

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA ADJUDICACION, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO Y VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN, DE LA GESTION Y EXPLOTACION DEL SERVICIO DE BAR-TIENDA (TXANTXA-ENEA) DE ADUNA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El Ayuntamiento de Aduna, propietario del Bar-Tienda denominado Txantxa-Enea, sito en la Herriko Plaza 3 de Aduna, convoca el procedimiento de contratación para la gestión, administración, mantenimiento, conservación y explotación, del Bar-Tienda de titularidad municipal por procedimiento abierto simplificado y varios criterios de adjudicación.

La gestión y explotación de dicho Bar-Tienda comprenderá las prestaciones y actividades contempladas en este pliego, así como en las demás estipulaciones del pliego de cláusulas administrativas particulares.

Las funciones propias de la Administración concedente podrán ser ejercidas de manera directa por el propio Ayuntamiento.

2.- DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN

El edificio objeto de contrato, es el denominado “Txantxa-enea”, situado en la Herriko Plaza nº 3 de Aduna, el cual responde a la siguiente descripción:

En planta baja se encuentra el Bar-Tienda:

Situado junto a la biblioteca tiene una superficie útil de 32,93 m².

Cuenta con dos zonas, una de estancia con mesas y una de servicio o atención, con un mostrador, muebles y equipamiento auxiliar y estanterías para productos.

Al Bar-Tienda se accede desde una zona de terraza mediante una puerta situada en la fachada Sur del edificio (también se puede acceder desde la biblioteca desde una puerta, con llave, situada en la pared que delimita ambos usos).

El paso entre la entrada al Bar-Tienda y el pabellón de mayores está protegido por una marquesina.

SERVICIOS HIGIÉNICOS:

Hay un aseo adaptado que da servicio al conjunto de la instalación con una superficie de 4,89 m².

El acceso al servicio se realiza tanto por el Bar-Tienda como por el distribuidor situado en la zona de acceso a la ludoteca, y cuenta con un sistema de cierre y apertura accionado magnéticamente.

El conjunto se complementa con la terraza exterior, con una superficie de 146,20m² en la cual se sitúa el pabellón de mayores ocupando éste 22,00m² aproximadamente.

La terraza está pavimentada y cuenta con alumbrado público, en la zona contigua al parque infantil existe un paso al mismo mediante unas escaleras.

Los espacios ubicados correspondientes al Bar-Tienda se distribuyen de la siguiente manera:

- Colmado.....	32,93 m ²
- Aseos.....	4,89 m ²
- Terraza.....	124,20 m ²

3.- INVENTARIO

A las presentes bases y como parte de las mismas queda unido, como anexo I del presente pliego inventario orientativo de los bienes aportados por el Ayuntamiento en este contrato; sin perjuicio de que el mismo sea actualizado a la firma del contrato con el adjudicatario.

Los bienes que queden incluidos en el inventario definitivo, adjunto al contrato que se celebre con el nuevo adjudicatario, serán objeto de devolución en el mismo estado en que se entregaron al mismo a la resolución del contrato, siendo obligación del adjudicatario la de sustituir aquéllos que se hallan deteriorado o roto como consecuencia del uso, a fin de que los mismos sean devueltos al finalizar el contrato.

Aquellos enseres que pudiera el adjudicatario aportar a la explotación que no se encuentren incluidos en el inventario, serán de propiedad del adjudicatario pudiendo llevárselos al finalizar el contrato.

4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.

El horario de apertura y cierre del Bar-Tienda deberá atenerse a lo establecido en la normativa vigente.

El horario del Bar-Tienda será el establecido para el resto de los establecimientos hosteleros del municipio, así como el tratamiento para el servicio de terraza y en todo caso, el horario mínimo será de 9:00 horas de la

mañana hasta las 13:00 horas y de 16:00 horas a 20:00 horas de la tarde los meses entre noviembre y abril y el mismo pero hasta 22:00 horas de la noche entre los meses de mayo y noviembre de lunes a domingo, sin perjuicio de que dicho horario pueda ampliarse, por el adjudicatario en base a su oferta.

