



Pliego de condiciones técnicas para el suministro de alimento congelado para los animales del Aquarium finisterrae.

Memoria sobre la condiciones técnicas para el suministro de alimentos congelados para su uso como comida de la colección biológica del Aquarium finisterrae

La colección biológica del *Aquarium finisterrae* está formada en su mayor parte por diferentes especies de peces (tanto óseos como cartilagosos) existiendo, además, un importante contingente de ejemplares de diferentes invertebrados marinos (moluscos, equinodermos, antozoos, etc.). Por otra parte, se dispone también de una colonia de focas (*Phoca vitulina*) formada por un total de 14 ejemplares de diferentes edades. Se trata, por tanto, de un grupo de organismos enormemente heterogéneo formado por especies de necesidades alimenticias muy diferentes.

Comida General

La comida general del acuario se prepara usando diversos tipos de productos congelados. El uso de estos artículos, y no otros, obedece a que así se les proporciona a los animales un menú lo suficientemente heterogéneo como para cubrir sus necesidades nutricionales y asegurar su buen estado de salud, evitar la introducción de posibles patógenos externos y, además, mantener una calidad del agua adecuada a la conservación y exposición de estos animales.

Estos productos congelados son los mismos que se emplean en la alimentación humana, y puesto que estos alimentos se van deteriorando con el paso del tiempo (procesos de enranciamiento, etc.) no es posible su almacenamiento de manera indefinida y han de ser consumidos antes de alcanzar su fecha de caducidad. Este hecho limita ya de por sí un gran acopio de estos artículos ya que caducarian en la cámara de congelación antes de su uso como alimento de la colección biológica.

Por otra parte, la capacidad de almacenamiento de la cámara de congelación de acuario es muy reducida lo que determina que el suministro de estos productos tenga que realizarse de manera fraccionada, adquiriendo cantidades pequeñas en cada pedido. De un modo general, la "comida general" suele comprarse en pequeñas cantidades que se reponen aproximadamente cada 15 días.

Comida de focas

El pescado usado como alimento para la población de focas ha de ser de una calidad adecuada para su uso como alimento de mamíferos marinos en cautividad, por lo que ha de presentar bajos niveles de peróxidos y de histamina, así como una temperatura de congelación adecuada y constante, sin pausas que rompan la cadena de frío.

La comida de las focas se adquiere en lotes mayores (en torno a los 3500 ó 4000 Kg) y se reponen aproximadamente cada 3 meses.



Cláusulas:

1. Objeto del contrato:

El suministro de alimento congelado de calidad, de las clases y cantidades que se describen:

a) Comida general:

- 2.200 Kg de filete pequeño de merluza (de 100-200 gr aproximadamente por unidad), con piel, sin glasear e interfoliado.
- 1.100 Kg de pota o calamar enteros en bloque de tamaño 22-30 piezas por Kilogramo.
- 1.100 Kg de Picos o tiras de pota.
- 2500 Kg de caballa entera suelta.
- 1.000 Kg de mejillón gallego (*Mytillus galloprovincialis*) cocido, roto o de talla pequeña (aproximadamente 150-230 piezas por Kilogramo).
- 200 Kg de cola de gamba pelada, de unas 70-100 piezas por Kilogramo y con un máximo de un 25% en peso de glaseado (el peso neto mínimo por Kilogramo de peso bruto no podrá ser inferior a 750 gr).
- 25 Kg camarón cocido 90 – 120.
- 300 Kg de tronco de merluza mediana (600-700 gr)

Estos productos han de ser aptos para el consumo humano y han de servirse antes de que expire la fecha de caducidad establecida por el productor. La temperatura de congelación ha de ser la adecuada a este tipo de producto, manteniéndose constante y sin pausas que rompan la cadena de frío

b) Comida de focas:

- 5500 Kg de caballa entera congelada en bloque o suelta.
- 5300 Kg de arenque entero congelado en bloque o suelto.
- 5500 Kg de capelín entero congelado en bloque o suelto.

Estos productos han de cumplir los siguientes criterios de calidad:

- Índices de peróxidos máximo: 20 meq/Kg.
- Nivel máximo de histamina: 100 ppm.
- Temperatura máxima en el interior del pescado: -20°C

De un modo similar a la comida general, la comida de las focas ha de servirse sin pausas que rompan la cadena de frío y de modo que se permita el suministro en las mejores condiciones de calidad.

2. Requisitos del suministro:

a) Comida general

El suministro de la cantidades incluidas en la adjudicación se realizará de manera regular a lo largo del año, según los pedidos realizados por el Aquarium finisterrae en base a las necesidades del Servicio. Dichos pedidos tendrán una periodicidad aproximadamente quincenal. El plazo de entrega desde que se haya realizado el pedido nunca podrá superar los 15 días.



Los servicios técnicos del Aquarium finisterrae verificarán la calidad de cada una de las partidas entregadas por el proveedor, realizando los oportunos controles y se dará así la conformidad a la correspondientes factura para tramitar su pago.

En todo caso no se aceptará ninguna partida de pescado que supere el período de caducidad establecido.

b) Comida de focas

El suministro de la partida adjudicada será ejecutado según los pedidos realizados por el Aquarium finisterrae en base a las necesidades del servicio. Dichos pedidos tendrán una periodicidad aproximada de 3 meses y la cantidad de pescado suministrada en cada uno de ellos será de unos 3500-4000 Kg en total.

Los servicios técnicos del Aquarium finisterrae verificarán la calidad de cada una de las partidas entregadas por el proveedor, realizando los oportunos análisis y se dará así la conformidad a la correspondiente factura para tramitar su pago.

En el supuesto caso de que una partida de pescado no reúna los requisitos de calidad exigidos en este contrato, el suministrador podrá realizar un contraanálisis de los niveles de peróxidos y de histamina, quedando obligado a presentar los resultados de dichos análisis a los técnicos del acuario para que, si procede, acepten la partida de pescado y procedan a dar conformidad a la factura presentada. Dicha analítica deberá ser realizada en un laboratorio autorizado por la Consellería de Sanidad, corriendo los gastos de dichas pruebas a cargo de la empresa adjudicataria.

En todo caso no se aceptará ninguna partida de pescado que lleve más de 12 meses congelada en relación a la fecha de realización del pedido.

Si los resultados de las analíticas realizadas indican que la partida no cumple con los criterios de calidad establecidos en este contrato, la mercancía será devuelta inmediatamente por el mismo conducto por el que llegó, corriendo los gastos del envío a cargo del proveedor, quedando éste obligado a la sustitución de dicha partida por otra nueva que cumpla los requisitos de calidad establecidos en este pliego. En ningún caso, el plazo de entrega de la nueva partida podrá ser superior a 20 días naturales contados a partir del día siguiente a la fecha de recepción de la partida de pescado original.

A Coruña, marzo 2013

Carlos Garcia Soler
Biólogo Aquarium finisterrae