

## **SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO DE UN "BIN" QUE MEJORE EL PROCESO DE RECOLECCIÓN DE MEJILLÓN EN LA ETAPA DE COSECHA.**

### **1. ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE MEJILLÓN DE GALICIA (OPP-18)**

La Organización de Productores de Mejillón de Galicia (OPP-18) es una organización de ámbito de actuación nacional, reconocida por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 30 de diciembre de 1986 originalmente como OPMAR, y que modificó en 1996 pasando a denominarse OPMEGA.

Su reconocimiento como organización de productores (OPP-18) tiene lugar en el mismo año en el que se produce la entrada de España en la CEE como estado miembro de pleno derecho, lo que evidencia en la organización una actitud proactiva en la prosecución de las mejores condiciones para el cultivo y comercialización del mejillón y, por ende, para los productores asociados.

Desde su fundación, OPMEGA aglutina a productores de todas las rías gallegas, donde se aúnan esfuerzos y se trabaja en la mejora y defensa de los intereses de sus productores y de su mejillón de Galicia.

Actualmente está integrada por 579 bateas y 312 socios agrupados en 11 delegaciones distribuidas en las rías de Muros y Noia, Arousa, Pontevedra y Vigo en Portugal en el Algarve.

### **2. ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA LICITACIÓN**

Anualmente, OPMEGA a través de su plan de producción y comercialización define los ejes estratégicos que desarrollará a través de diferentes medidas de actuación cuyos principales objetivos son mejorar la producción y comercialización.

En el Plan de Producción y Comercialización de 2024 se contempla como una de las medidas a ejecutar la “Realización de una prueba piloto con bins a bordo de buque bateiro”. A tal fin la OPP-18 contempla la contratación de servicio de asistencia

técnica para el diseño y desarrollo de un "bin" (contenedor) que mejore el proceso de recolección de mejillón en la etapa de cosecha.

La última etapa del cultivo de mejillón es la cosecha que tiene lugar después de aproximadamente un año, cuando el mejillón alcanza la talla comercial.

Las cuerdas son retiradas del agua con la ayuda de la grúa e izadas al barco. Una vez en cubierta, si el mejillón se destina a comercializar en fresco, el mejillón se limpia con abundante agua de mar, se procede a su selección por tallas y finalmente se introduce en sacos plásticos, listo ya para su traslado a los centros expedidores.

Si el mejillón se destina a fábrica, se limpia y se posa a granel en el barco. Luego es recogido por la grúa en el muelle e introducido en el camión en dirección el centro de transformación.

OPMEGA se propone llevar a cabo una acción piloto para mejorar el proceso de recolección de mejillón en la etapa de cosecha. La acción implica el diseño y desarrollo de un "bin" (contenedor) que reemplazará los sacos plásticos utilizados hasta la fecha. Este "bin" deberá cumplir con ciertos requisitos:

- Adecuación al espacio disponible a bordo: El "bin" debe ser diseñado de manera que se ajuste al espacio disponible a bordo de los buques bateiros, garantizando la seguridad en el trabajo.
- Encajable y apilable: Debe ser encajable, es decir, los contenedores pueden encajarse unos dentro de otros para ahorrar espacio. Además, debe permitir apilar los bins, lo que facilitará el almacenamiento y transporte eficiente del mejillón.
- Control de temperatura: El "bin" deberá contar con características que permitan controlar la temperatura del mejillón recolectado, asegurando su frescura y calidad.

Esta acción piloto busca optimizar el proceso de recolección y almacenamiento del mejillón, lo que puede resultar en una mayor eficiencia y mejora en la calidad del producto final.

### **3. DESARROLLO**

El objeto de este contrato consiste en el servicio de asistencia técnica para el diseño y desarrollo de un "bin" (contenedor) que mejore el proceso de recolección de mejillón en la etapa de cosecha.

De esta forma los trabajos a realizar por la entidad subcontratada se centrarán deberán atender los siguientes condicionantes:

- Preservación de la calidad y seguridad alimentaria del producto. El nuevo bin debe proporcionar un entorno controlado que ayude a preservar la frescura y la calidad del mejillón durante el transporte. La temperatura, la humedad y otros factores pueden ser regulados para garantizar que los mejillones lleguen al mercado en óptimas condiciones.
- Reducción de pérdidas y desperdicios. Al proporcionar un entorno cerrado y protegido, se minimizan los riesgos de contaminación y deterioro, lo que resulta en menos productos desperdiciados.
- Eficiencia en la logística. Es importante conocer cómo mejorará la eficiencia y reduce los tiempos de espera en puertos.
- La capacidad del bin, de modo que permita optimizar las cargas y aprovechar las economías de escala en el transporte, lo que reduciría los costes y mejoraría la rentabilidad de los productos en el mercado.

### **4. PRESUPUESTO**

El presupuesto máximo será de 50.000,00 € (IVA no incluido).

### **5. FECHA LÍMITE Y ENVÍO OFERTA.**

Si este concurso es de su interés debe remitirnos su oferta antes de las 15:00 horas (CET) del 30 de julio de 2024 a la siguiente dirección de email: [opmega@opmega.com](mailto:opmega@opmega.com)



Disponemos de un protocolo de selección de proveedores que puede consultar en nuestra página web: [www.opmega.com](http://www.opmega.com)

Reciba un cordial saludo.