

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL ARRENDAMIENTO DEL MATADERO MUNICIPAL DE ALMENDRALEJO.**

## **1. OBJETO**

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es el arrendamiento del Matadero Municipal de Almendralejo, instalación ubicada en el Polígono Industrial con fachada a la C/ Industria esquina a la C/ Vapor.

Edificación que tras las autorizaciones de los organismos competentes, puede destinarse al sacrificio de ganado vacuno, ovino, o porcino; como así mismo y previo los tramites necesarios se puede utilizar como Sala de Despiece, y Centro de Tratamiento de Toros de Lidia.

La instalación esta ubicada en una parcela rectangular, y esta compuesta por Nave exenta destinada a sacrificio de ganado, centro de desinfección de vehículos, zona de carga y descarga de ganado, aparcamientos de vehículos y jardines.

Las instalaciones objeto del arrendamiento están compuestas por:

Oficina, despacho de veterinarios y servicios.

Servicios y vestuarios masculinos y femeninos.

Zonas de útiles y de limpieza.

Cámaras de despojos.

Zona de tripería, pelos y retirada de sangre.

Servicios para el personal del ganado y veterinario del ganado.

Lazaretos para vacuno, ovino y porcino.

Corrales para el ganado vacuno, ovino y porcino.

Líneas de faenado para ganado vacuno, ovino y porcino.

Zona de expedición.

Cámara de refrigeración. y Cámara de consigna.

Muelle de consigna.

Estas dependencias ocupan entre todas ellas una superficie útil de 775 M2.

La instalación destinada a Matadero Municipal anteriormente descrita, se encuentra ubicada en un Polígono Industrial, presentando fachadas a dos viales totalmente urbanizados, estando dotada tal instalación de abastecimiento de agua potable de red municipal, evacuación de aguas pluviales y de residuales mediante red de saneamiento, suministro de energía eléctrica, y abastecimiento de gas natural para el uso de la instalación.

Si bien en este pliego se habla genéricamente de Matadero, debe entenderse como objeto del arrendamiento, todas aquellas instalaciones y maquinarias existentes en el edificio y que se relacionan en el Anexo 1 ( Inventario del Matadero ) y que son instalaciones y maquinarias que están ubicadas en el interior o exterior de la edificación propiamente dicha.

## **2. TRABAJOS A REALIZAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA.**

En todo momento para las funciones que a continuación se indican, se tendrán que adaptar a la Reglamentación Técnico-Sanitaria y demás disposiciones legales de los Organismos competentes que le sean a su aplicación.

Las funciones básicas serán las siguientes:

Sacrificio de todo tipo de ganado que este autorizado por el Organismo competente con la conformidad del Ayuntamiento de Almendralejo.

Preparar muestras para encefalopatía según marque la normativa en cada momento.

Retirar y preparar los productos para que sean entregados a la industria junto con la carne.

Guardar las canales producto del sacrificio del ganado sujeto a pruebas de encefalopatía en la zona de espera de la cámara hasta disponer de los resultados de las pruebas.

Limpieza y desinfección diaria de las zonas de sacrificio y cámaras del Matadero según el plan de autocontrol que realice el adjudicatario.

Retirada en bolsas de basura orgánica producida, acumularla y cargarla a servicio de recogida, así como la recogida y destrucción de subproductos de origen animal no destinado al consumo humano (SANDACH) a través de empresa autorizada.

Limpieza con maquina de agua a presión diaria de las diversas zonas utilizadas del matadero.

Sala de tratamiento de reses de lidia o animal vacuno que se traiga ya sacrificado a la instalación.

Mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles.

Y otras obligaciones que se pudiesen derivar como consecuencias de las normativas legales que afecten a este tipo de actividad ya sean de índole sanitaria u otras.

### **3. APORTACIONES.**

DEL ARRENDATARIO:

Dispondrá de personal suficiente para la correcta prestación del servicio y tener la capacitación necesaria para el mismo

El personal que preste este servicio deberá disponer de herramientas personales necesarias para la prestación del servicio.

### **4. TRABAJOS COMPLEMENTARIOS**

Los trabajos correspondientes a la gestión del Matadero Municipal son los siguientes:

Control del orden de sacrificio, existencia en cámara y verificación del reparto.

