales de compañía, de circo y de zoológicos.
- Cuerpos enteros o sus partes, incluidas las pieles de animales de experimentación.

- Cuerpos enteros o sus partes, incluidas las pieles, de animales salvajes sospechosos de estar infectados con enfermedades transmisibles a los humanos o a otros animales.
- Los materiales especificados de riesgo y los cuerpos enteros o parte de animales muertos que los contengan.

Orientación sobre el Nuevo Marco Legal de los SANDACH

- Subproductos de animales que contengan residuos de tratamientos ilegales (artículo 1, apartado 2, letra d) Directiva 96/22/CE o artículo 2, letra b) Directiva 96/23/CE) o que contengan residuos de otras sustancias o contaminantes del grupo B3 del Anexo I de la Directiva 96/23/CE, si el nivel de los mismo es superior al fijado en la norma comunitaria, o en su defecto, nacional.
- Subproductos recogidos durante el tratamiento de aguas residuales de establecimientos o plantas que procesen material de categoría uno o de otros en los que se retira el material especificado de riesgo.
- Residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operan a escala internacional.
- Mezcla de material de esta categoría con materiales de otras categorías.

Se consideran materiales de categoría 2 los siguientes:

- Estiércol, guano no mineralizado y el contenido del tubo digestivo.
- Subproductos recogidos durante el tratamiento de aguas residuales de establecimientos o plantas que procesen material de categoría 2 y de mataderos distintos de los cubiertos por el artículo 8 letra e del Reglamento (CE) nº 1069/2009, es decir, distintos de los que procesan material de categoría 1 o retiran material especificado de riesgo.
- Subproductos que contengan residuos de sustancias autorizadas o de contaminantes que sobrepase los niveles autorizados (artículo 15, apartado 3, Directiva 96/23/CE).
- Productos de origen animal declarados no aptos para el consumo por presencia de cuerpos extraños.

Orientación sobre el Nuevo Marco Legal de los SANDACH 13

- Productos de origen animal distintos de los de categoría 1 importados/introducidos de un tercer país, o enviados a otro Estado miembro, cuando no cumplan la legislación comunitaria.
- Los animales o partes de los mismos, distintos de los de categoría 1 y 3, que murieron sin ser sacrificados o matados para el consumo humano, incluyendo los matados para el control de enfermedades, los fetos,

oocitos, embriones y espermatozoides no destinados a la reproducción y las aves de corral muertas en el huevo.

- Mezclas de material de categoría 2 con materiales de otras categorías.
- Subproductos animales distintos del material de categoría 1 y 3.

Los materiales de **categoría 3** son:

- Canales y partes de animales sacrificados o cuerpos o partes de animales de caza que sean aptos para el consumo humano pero que no se destinen a este fin por motivos comerciales.
- Canales y las siguientes partes de animales sacrificados en un matadero aptos para el consumo humano a raíz de una inspección ante mortem o los cuerpos y las siguientes partes de animales de caza matados para el consumo humano de conformidad con la legislación comunitaria:
- Canales o cuerpos y partes de animales declarados no aptos para el consumo humano de acuerdo con la legislación comunitaria pero que no muestren signos de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales.

Orientación sobre el Nuevo Marco Legal de los SANDACH 14

- Cabezas de ave de corral
- Pieles, incluidos los recortes y piel dividida, cuernos y pies, incluidas las falanges y los huesos del carpo y metacarpo y los huesos del tarso y metatarso de animales distintos de rumiantes que precisen pruebas de diagnóstico de EET y los rumiantes sometidos a dichas pruebas con resultado negativo de conformidad al Reglamento (CE) nº 999/2001.
- Cerdas y plumas.
- Subproductos de aves de corral y lagomorfos sacrificados en explotación (artículo 1, apartado 3, letra d) Reglamento (CE) nº 853/2004) que no presenten signos de enfermedad transmisible.
- Sangre de animales sin signos de enfermedad transmisible a través de la misma obtenida de animales que no requieren pruebas de diagnóstico de EET o sometidos a esas pruebas, con resultado negativo, sacrificados en matadero después de haber sido considerados aptos a raíz de una inspección ante mortem de conformidad con la legislación comunitaria.
- Subproductos generados en la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos huesos desgrasados, chicharrones y lodos de centrifugado o de separación resultantes de la elaboración de productos lácteos.
- Productos de origen animal o productos alimenticios que los contengan y que no estén destinados al consumo humano por motivos