El adjudicatario de mutuo acuerdo con el Ayuntamiento de Aduna, podrá establecer un calendario con los días y horas que el servicio de Bar-Tienda permanecerá cerrado por vacaciones, las cuales en ningún caso podrán ser en el mes de agosto, no pudiendo éstas ser superiores a 1 mes, distribuidas como máximo en quincenas.

El horario del Bar-Tienda quedará ampliado cuando se celebren las fiestas patronales. Cada año el ayuntamiento fijará el horario de apertura y cierre.

5.- MODELO DE GESTIÓN Y SERVICIOS QUE COMPRENDE EL CONTRATO

5.1.- El contrato de la gestión del Bar-Tienda Txantxa-Enea de Aduna estará dirigido a la prestación de servicios para aquellas personas individuales o grupos juveniles o deportivos, asociaciones, grupos culturales o educativos etc., que lo soliciten. El adjudicatario deberá desarrollar directamente dicha explotación y deberá incluir los medios y recursos necesarios para el desarrollo de programas socio-educativos, culturales y de turismo activo.

En principio, se establece el martes como descanso semanal para el Bar-Tienda, pudiendo en todo caso negociarse con el adjudicatario otro sistema proporcional de descanso semanal siempre entre los días martes y jueves.

5.2.- Asimismo, en las instalaciones del Bar-Tienda, se pondrá a disposición de los posibles interesados, productos alimentarios, de limpieza, de lectura etc. que resulten interesantes para su venta, en los horarios de apertura del Bar-Tienda. En todo caso, en la oferta técnica se deberá especificar qué productos se venderán. El adjudicatario tendrá que consensuar con el Ayuntamiento los nuevos productos que añada a la venta en el transcurso del contrato.

5.3.- El adjudicatario en las horas que se encuentre abierto el Bar-Tienda, si es del interés del Ayuntamiento tendrá que encargarse de la distribución de las tarjetas del alumbrado del frontón municipal y de los turnos para la utilización de los vestuarios, así como de su apertura y cierre, de acuerdo con las normas que para ello establezca el Ayuntamiento.

5.4.- Queda prohibida cualquier clase de cesión, traspaso o arriendo del contrato para la explotación de la gestión integral del Bar-Tienda Txantxa-Enea, siendo responsable directo de su explotación el contratista del mismo.

El incumplimiento de las disposiciones que aparecen en este Pliego de Condiciones Técnicas o en el de Condiciones Administrativas, por parte del adjudicatario o contratista no implicará responsabilidad alguna para el

Ayuntamiento de Aduna.

5.5.- El adjudicatario de la explotación del servicio se hará cargo de:

a) La **vigilancia general de todas las instalaciones** objeto de contrato, según Pliego de Cláusulas Administrativas y con las siguientes obligaciones concretas:

- Poner en conocimiento del Ayuntamiento de Aduna cualquier anomalía que se observe, tanto en el funcionamiento del Bar-Tienda como en la terraza y el local de los jubilados.
- Cuidar de mantener cerradas todas las dependencias, cuando no se usen.
- Hacer cumplir las normativas que para el uso de las instalaciones del Bar-Tienda sean dictadas desde el Ayuntamiento de Aduna y otras instancias de la Administración.
- Mantener el orden y limpieza de todas las instalaciones, incluida la terraza externa, la terraza cubierta y el aseo. Los espacios de uso al público, no podrán ser utilizados para almacenaje, debiendo permanecer libres de obstáculos.
- El adjudicatario no podrá utilizar otras dependencias, fuera de las destinadas al uso del Bar-Tienda. Cualquier uso extraordinario de espacios o instalaciones deberán ser comunicados y autorizados por el Ayuntamiento.

b) La **limpieza diaria y mantenimiento** en perfectas condiciones de uso y desinfección de todas las superficies objeto de contrato y su mobiliario.

Se valorarán todas aquellas propuestas que incluyan criterios ambientales tanto para la compra de productos de limpieza como para el posterior uso de los mismos.

c) **Gestionar los servicios del Bar-Tienda**, siendo éste quien, a su riesgo y ventura, explotará dichos servicios. Para ello, el contratista deberá administrar la infraestructura estable durante el periodo del contrato, responsabilizándose de gestionar los servicios de actividades de recreación y turismo activo; y en caso de que dichas actividades sean promocionadas por el Ayuntamiento de Aduna, deberá el adjudicatario coordinarse con los servicios técnicos municipales, en cuyo caso, deberá seguir las directrices, normativas y procedimientos que se establezcan desde este último.