Pesaje del ganado con resumen mensual.

Controlar las instalaciones del Matadero Municipal y su correcto uso, cámara, caldera etc.

Realizar los trabajos de mantenimiento de las diferentes instalaciones, edificio y maquinaria.

Cierre de las instalaciones.

Programar la limpieza y desinfección del Matadero de acuerdo con el programa de autocontrol.

Realizar el trabajo administrativo general propio del Matadero, partes, encuestas, envío de datos a las diferentes instituciones que supervisan esta instalación, etc.

Marcaje de canales para su correcto control sanitario.

Gestión de subproductos.

Introducción de datos informáticos de todos los animales sacrificados.

Clasificación de canales.

El arrendatario ejecutará a su cargo, todas las obras e instalaciones necesarias, fijas o móviles, para la puesta en marcha de la instalación objeto del arrendamiento, de acuerdo con las disposiciones legales, las normas técnicas vigentes y las Ordenanzas Municipales. Así como, la tramitación de la documentación necesaria para las autorizaciones sanitarias previas al ejercicio de la actividad (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias).

A tal efecto, el arrendatario, deberá presentar, ante el Ayuntamiento de Almendralejo y previo al inicio de las obras, el respectivo estudio técnico redactado por técnico competente, en él que se comprueben todos los aspectos necesarios para el funcionamiento de la misma.

Las obras e instalaciones comprenderán, no sólo las correspondientes al propio edificio, sino también las necesarias para la correcta conexión de estas a las redes de distribución de energía eléctrica, gas, saneamiento o abastecimiento de agua potable que puedan exigir las compañías distribuidoras.

Se incluyen además las obras o adaptaciones necesarias para los accesos a la instalación, tanto para su ejecución como para las posteriores operaciones de conservación, mantenimiento y explotación.

Una vez autorizada la instalación por el Excmo. Ayuntamiento de Almendralejo, el arrendatario presentará el proyecto técnico adecuado para la obtención de las previas y preceptivas licencias, con los documentos, proyectos y requisitos establecidos por la normativa vigente, que será otorgada por el órgano competente municipal.

Una vez obtenidas las licencias municipales, el concesionario dispondrá del plazo máximo previsto en el proyecto para la ejecución de la instalación, para acabar las obras y ponerlas en funcionamiento.

Las obras serán ejecutadas por el propio arrendatario o por un tercero contratado por este y dirigidas por técnico competente bajo su exclusiva responsabilidad, sin que el Ayuntamiento tenga ninguna responsabilidad en el control y vigilancia de su ejecución y funcionamiento posterior, sin perjuicio de las facultades genéricas que le competen por la legislación vigente sobre el control de todo tipo de obras, instalaciones y actividades de titularidad privada.

Aquellas instalaciones que el arrendatario no considere viables para el funcionamiento de la instalación, y así quede constancia de forma expresa, quedarán a disposición del Ayuntamiento que podrá ofertarlas a otras empresas para su explotación en las condiciones que determine. Esta circunstancia no generará contraprestación económica alguna al arrendatario ni disminución del canon ofertado.

- A) En el caso que el arrendatario explote la edificación para sacrificio de ganado y producción de carnes, las obras que se permiten realizar serán las relativas a la higiene de la producción de carnes y bienestar animal para su adaptación a la Reglamentación Técnico-Sanitaria, así como mantenimiento, pequeñas reparaciones y conservación de las instalaciones existentes en el Matadero.
  
- B) En el lugar que el arrendatario de la edificación, la explote para Centro de Tratamiento de Toros de Lidia, las obras que se permitirán realizar en la edificación son las mismas que las definidas en el apartado anterior.

- C) Si el arrendatario explota la instalación como Sala de Despiece o esta le fuera necesaria para el desarrollo de la explotación, este tendrá que obtener todas las Licencias de acuerdo con las disposiciones legales, las Normas Técnicas vigentes y las Ordenanzas Municipales. Así como, la tramitación de la documentación necesaria para las autorizaciones sanitarias previas al ejercicio de la actividad (Reglamento General Sanitario de Empresas Alimentarias).

