

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS
CONTENEDORES REEFER
PUERTO DE VALENCIA



DOCUMENTO CONSENSUADO POR GRUPO DE TRABAJO CONTENEDORES REEFER
VALENCIA, ABRIL DE 2012

GUÍA BUENAS PRÁCTICAS CONTENEDORES REEFER EN EL PUERTO DE VALENCIA	3
ARTÍCULO 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	3
ARTÍCULO 2. CONSIGNATARIOS.....	4
ARTÍCULO 3. EMPRESAS ESTIBADORAS	5
ARTÍCULO 4. TRANSITARIOS Y AGENTES DE ADUANAS	5
ARTÍCULO 5. TRANSPORTISTAS TERRESTRES	6
ARTÍCULO 6. DEPÓSITOS DE CONTENEDORES	7
ARTÍCULO 7. SERVICIOS OFICIALES (SOIVRE, SANIDAD VEGETAL, SANIDAD ANIMAL Y SANIDAD EXTERIOR)	8

GUÍA BUENAS PRÁCTICAS CONTENEDORES REEFER EN EL PUERTO DE VALENCIA

Con el fin de agilizar los flujos físicos y de información de los contenedores así como para proporcionar el adecuado tratamiento a las mercancías que se transportan en contenedores refrigerados a través del Puerto de Valencia, los prestadores de servicios asumen, en ausencia de obstáculos de fuerza mayor, los compromisos que se establecen en este documento.

ARTÍCULO 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Para que el transporte de las mercancías en contenedores refrigerados se desarrolle de forma apropiada, el Cargador ha de cumplir los siguientes requisitos:

- En los transportes de productos congelados y asimismo cuando ello resulte preciso en el de productos refrigerados, la temperatura de la mercancía en el momento de la carga deberá ser la correspondiente a la exigida en el transporte.
- Se pueden transportar simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.
- Las operaciones de carga y descarga deben efectuarse tan rápidamente como sea posible tratando de evitar variaciones en la temperatura de los productos que puedan afectar a su calidad.
- Los alimentos o productos alimentarios que no se encuentren protegidos con un envase o embalaje no pueden depositarse sobre el suelo.
- La carga debe estibarse en el interior de los contenedores de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación del aire.
- El pre-enfriamiento de los contenedores debe realizarse antes de iniciar la carga de alimentos y productos alimentarios, hasta una temperatura igual o ligeramente superior a la temperatura de rocío del aire de la zona de carga, con el fin de que no se produzcan condensaciones.
- Durante el transporte, el equipo frigorífico irá en funcionamiento y las puertas del contenedor se encuentran cerradas cuando no se esté efectuando operaciones de carga y descarga del mismo.
- El termostato del equipo frigorífico debe graduarse a la temperatura correspondiente de transporte (Set point).
- Los contenedores refrigerados han de registrar las variaciones de temperatura durante el período de transporte, soportando las distintas condiciones de suministro eléctrico y de temperatura exterior a las que se somete el equipo sin que la mercancía se vea afectada.

ARTÍCULO 2. CONSIGNATARIOS

2.1. Recibir el booking (reserva de carga) del Exportador o Transitario/Agente de Aduanas, por correo electrónico, fax o Valenciaportpcs.net, con al menos 2 días laborables previos a la carga en las instalaciones indicadas por el exportador, indicando:

- Tipo de contenedor.
- Tipo de mercancía.
- Condiciones de temperatura y humedad a la que programar el contenedor reefer.
- Porcentaje de apertura de la rejilla de ventilación (caso de ser requerida).
- Resto de datos generales de carga tales como destino, fecha, etc.

2.2. Enviar la Solicitud de preparación de la unidad al Depósito de contenedores, acorde a los datos indicados en el booking, al menos con 1 día laborable de antelación a la recogida del contenedor, con el fin de programar y preparar la unidad.

2.3. Emitir la Orden de Transporte, a través del Valenciaportpcs.net, indicando:

- Matrícula del contenedor (previamente asignado por el Depósito de contenedores).
- Temperatura programada (Set point).
- Humedad y tipo de ventilación programadas (si han sido requeridas).
- Tipo exacto de mercancía.
- Resto de datos generales de la Orden de transporte.