En todos los trabajos que se realicen para la explotación de las instalaciones cedidas se observarán todas las disposiciones y reglamentaciones técnicas que se desarrollen, así como la normativa europea que sea de aplicación en la Comunidad Autónoma del País Vasco, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento.

La Mesa de Contratación valorará las ofertas técnicas que superen las cantidades mencionadas (incluidas las propuestas relacionadas con la oferta en barra de pintxos elaborados con productos locales y de temporada). En dicha valoración se tendrán en cuenta las propuestas adicionales que presenten los licitadores con criterios acordes con una alimentación sostenible y saludable. Se adjunta un anexo con una lista orientativa, en relación con este tema.

En cuanto a los alimentos producidos en la propia comarca, el Ayuntamiento proporcionará a la empresa adjudicataria información relativa al programa "Jan Tolosaldea" (se le facilitará una lista de los artículos que se producen en Tolosaldea y una relación de sus productores, si bien éstos se pueden consultar directamente en el siguiente enlace: <http://www.tolomendi.eus/es/productores-de-la-comarca/>). El adjudicatario analizará la información relativa a dicho programa, que sin duda le resultará de utilidad a la hora de dar cumplimiento a los requisitos establecidos en los pliegos, así como en la ejecución de las posibles mejoras que haya ofrecido en su propuesta. El Ayuntamiento ofrecerá su apoyo al adjudicatario para la resolución de cuantas dudas puedan surgirle en este sentido, para lo cual actuará en colaboración, entre otros, con la asociación de desarrollo rural Tolomendi.

d) El servicio de actividades recreativo-deportivas de animación y turismo activo, según resulte de la adjudicación.

e) Responsabilizarse y sufragar los gastos derivados del mantenimiento, conservación y reparación del edificio (solo Bar-Tienda), y aquellas necesarias para el funcionamiento de los servicios objeto del presente contrato, según Pliego de Cláusulas Administrativas.

f) Mantenimiento y reparación: El mantenimiento de la maquinaria y electrodomésticos del Bar-Tienda, tanto preventivo como correctivo será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario comunicará de inmediato al Ayuntamiento de Aduna las averías producidas en los equipos e instalaciones de titularidad municipal.

El Ayuntamiento de Aduna se reserva el derecho de revisar periódicamente el funcionamiento del servicio la maquinaria, mobiliario, enseres e instalaciones en general. Tras lo cual emitirá un informe, tanto de sobre las propias instalaciones como del funcionamiento.

El adjudicatario está obligado a corregir los defectos que en dicho informe puedan citarse, corriendo con los gastos que pudieran suponer. La no corrección inmediata de los defectos o deficiencias indicados, facultará al Ayuntamiento a suspender el contrato, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización.

Toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, gas, etc...) deberá comunicarlo al Ayuntamiento de Aduna.

Cuando resulte necesario acometer reparaciones en el sistema de distribución de agua, iluminación o calefacción, deberán establecerse criterios de ahorro y eficiencia energética. En tales casos deberá informarse puntualmente al Ayuntamiento, puesto que previamente deberá obtenerse su aprobación.

La totalidad de las obras y modificaciones que sean necesarias realizar en las instalaciones deberán estar previamente autorizadas por el Ayuntamiento de Aduna.

Asimismo, cuando se entienda necesario, deberá procederse al pintado de las instalaciones, o sustitución del mobiliario bien por iniciativa del adjudicatario, o por orden dada por el Ayuntamiento de Aduna, debiendo dicho gasto ser asumido por el adjudicatario.

Ahora bien, los arreglos precisos de carácter estructural serán de cuenta del Ayuntamiento de Aduna.

REPOSICIÓN DE ENSERES Y MOBILIARIO:

El Ayuntamiento de Aduna pondrá a disposición del adjudicatario el mobiliario, y demás enseres existentes en el momento del contrato, especificados en el Anexo III.

El citado material será devuelto a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el contratista deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.

