

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE TRANSPORTE URGENTE REFRIGERADO DE MUESTRAS DEL PROGRAMA DE CONTROL Y SEGUIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS Y OTROS INVERTEBRADOS MARINOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA.**

**CÓDIGO GEXAP.** CONTR 2023/105005

**CÓDIGO CPV:**

60161000-4 Servicios de transporte de paquetes.

Atributos para el transporte especial: MD01-7 Mediante vehículos refrigerados

**ÍNDICE DE CONTENIDO**

<b>1. OBJETO.....</b>	<b>2</b>
<b>2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A REALIZAR.....</b>	<b>2</b>
<b>3. UBICACIÓN DE LOS TRABAJOS.....</b>	<b>3</b>
<b>4. PLANIFICACIÓN, FRECUENCIA Y JORNADA DE LOS TRABAJOS:.....</b>	<b>3</b>
<b>5. MEDIOS TÉCNICOS Y HUMANOS.....</b>	<b>3</b>
<b>6. PLAZO DE EJECUCIÓN.....</b>	<b>4</b>
<b>7. COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS.....</b>	<b>4</b>

PABLO ANTONIO PEREZ RODRIGUEZ		17/04/2023	PÁGINA 1 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGwKdkQ2EoF6Wex0DfGSGq9B9zX	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		26/05/2023 09:21:29	PÁGINA: 1 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2p66UKL7NVGQs5lBpJdRCqAK3	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## 1. OBJETO

El objeto del presente contrato es la prestación de los servicios de recogida, transporte urgente refrigerado y entrega de muestras de agua y moluscos bivalvos establecidas en el Programa de Control Sanitario al Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros, en unas condiciones especiales de recogida, transporte y entrega de las muestras recogidas que se detallan en esta memoria.

Las muestras se recepcionarán en las provincias de Almería, Sevilla, Málaga y Cádiz. La recogida se hará realizando una ruta circular comenzando por las Zonas de Cádiz o Málaga en función de los horarios de marea, con porte refrigerado y entrega antes de las 08:30 horas del día siguiente a la recogida de las muestras, como requisito imprescindible objeto de la prestación del contrato.

## 2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A REALIZAR

Los trabajos a realizar por la empresa adjudicataria, serán los siguientes:

La empresa adjudicataria deberá, a demanda del Servicio de Inspección Agroalimentaria, (en adelante SIA) acudir a los puntos de recepción indicados telefónicamente y a través de correo electrónico, por el SIA, para que los técnicos de muestreo en las provincias de Almería, Sevilla, Málaga y Cádiz les entreguen las muestras recogidas, y entregarlas, antes de las 08:30 horas del día siguiente, garantizando que se mantienen correctamente refrigeradas con temperaturas comprendidas entre 1 y 9 °C, en el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros". Ctra. Punta Umbría-Cartaya Km 12 C.P. 21459 El Rompido (Huelva).

Los puntos de recogida serán los puertos pesqueros de Adra, Caleta de Vélez, Málaga, Fuengirola, Marbella, Estepona, La Atunara, Algeciras, Chipiona, las oficinas provinciales de AGAPA en Jerez de la Frontera, Cádiz, Málaga y/o Sevilla, o cualquier otro punto en dichas provincias, en el que se acuerde por consenso la recogida entre el Técnico de muestreo y la empresa adjudicataria.

El volumen y distribución de los servicios a prestar será a demanda del SIA, según la planificación semanal de los muestreos. El servicio contratado se realizará **un máximo cinco días en semana**, a elegir por el SIA entre de lunes a domingo en función de los criterios de frecuencia analítica y las previsiones meteorológicas.

Se estima la realización de 70 envíos mensuales, que suponen unos 150 bultos/paquetes ( un promedio de dos bultos por envío) y entre 4,5 y 6 kilos por bulto. La suma del largo/ancho/alto del bulto no supera los 100 cm.

La empresa adjudicataria deberá, en todo momento, a petición del SIA, entregar informe semanal relativo al control de la temperatura durante el transporte de las muestras, así como historia gráfica y control de estos de las recogidas y entregas.

La empresa adjudicataria no podrá alterar el etiquetado y empaquetado de las muestras, sin indicación expresa del SIA, con el fin de evitar desperfectos y daños.