comerciales, defectos de fabricación o envasado, u otros defectos que no supongan un riesgo para la salud.

Orientación sobre el Nuevo Marco Legal de los SANDACH 15

- Alimentos para animales de compañía y piensos de origen animal o que contengan subproductos animales o productos derivados que no estén destinados a ese fin por motivos comerciales, defectos de fabricación o envasado, u otros defectos que no supongan un riesgo para la salud.
- Sangre, placenta, lana, plumas, pelo, cuernos, recortes de cascos uñas o pezuñas y la leche cruda de animales vivos que no presenten signos de enfermedad transmisible a través de esos productos.
- Animales acuáticos y parte de los mismos, salvo mamíferos marinos, que no presenten signos de enfermedad transmisible.
- Subproductos animales de animales acuáticos procedentes de establecimientos o plantas que fabriquen productos para el consumo humano.
- Conchas de moluscos con tejido blando o carne, subproductos de incubadoras, huevos y subproductos de huevos incluidos las cáscaras de animales que no presenten signos de enfermedad transmisible.

Orientación sobre el Nuevo Marco Legal de los SANDACH 16

- Pollitos de un día sacrificados por razones comerciales sin signos de enfermedad transmisible.
- Los invertebrados acuáticos y terrestres salvo especies patógenas para los seres humanos.
- Los animales y sus partes de las ordenes Rodentia y Lagomorpha distintos de los de categoría 1 y 2.
- Pielés, cascos, uñas o pezuñas, plumas, lana, cuernos y pelo de animales muertos que no presenten signos de enfermedades transmisibles a través de esos productos.
- Tejido adiposo de animales sin signos de enfermedad transmisible a través del mismo, que han sido sacrificados en matadero y considerados aptos para sacrificio para consumo humano tras inspección ante mortem con arreglo a la legislación nacional.

4.2.- CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTENEDORES

A modo indicativo se describen a continuación las características de los contenedores:

- Los contenedores destinados a los subproductos de Categoría 3 serán de color verde, estancos y desprovistos de vías de drenaje. Tendrán una tapa isotérmica con sujeción y cierre, para evitar así cualquier posible salida de olores, con estructura integrada para el transporte manual o con carretilla.

Cada contenedor tiene su propio número, para permitir la identificación inequívoca y por tanto facilitar la trazabilidad.

En los contenedores debe figurar en, al menos dos de sus caras, grabada la leyenda establecida en el Reglamento 1069/09 para los subproductos de Categoría 3 “no apto para uso humano”.

Medidas mínimas:

Largo: 1.200 mm.

Ancho: 1.000 mm.

Alto: 570 mm.

- Contenedores para categorías 1 y 2

La empresa adjudicataria debe disponer de contenedores de Categoría 1 en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del servicio y presentan las siguientes características:

- Estar autorizados para el transporte de SANDACH, en color negro y acorde a la categoría de los subproductos que transportan
- En cada contenedor estará grabada en al menos en dos de sus caras la leyenda establecida en el Reglamento 1069/09 para los subproductos de Categoría 1 “solo para eliminación”.
- Cada contenedor tiene su propio número, para permitir la identificación inequívoca y por tanto facilitar la trazabilidad.
- Son isoterms y poseen tapa hermética, con sujeción y cierre, para evitar la salida de olores y están fabricados con materiales aptos para el producto a contener.