Es obligación del adjudicatario o empresa contratista la reposición del mobiliario y material, especificado en el Anexo III, que se deteriorase durante el período del contrato. El adjudicatario responderá de los deterioros que puedan sufrir en las instalaciones, electrodomésticos, maquinaria, utensilios, luminarias, grifería, cerraduras, mobiliario, etc..., reparándolos a su costa, y del extravió que se produzca reponiéndolos o satisfaciendo la indemnización correspondiente. Las mejoras o reparaciones que el adjudicatario realice y que supongan una mejora de las instalaciones o de los enseres previstos en el inventario y mobiliario propiedad del Ayuntamiento, no serán indemnizables por parte del Ayuntamiento al finalizar el contrato y quedarán en propiedad del Ayuntamiento, salvo enseres aportados por el adjudicatario que no se encuentren incluidos en el inventario.

El material necesario para la explotación que no sea cedido por el Ayuntamiento de Aduna y sea necesario para el correcto desarrollo del contrato será por cuenta del contratista, debiendo conservarse en perfecto estado y sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

FLUIDOS Y ENERGÍA:

El adjudicatario correrá con los importes de los consumos de teléfono y otros cualquiera similares que correspondan a las instalaciones del Bar-Tienda objeto del presente contrato y sean instalados por él. Todos los recibos correspondientes al periodo del contrato serán pagados por el adjudicatario.

La luz, el agua y el servicio de alarma será sufragado por el Ayuntamiento.

Se deberán adoptar criterios de ahorro y eficiencia energética en las sustituciones o nuevas instalaciones que deberán ser comunicadas con suficiente antelación al ayuntamiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

La limpieza de los distintos locales objeto de contrato: paredes, cristales, servicios, almacén, pasillos, etc., así como los materiales utilizados, será por cuenta del adjudicatario, incluida la maquinaria que fuese necesaria para ello. El adjudicatario se compromete a limpiar diariamente con profundidad, las dependencias, servicios, el Bar-Tienda antes, durante y después de los periodos de servicio, limpiar diariamente los espacios de manera que no pueda apreciarse acumulación de grasa en ninguno de los utensilios, cámaras, horno y demás elementos de la zona, almacenes y otras zonas afectadas de la explotación, manteniéndolos limpios durante todo el día.

Asimismo, al menos 1 vez al año, deberá realizarse por el adjudicatario una desinfección y fumigación general, a través de una empresa autorizada para la realización de este trabajo.

El material de limpieza, escobas, mopas, friegasuelos, papel higiénico, productos de limpieza, desinfección de parásitos e insectos, etc., lo aportará el adjudicatario. Se valorará la utilización de productos y materiales que incluyan criterios ambientales.

RESIDUOS:

El adjudicatario será el responsable de la evacuación de los productos de desecho, en los horarios establecidos en la normativa municipal para tal efecto, y debiendo clasificarse según tipo de residuo (vidrio, papel, envases o residuos orgánicos y resto de residuos) en el contenedor correspondiente.

Los carros y contenedores de transporte de basura a los contenedores de la calle deberán estar siempre limpios, para que no se produzcan malos olores.

Las papeleras que existan por todo el recinto del Bar-Tienda, deberán recogerse como mínimo una vez al día y si fuese necesario con más frecuencia.

CRITERIOS AMBIENTALES DE CARÁCTER GENERAL

- El personal empleado hará un uso responsable de agua y de energía.
- En caso de que los clientes no consuman los alimentos que sean objeto de comercialización, en tienda o en el bar, en su totalidad, se intentará evitar tirarlos a la basura, ofertando alternativas para su consumo, previo a su caducidad..
- Se valorará la creación de soportes de sensibilización dirigidos a la reducción de residuos y a una clasificación adecuada de los mismos por parte de las personas usuarias del Bar-Tienda, así como otras iniciativas que estén ligadas a la reducción del desperdicio alimentario.

g) **Publicitar el servicio objeto del contrato**, cubriendo los gastos que se deriven de la misma (folletos, etiquetas, etc...) e incluir los logotipos que determine el Ayuntamiento de Aduna. Se deberá colocar en las distintas instalaciones, en lugar visible los precios por los servicios y actividades que se oferten por el adjudicatario. Asimismo el servicio deberá ser publicitado mediante página web, debiendo estar actualizada.