2.4. Contactar con el Exportador o Transitario/Agente de Aduanas cuando no se admitan contenedores por la Empresa Estibadora debido a incidencias en el control de temperaturas del acceso a la Terminal. En su caso, transmitir las indicaciones correspondientes al Transportista y a los Servicios Oficiales de Inspección.

2.5. En el caso de que la Empresa Estibadora le comunique la detección de incidencias respecto al control de temperaturas durante la estancia del contenedor en Terminal, inmediatamente avisar al servicio técnico correspondiente para determinar la causa de la anomalía (carga caliente, mercancía mal estibada, avería de la unidad, etc.) y proceder, en su caso, a la reparación. En dicha situación, comunicar la incidencia al Exportador o Transitario/Agente de Aduanas y a los Servicios Oficiales de Inspección correspondientes.

2.6. Cuando se utiliza un contenedor reefer no operativo, se indica claramente en la Orden de Transporte "Reefer no operativo", en cuyo caso no se ejercerá ningún control sobre la temperatura.

2.7. Una vez el contenedor es despachado por la Aduana, se incluye en las Listas de carga para su embarque, donde deben figurar los datos de temperatura, ventilación y humedad programadas (si son requeridos).

ARTÍCULO 3. EMPRESAS ESTIBADORAS

- 3.1. Llevar a cabo el control de la temperatura de los contenedores refrigerados cuando el contenedor accede a la Terminal. Aquellos contenedores cuya temperatura no sea la indicada en el Set point podrán no ser admitidos en la Terminal comunicando dicha incidencia al Consignatario.
- 3.2. Descargar el contenedor refrigerado en la zona indicada de la Terminal y conectarlo a la red de suministro de electricidad tras su admisión.
- 3.3. Los contenedores refrigerados están sujetos a un tratamiento especial por las Empresas Estibadoras, que incluye la realización de lecturas periódicas de las temperaturas de los contenedores y su registro en bases de datos.
- 3.4. Después de realizar cada lectura de temperatura, el valor detectado de la misma se introduce en el sistema informático, permitiendo hacer un seguimiento de los valores de temperatura reales y los indicados para cada contenedor según las instrucciones del Consignatario. En caso de existir discrepancias entre la temperatura detectada y la indicada por el Consignatario, comunicar a éste la incidencia para que adopte las medidas pertinentes.
- 3.5. Comunicar al Consignatario en caso de existir discrepancias entre la temperatura detectada y la indicada por éste para que adopte las medidas pertinentes ante dicha incidencia.

ARTÍCULO 4. TRANSITARIOS Y AGENTES DE ADUANAS

- 4.1. Enviar el booking (reserva de carga) al Consignatario -por correo electrónico, fax o Valenciaportpcs.net-, a partir de la información proporcionada por el Exportador, con al menos 2 días laborables previos a la carga en las instalaciones indicadas por el Exportador, indicando:
 - Tipo de contenedor.
 - Tipo de mercancía.
 - Condiciones de temperatura y humedad a la que programar el contenedor reefer.
 - Porcentaje de apertura de la rejilla de ventilación (caso de ser requerida).
 - Resto de datos generales de carga tales como destino, fecha, etc.
- 4.2. Enviar la Instrucción de transporte al Consignatario, a través de correo electrónico o del Valenciaportpcs.net, cumpliendo con los plazos establecidos en el Closing Time.

- 4.3. Si durante el trayecto del contenedor hacia la Terminal el transportista terrestre le comunica la detección de incidencias con la unidad, como su incorrecto funcionamiento o que la temperatura no sea la indicada, se procede a dar aviso al Consignatario de la línea naviera propietaria del equipo para que envíe al servicio técnico correspondiente (mecánico-frigorista) y se solventa el problema manifestado.
- 4.4. Contactar con el Exportador y con los Servicios Oficiales de Inspección, en su caso, cuando no se admitan contenedores por la Empresa Estibadora debido a incidencias en el control de temperaturas del acceso a la Terminal. En dicha situación, transmitir las indicaciones correspondientes al Transportista.
- 4.5. En caso de que el Consignatario le comunique la detección de incidencias con el contenedor durante su estancia en Terminal, transmitir dichas incidencias al Exportador y, cuando proceda, a los Servicios Oficiales de Inspección.