5.- DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES

En el recinto de las distintas Lonjas se atenderá la limitación de utilización sólo de carretillas eléctricas o de gases licuados.

Las características y capacidad de los camiones serán acordes a los contenedores instalados.

6.- LOCAL

Para el normal funcionamiento de dicha actividad la Autoridad Portuaria podrá otorgar una autorización o concesión administrativa al adjudicatario de un local dentro del recinto portuario, para el depósito de material y los vestuarios del personal, mientras dure el contrato.

7.- RESPONSABILIDAD DEL TITULAR

El titular responderá de los daños o perjuicios causados por él o por el personal de él dependiente dentro del puerto a personas o cosas de la Autoridad Portuaria de Vigo o de terceros, por sus propias acciones, omisiones o negligencias.

El adjudicatario estará obligado a concertar con una entidad aseguradora de reconocida solvencia, una póliza que cubra los riesgos por daños a terceros y responsabilidad civil, entregando copia de la póliza ante la Autoridad Portuaria de Vigo antes de iniciarse la prestación del servicio.

El adjudicatario deberá cumplir la legislación laboral y social vigente. El personal destinado a la realización de los trabajos tendrá exclusiva dependencia laboral del adjudicatario, el cual se hará cargo del pago de todos los gastos de personal, incluidos salarios, y cotizaciones a la Seguridad Social. La Autoridad Portuaria no asumirá obligación ni vinculación laboral ni de ningún tipo, respecto de los trabajadores de la empresa adjudicataria.

8.- RENUNCIA

El titular podrá renunciar a la prestación del presente Servicio, debiendo comunicar de forma fehaciente a la Autoridad Portuaria tal renuncia con una antelación mínima de **2 meses**. El Presidente de la Autoridad Portuaria de Vigo, previo informe de su directora, podrá incautar la garantía si dicha renuncia no resulta acorde con la situación real.

9.- GARANTÍA DEFINITIVA

La garantía definitiva ascenderá al 5% del IMPORTE DE LA ADJUDICACIÓN y responderá de todas las obligaciones derivadas de este servicio, de las sanciones que por incumplimiento de las condiciones de la misma se pueden imponer a su titular, de las tasas portuarias que resulten de aplicación, y de los daños y perjuicios que tales incumplimientos puedan ocasionar.

Extinguido el servicio en los supuestos previstos en el presente Pliego, procederá la devolución de la garantía o su cancelación, una vez realizado el pago de las obligaciones pendientes, y siempre que no proceda la pérdida total o parcial de la misma por incumplimiento del titular del servicio.

10.- DISPOSICIÓN DE LA GARANTÍA POR LA AUTORIDAD PORTUARIA

El incumplimiento de las obligaciones económicas por el titular del contrato permitirá la ejecución o disposición inmediata de la garantía constituida.

Cuando por aplicación de lo dispuesto en el párrafo anterior, la Autoridad Portuaria tuviese que disponer de la garantía, total o parcialmente, el titular del contrato estará obligado a reponerla o completarla en el plazo de un mes, contado desde el acto de disposición. Si el interesado no restituye o completase la garantía en el referido plazo, se entenderá que renuncia al contrato, sin perjuicio de las acciones que procedan, caso de resultar deudor.

11.- NOMBRAMIENTO DE REPRESENTANTE ANTE LA AUTORIDAD PORTUARIA

La empresa adjudicataria, antes de iniciar la prestación de servicio, nombrará un representante de ésta con poderes suficientes para su representación, siendo éste quien asuma toda la responsabilidad en la ejecución de los trabajos y en las relaciones con la Autoridad Portuaria de Vigo, derivadas del presente contrato.

12.- TASAS, GASTOS, IMPUESTOS Y ARBITRIOS

Los gastos originados por los anuncios de la solicitud y de la resolución de otorgamiento del servicio serán por cuenta del titular.