5.6.- El Ayuntamiento de Aduna se hará cargo de:

- a) Sufragar los gastos de obras y suministros que supondrán una inversión en la infraestructura.
- b) El Ayuntamiento de Aduna se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización de los controles que estime oportunos.
- c) Asegurar el establecimiento (su continente).
- d) Asumir los gastos de las instalaciones de carácter estructural.
- e) Abono de la luz, agua y alarma.
- f) Poner a disposición del adjudicatario los locales objeto del contrato.

6.- PRECIOS E INGRESOS DEL SERVICIO

El adjudicatario determinará los precios ligados al servicio.

El cobro de los precios establecidos en el contrato será efectuado directamente por el adjudicatario, generando unos ingresos que pasarán a formar parte de los beneficios del mismo por el servicio prestado.

Los precios deberán permanecer en sitio visible a disposición de los usuarios, con explicación de lo que incluye cada servicio.

7.- RÉGIMEN ECONÓMICO

RÉGIMEN DE INGRESOS Y GASTOS

El contrato se entiende realizada a riesgo y ventura del adjudicatario.

En cuanto al régimen económico, se establecen las siguientes condiciones:

– **Ingresos:**

Los ingresos que genere la prestación de servicios propios del Bar-Tienda y otros servicios complementarios serán íntegramente para el adjudicatario, quien será el único responsable del cumplimiento de las obligaciones fiscales, administrativas o de cualquier tipo que se generen por dicho motivo.

La generación de ingresos atípicos no podrá tener lugar mediante acciones u operaciones que afecten de manera negativa al uso y explotación de las

instalaciones por lo que, en su caso, éstas requerirán aprobación del Ayuntamiento.

– **Gastos:**

Serán íntegramente de cuenta del adjudicatario todos los gastos que sean necesarios para la gestión del Bar-Tienda, incluyéndose en este concepto los gastos de personal, aprovisionamientos, mantenimiento ordinario, servicio de limpieza, seguridad y restauración, reposición de mobiliario y existencias, etc. así como de los comunicaciones, etc. y también los relativos a los posibles tributos derivados directamente de la actividad. En el caso del agua, luz y alarma, estos serán sufragados por el Ayuntamiento.

8.- PERSONAL EMPLEADO

Respecto al personal que emplee en la realización del trabajo adjudicado, el adjudicatario estará obligado al exacto cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social, de integración social de minusválidos y de prevención de riesgos laborales.

Sin perjuicio de las demás obligaciones del Contratista establecidas en el Contrato, el mismo se obligará frente a la Entidad a actuar en calidad de empleador del personal destinado a la actividad contratada, por cuanto el mismo depende exclusivamente del Contratista, dirigiendo y coordinando todas las tareas y actividades de dicho personal, ejercitando respecto del mismo las correspondientes facultades organizativas, de dirección y disciplinarias y siendo, asimismo, responsable de todas las obligaciones de naturaleza laboral y de Seguridad Social respecto a dicho personal.

La correcta prestación de los servicios recogidos en la totalidad de este apartado tiene el carácter de obligación esencial, por lo que su incumplimiento es causa de resolución del contrato.

9.- RÉGIMEN ECONÓMICO

PRECIO DE LOS SERVICIOS

Los precios de los distintos servicios, deberán ser publicados en la página web del Bar-Tienda, a fin de que posibles usuarios tengan conocimientos de los mismos.

10.- PLAZO

El plazo del contrato para la gestión y explotación del Bar-Tienda, se establece en 1 año. El cual, será prorrogable por un plazo de 4 años más, por acuerdo entre las partes, hasta un máximo de duración del contrato de 5 años.

Este plazo empezará a contar desde el día siguiente a la fecha indicada en el contrato, fecha en la que necesariamente el adjudicatario deberá hacerse cargo plenamente del objeto del contrato.