PABLO ANTONIO PEREZ RODRIGUEZ		17/04/2023	PÁGINA 2 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGwKkQ2EoF6Wex0DfGSGq9B9zX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		26/05/2023 09:21:29	PÁGINA: 2 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2p66UKL7NVGQs5lBpJdRCqAK3	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



### 3. UBICACIÓN DE LOS TRABAJOS

Los trabajos se desarrollarán en el litoral de las provincias de Huelva, Cádiz, Málaga y Almería, así como en la provincia de Sevilla.

Dadas las características de los trabajos a desarrollar, asociada a la actividad marisquera y/o acuícola, no es necesaria la contratación de la recogida de muestras para las provincias de Granada, Córdoba y Jaén, que no tienen declaradas Zonas de Producción de Moluscos bivalvos. Tampoco es necesaria la recogida de muestras en la de Huelva, al estar el Laboratorio ubicado en la misma provincia, lo que facilita que los Técnicos de muestreo de AGAPA lleven las muestras de dicha provincia directamente.

### 4. PLANIFICACIÓN, FRECUENCIA Y JORNADA DE LOS TRABAJOS:

Los técnicos del SIA remitirán por correo electrónico a la empresa adjudicataria, la planificación de los trabajos con carácter semanal, el último día hábil previo a cada semana de trabajo, normalmente, el viernes.

Esta planificación podrá sufrir modificaciones por incidencias técnicas o meteorológicas, o por necesidades organizativas del SIA. Estas modificaciones sobrevenidas, serán comunicadas en la misma forma (correo electrónico) así como se adelantarán por teléfono, a la empresa adjudicataria a la mayor brevedad posible.

La jornada de trabajo podrá realizarse en cualquier franja horaria diurna, de lunes a viernes, aunque de forma ocasional podrá ser realizada en fines de semana, festivos y horas nocturnas, por necesidades del Servicio, al estar asociados los muestreos en ocasiones a los ciclos de marea y a la frecuencia de muestreo que establece el Programa de Control y Seguimiento de las Condiciones Sanitarias de las Zonas de Producción del Litoral Andaluz y otros Invertebrados Marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, para la realización de análisis intensivos.

### 5. MEDIOS TÉCNICOS Y HUMANOS.

Para la correcta realización de los trabajos objeto del presente pliego, la empresa adjudicataria deberá aportar los siguientes medios técnicos y humanos:

1. Vehículo, tipo furgoneta o furgón, isotermo frigorífico, con certificado ATP y capacidad al menos de 300 litros, con sonda de temperatura con disponibilidad permanente para este Servicio.
2. Conductor con los permisos y disponibilidad necesarios para la realización de los trabajos establecidos.
3. Todos los medios técnicos y humanos necesarios para la correcta ejecución de los trabajos, de manera que se garantice la efectiva custodia así como la trazabilidad de la cadena de frío de la muestra desde su recogida hasta su entrega
4. Deberá tener tantos vehículos y técnicos como se requieran para asegurar la viabilidad del servicio contratado.

PABLO ANTONIO PEREZ RODRIGUEZ		17/04/2023	PÁGINA 3 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGwKdkQ2EoF6WexD0fGSGq9B9zX	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		26/05/2023 09:21:29	PÁGINA: 3 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2p66UKL7NVGQs5lBpJdRCqAK3	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## 6. PLAZO DE EJECUCIÓN

Los trabajos se desarrollarán durante 12 meses desde la firma del contrato durante las anualidades 2023 y 2024 con posibilidad de prórroga por otros 12 meses.

## 7. COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS.

AGAPA designará un responsable coordinador de los trabajos, cuyas funciones serán con carácter general la coordinación y supervisión de la correcta realización de los mismos.

El contenido de los informes y resultados finales a entregar estará supervisado por el Responsable del contrato, designado por AGAPA, y deberá contar con su conformidad para la aceptación de la entrega final de los mismos.

Para cualquier aclaración o consulta técnica relativa a la presente licitación podrán dirigirse a:  
Técnico del Servicio de Inspección Agroalimentaria, Área de Inspección Pesquera: Antonio Agustín Álvarez López. (Teléfono. 671595456, email: aagustin.alvarez@juntadeandalucia.es ).

EL JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN AGROALIMENTARIA

Fdo. electrónicamente:  
Pablo Antonio Pérez Rodríguez

PABLO ANTONIO PEREZ RODRIGUEZ		17/04/2023	PÁGINA 4 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGwKdkQ2EoF6WexD0fGSGq9B9zX	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		26/05/2023 09:21:29	PÁGINA: 4 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2p66UKL7NVGQs5lBpJdRCqAK3	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	