Igualmente serán a cuenta del titular del servicio los gastos originados por los consumos del local (agua electricidad, etc....)

13.- CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

La oferta se adjudicará a la oferta más económica. Por ello, la valoración de las ofertas se realizará en base al siguiente criterio:

Oferta económica, precio del contrato: 100%

En el proceso de evaluación se emplearán las recomendaciones contenidas en las normas de contratación del Organismo Público Puertos del Estado en la Orden FOM/1698/2013 de 31 de julio, Anexo III.

14.- PRESUPUESTO MÁXIMO

Se establece un presupuesto base de licitación de CIENTO CUARENTA Y CUATRO MIL (144.000.-) Euros. La proposición económica realizada por los licitantes se entiende que incluye todos los gastos inherentes a la realización del servicio, tanto gastos directos como indirectos, impuestos, tasas y cualquier otro gravamen, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido (I.V.A.).

Los trabajos a realizar se llevarán a efecto con los utensilios, maquinaria y equipos de pruebas, herramientas y consumibles, propiedad del contratista, sin que en ningún caso la Autoridad Portuaria de Vigo venga obligada a la provisión de cualquiera de estos elementos.

15.- ABONO DEL IMPORTE DE LA ADJUDICACIÓN

La Autoridad Portuaria de Vigo abonará al adjudicatario del servicio el importe económico anual ofertado en (12) pagos mensuales, equivalente cada uno de ellos a la doceava parte del importe anual.

16.- SUPERVISIÓN Y CONTROL

La Autoridad Portuaria de Vigo, a través del Área de Explotación, controlará de la forma que estime oportuna junto con el adjudicatario o un representante designado por éste, el estado de cumplimiento de las tareas objeto del presente servicio y del material y las personas adscritas a dicha actividad.

A tal efecto, la empresa adjudicataria deberá elaborar en el transcurso del primer mes de prestación del servicio, un Manual de Gestión de los Productos y Subproductos Orgánicos, en el cual se definan los medios humanos y materiales, los horarios, la descripción de la operativa, así como los controles de calidad, el adecuado mantenimiento de la trazabilidad y la resolución de incidencias.

El **Manual de Gestión** debe incluir asimismo la documentación expedida por la administración competente en la materia, relativa a la autorización de planta intermedia, documento acreditativo de los datos del registro general de explotadores dedicados al transporte de subproductos animales y productos derivados no destinados a consumo humano, así como las fichas técnicas y

fichas de seguridad de los productos utilizados para la limpieza e higienización de los contenedores y vehículos de transporte.

El referido Manual de Gestión deberá ser revisado y aprobado por el Área de Explotación de la Autoridad Portuaria de Vigo, con carácter previo a su implantación.

En los primeros 10 días hábiles de cada mes, la empresa adjudicataria enviará por escrito el desglose de los productos y subproductos correspondientes al mes anterior, haciendo constar como mínimo las cantidades expresadas en Kg. de pieles de cefalópodo, pieles de tiburón, subproductos, y vísceras. Dichos datos serán enviados a la persona que el Área de Explotación determine.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá incluir un sistema propio de control de calidad de los trabajos a realizar habitualmente, que asegure la eficacia y el cumplimiento de lo indicado en este Pliego.

17.- SANCIONES

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria podrá imponer sanciones, por el mal cumplimiento del servicio o de las condiciones del contrato, previo expediente, que se iniciará de oficio, pudiendo mediar, en su caso, denuncia de cualquier usuario.

El adjudicatario deberá abonar a la Autoridad Portuaria todos los daños y perjuicios que efectivamente se le hayan irrogado.

Vigo a, 5 de marzo de 2018

JEFA DE ÁREA DE EXPLOTACIÓN

Fdo.: Ana Ulloa Piñeiro

Vº Bº LA DIRECTORA

Fdo.: Beatriz Colunga Fidalgo

Puerto de Vigo