A la finalización del plazo contractual, la gestión y explotación del Bar-Tienda, volverán al ámbito de actuación del Ayuntamiento, debiéndose facilitar la entrega por parte del adjudicatario, quien deberá entregar bienes e instalaciones en el estado pactado en el contrato. Con una antelación de tres meses previa a la efectividad de la devolución, el adjudicatario y el Ayuntamiento adoptarán conjuntamente un programa de actuaciones encaminado a la mejor ejecución de este proceso de entrega.

La regulación del plazo citado en este apartado lo es sin perjuicio de los efectos que puedan tener en el mismo las incidencias relativas a modificaciones del contrato así como las causas de resolución del mismo.

ANEXO I:

Se ofrecerán, al menos, alimentos de los siguientes grupos:

- ✓ Verduras y hortalizas: se ofertarán al menos 2 tipos y deberán ser de temporada.
- ✓ Fruta: se ofertarán al menos 2 tipos y 1 al menos deberá ser de temporada.
- ✓ Leche y derivados: leche, yogures y queso.
- ✓ Pan
- ✓ Legumbres

Se procurará que al menos los alimentos arriba indicados cumplan criterios de proximidad y sean producidos en la comarca de Tolosaldea o bien comarcas colindantes a la misma.

Todos los productos seleccionados con criterios de proximidad deberán ser anunciados de forma clara, pudiendo contar en la tienda con un lugar específico para ello.

Se valorará, asimismo, la oferta de productos que además de haberse producido en la comarca o en comarcas limítrofes, se hayan producido conformes a la agricultura o ganadería ecológica. Estos también deberán contar con el correspondiente etiquetado.

ANEXO II:

CRITERIOS DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

PRODUCTOS VEGETALES:

- Se ha establecido producción integrada de la CAV para los siguientes productos: acelga, lechuga, guindilla, tomate, patata, kiwi, uva y manzana. No obstante, la uva y la manzana están principalmente dirigidas a la producción de vino y sidra.

Euskolabel ha establecido criterios para los siguientes productos: pimiento de Gernika, guindillas de Ibarra, tomate, lechuga, alubias, sidra, aceite y patatas. Las siguientes marcas de Eusko Label incluyen criterios de producción integrada: Gernikako piperrak, Euskal tomatea, Euskal letxuga, Arabako patata.

- Productos de agricultura ecológica: son aquéllos que cumplen la Normativa 834/2007 CEE. En la página web de ENEE (www.enee.eus) se puede consultar el buscador de productores y vendedores.

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:

- Euskolabel ha establecido criterios de bienestar animal para los siguientes productos: carne de vaca, cordero lechal, pollo, cerdo, leche, huevos y miel.
- Los productos de ganadería ecológica deben cumplir la normativa 834/2007 CEE. En la página web de ENEE (www.enee.eus) se puede consultar el buscador de productores y vendedores.
- Buenas prácticas en lo que respecta a las especies capturadas en el mar: que sean especies de costa o pertenezcan a niveles inferiores de la cadena trófica (es decir, especies herbívoras) (sardina, faneca, bacaladilla, rodaballo, chicharro o jurel etc.) En el caso del resto de especies, se debería evitar la sobreexplotación, que afecta normalmente a especies como el atún, el pez espada, el lenguado, el rape o el bacalao.

Los pescados y mariscos que cuentan con una etiqueta de MSC (etiqueta e institución que certifica la pesca sostenible) y etiqueta Euskolabel son los que han sido pescados cumpliendo criterios sostenibles.

Euskolabel ha establecido criterios de pesca para estos productos: bonito del

norte y atún.

El organismo MSC (*Marine Stewardship Council* — sello de pesca sostenible—) ha establecido criterios de pesca para estos productos: arenque, lenguado, verdel, lubina, fogonero, merluza, salmón, atún, bacalao, abadejo, mero, berberecho, gamba, vieira, langosta y gamba.

Estos son los productos que cuentan con criterios de pesca de Productos Integrados: arenque, lenguado, verdel, lubina, carbonero, merluza, salmón, atún, bacalao, abadejo, mero, berberecho, gamba, vieira y langosta.

OTRAS OBLIGACIONES:

- Las obligaciones que deben cumplir todos los cafés, azúcares, té y zumos de frutas tropicales son las establecidas en la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006).

ANEXO III

INVENTARIO

“ ”