ARTÍCULO 5. TRANSPORTISTAS TERRESTRES

- 5.1. Dirigirse al Depósito de contenedores indicado en la Orden de transporte para recoger el equipo vacío previamente programado según las indicaciones remitidas por el Consignatario.
- 5.2. Comprobar el correcto funcionamiento de la unidad y su conexión al generador del vehículo una vez cargado el contenedor sobre el camión.
- 5.3. Verificar que la temperatura a la que ha sido programado el contenedor (Set point) coincide con la indicada en la Orden de transporte.
- 5.4. Conectar el generador del vehículo con anterioridad a la llegada al lugar indicado (almacén, fábrica, instalaciones) donde realizar la carga de las mercancías en el contenedor, para el pre-enfriamiento del equipo tal como figura en la Orden de transporte.
- 5.5. Verificar la colocación de los precintos proporcionados por el Consignatario al finalizar la carga de la mercancía en el contenedor.
- 5.6. Supervisar el correcto funcionamiento del generador y del contenedor refrigerado, así como que la temperatura a la que viaja la unidad durante el transporte hasta su entrega en la Terminal sea la indicada en la Orden de transporte.

- 5.7. Entregar el contenedor para su admisión en Terminal cumpliendo con los plazos establecidos en el Closing Time en vigor.
- 5.8. En caso de que el contenedor no funcione correctamente o que la temperatura no sea la indicada en la Orden de transporte, comunicar dicha incidencia al Consignatario o al Transitario / Agente de Aduanas para que den aviso a la línea naviera propietaria del equipo y envíen al servicio técnico correspondiente (mecánico-frigorista) a solventar el problema manifestado.
- 5.9. Anotar las incidencias detectadas en el correspondiente documento de recepción / entrega de la mercancía.
- 5.10. Contactar con el Consignatario o Transitario/Agente de Aduanas cuando no se admitan contenedores por la Empresa Estibadora debido a incidencias en el control de temperaturas del acceso a la Terminal. En dicho caso, seguir las indicaciones del Consignatario o Transitario/Agente de Aduanas.

ARTÍCULO 6. DEPÓSITOS DE CONTENEDORES

- 6.1. Atender a la Solicitud de inspección Pre-Trip (PTI) del Consignatario y preparar el contenedor refrigerado a partir de las indicaciones de éste para su recogida por el Transportista.
- 6.2. Programar el equipo de frío del contenedor según las especificaciones proporcionadas por el Consignatario para el establecimiento de la temperatura de transporte (Set point).
- 6.3. Enviar al Consignatario la confirmación de que la unidad reefer se encuentra apta acorde a las instrucciones recibidas y preparada para su recogida y traslado al punto de carga de la mercancía, así como comunicar la información de la matrícula del contenedor.
- 6.4. Entregar el contenedor al transportista comprobando que funciona correctamente y que la temperatura a la que se ha programado coincide con la indicada en la Orden de transporte.

ARTÍCULO 7. SERVICIOS OFICIALES (SOIVRE, SANIDAD VEGETAL, SANIDAD ANIMAL Y SANIDAD EXTERIOR)

- 7.1. Los Servicios Oficiales con facultad de inspección en el Puerto de Valencia se comprometen, como es habitual y en el ámbito de su responsabilidad, a colaborar decisivamente en la agilización de los trámites documentales y físicos relacionados con la mercancía transportada en contenedores refrigerados.
- 7.2. En las inspecciones físicas, realizar las gestiones, toma de muestras y emisión de certificados, en el mismo día de la inspección, siempre que no se requiera análisis de laboratorio ni autorizaciones previas preceptivas y el Solicito correspondiente se haya presentado completo el día anterior a la inspección y cumpliendo con los horarios que cada organismo tiene establecidos.
- 7.3. Velar para que los lugares dónde se realizan las inspecciones y los medios utilizados para manipular las mercancías reúnan las condiciones adecuadas para evitar daños en las mismas.
- 7.4. Emitir el certificado tras la inspección una vez se tengan los resultados o autorizaciones correspondientes.