## **5.- CONTRAPRESTACIÓN ECONOMICA**

La prevista en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

## **6. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS**

El arrendatario está obligado a permitir el acceso a las instalaciones a los técnicos del Ayuntamiento o al personal que este designe, para las inspecciones que estos estimen oportunas, para el control de la instalación, sin derecho a indemnización alguno.

Cualquier medida relacionada o que afecte a las edificaciones e instalaciones existentes, deberá ser conocida y autorizada por el Ayuntamiento, debiendo recogerse a través de los documentos formales del Proyecto.

A la expiración del contrato, el Ayuntamiento adquirirá sin coste alguno los elementos inmuebles que se hubiesen colocado, para su posterior utilización y explotación. Si el Ayuntamiento no tiene interés en la adquisición de los mismos, el arrendatario deberá, a su cargo, desmontar las instalaciones y obras ejecutadas para el funcionamiento de las mismas, dejando el Matadero, en las condiciones previas a la formalización del contrato, con la salvedad del lógico deterioro ocasionado por el paso del tiempo, esto se ejecutara en el plazo de seis meses contados desde la finalización del contrato.

No obstante, a petición del Ayuntamiento, el adjudicatario podrá dejar en beneficio del edificio aquellas partes de las obras e instalaciones realizadas que puedan interesar al Ayuntamiento.

## **7. MEJORAS**

El Ayuntamiento estudiará las ofertas presentadas y las valorará con la ponderación que se establece en el apartado **de Baremo de puntuación para la adjudicación**, así como las propuestas de Mejoras que se presenten.

La información valorada y justificada sobre las Mejoras se incluirá en la documentación relativa a la oferta técnica, en el que se pueda dilucidar el alcance de las mejoras que el licitador, en caso de ser adjudicatario, se compromete a realizar.

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL MATADERO MUNICIPAL DE ALMENDRALEJO.

## ANEXO 1

### INVENTARIO DEL MATADERO MUNICIPAL

#### LINEA DE PORCINO

##### Carrileria

- 2 Pinzas de aturdimiento
- 2 Cuadros eléctricos para pinzas
- 1 Piscina de escaldado
- 1 Peladora
- 1 Cañón de aire para evacuación de tripas.
- 4 Lavamanos-desinfectores de cuchillos
- 2 Plataforma de hierro para eviscerar
- 1 Sierra de esquinado
- 1 Desinfectador de sierra
- Ganchos para suspender las canales
- 1 Batidora de sangre.

#### LINEA OVINO

##### Carrileria

- 1 Pinza de aturdimiento
- 1 Cuadros para pinzas
- 1 Bañera de sangrado
- 1 Plataforma de hierro para desuello de animales
- 4 Lavamanos-desinfectores de cuchillos
- Ganchos para suspender las canales

#### LINEA BOVINO

- 1 Cajón de sacrificio
- 2 Plataformas de hierro para desuello de animales
- 1 Plataforma elevadora para eviscerar
- 1 Giratorio esparrancador
- 6 Lavabos-desinfectadores de cuchillos
- 1 Sierra de esquinado
- 1 Desinfectador de sierra.
- 1 Sierra de corte de esternón
- ganchos para suspender las canales
- 2 Pistolas de sacrificio

#### TRIPERIA

- 1 Peladora de callos y patas

- 3 Mesas de elaboración de tripas
- 1 Máquina de vacío de tripas
- 1 Cámara de congelación de tripas
- 1 Lavabo-desinfectador de cuchillos

LOCAL DE SANGRE:

- 1 Marmita para cocer sangre

GENERAL:

- 2 Cámaras de refrigeración de canales
- 2 Cámaras de refrigeración de vísceras
- 1 Cámara de consigna
- 1 Compresor de aire
- 1 Caldera productora de vapor
- 2 Calentadores de agua
- 1 Máquina de afilar cuchillos
- 1 Máquina hidrolimpiadora
- 4 Carros piramidales
- 5 Bañeras de 125 litros
- 1 Triquinoscopio detector de triquina
- 1 Digestor

Material de Oficina.

Almendralejo Octubre de 2.012

El Arquitecto Municipal

Pablo Gutiérrez Casillas