



AYUNTAMIENTO

cáceres

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE
REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEMANIAL PARA
LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL MATADERO MUNICIPAL
DE CÁCERES.**

Autor:

Miguel Ángel Sánchez Sánchez

JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN MUNICIPAL

Cáceres, enero 2017



INDICE:

- 1.- ANTECEDENTES.
- 2.- OBJETO DEL CONTRATO.
- 3.- DURACIÓN DEL CONTRATO.
- 4.- DEPENDENCIAS E INSTALACIONES A ENTREGAR AL ADJUDICATARIO.
- 5.- PERSONAL.
- 6.- CONTROL DE LAS OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO.
- 7.- MECÁNICA DE OPERATIVA INICIAL.
- 8.- OBRAS E INSTALACIONES POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO.
- 9.- RESPONSABILIDAD TÉCNICA DEL ADJUDICATARIO.
- 10.- PRECIO DEL CONTRATO Y HORARIOS.
- 11.- EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.
- 12.- LIMPIEZA, CONSERVACIÓN, MANTENIMIENTO, REPARACIÓN Y VIGILANCIA DE LAS INSTALACIONES.
 - 12.1.- Limpieza.
 - 12.2.- Control de los tratamientos de Desinsectación, Desinfección, Desratización y Legionelosis.
 - 12.3.- Conservación y Mantenimiento.
 - 12.4.- Vigilancia.
13. – VALOR DE LOS BIENES OBJETOS DE CONCESIÓN Y DE LAS OBRAS A EJECUTAR. GARANTÍA DEFINITIVA.
- 14.- CANON ANUAL.

ANEXO I: PLANOS



1.- ANTECEDENTES

A solicitud de la Ilma. Sra. Alcaldesa de este Excmo. Ayuntamiento, se redacta el presente pliego de prescripciones técnicas que han de regir en el contrato de concesión demanial de uso privativo de explotación y mantenimiento del Matadero Municipal de Cáceres, sito en el km 3 de la carretera de Torrejón el Rubio.

En la actualidad citado matadero municipal es gestionado de forma indirecta en concesión administrativa, al estar calificado en el momento de su adjudicación como "servicio público" de acuerdo con lo establecido en la ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las bases de régimen local.

El matadero municipal cuenta con Registro Sanitario a nombre de la actual concesionaria del servicio "Agrupación Cacereña de Industriales de la Carne, S.L.", así como licencia de actividad.

Con la nueva redacción del artículo 26 de la ley 7/1985, modificado por la ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración Local; el servicio de matadero deja de tener carácter de "servicio público", pasando a no ser una obligación de las administraciones locales como lo era anteriormente.

No obstante lo anterior, es intención de este Ayuntamiento el realizar un contrato de concesión demanial de uso privativo de citadas instalaciones para la explotación por el adjudicatario a su riesgo y ventura cumpliendo con las especificaciones recogidas tanto en el presente pliego de prescripciones técnicas, como en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

La justificación de esta contratación viene dada por:

"Al no ser un "servicio público" según se ha argumentado anteriormente, no es aconsejable la prestación directa ni indirecta del Servicio de Matadero por el Ayuntamiento, pero si resulta conveniente en cambio, desde el punto de vista económico (creación de riqueza), social (creación de puestos de trabajo) y de mantenimiento del edificio, un contrato demanial del uso privativo de dichas instalaciones para el desarrollo de la actividad principal de Matadero, constituyendo además una fuente de ingresos para el erario público."



establecido en los pliegos que forman parte de este contrato y la correspondiente autorización sanitaria.

Asimismo, se considera objeto del presente pliego la gestión, limpieza, conservación, mantenimiento, reparación de todas las edificaciones, instalaciones y zonas incluidas en el mismo.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será el marcado en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

No obstante, a los efectos de amortizar las obras necesarias para la adecuación sanitaria así como para la depuración de las aguas residuales según se recoge en la cláusula 8 del presente PPT, se estima necesario un plazo de duración de contrato de QUINCE años, a partir de su firma.

4.- DEPENDENCIAS E INSTALACIONES A ENTREGAR AL ADJUDICATARIO

El matadero municipal se ubica en un solar de unos 26.798 metros cuadrados, situado en la zona Nor-Este de Cáceres, en el km 3 de la carretera EX 390 (Torrejón el Rubio).

Cuenta de un edificio principal y otras dependencias e instalaciones auxiliares.

El edificio principal se divide en dos plantas:

- En la planta baja (semisótano) de unos 350 metros cuadrados se aloja todas las áreas de tratamiento, manipulación y expedición de subproductos (huesos, grasas, pieles, sangre, cabezas, despojos, vísceras, etc...).
- En la planta primera de unos 2.400 metros cuadrados, se albergan los corrales para las especies bobina, ovina, caprina y porcina, las áreas de sacrificio y faenado de estas especies (tres líneas), las cámaras frigoríficas, las sala de máquinas, muelle de expedición, los vestuarios-aseos, oficinas y

despacho veterinario. Además existe una entreplanta donde se ubica la casa del guarda y la zona de comedor-descanso de los trabajadores.

Anexo a este edificio principal existen dependencias destinadas a almacén y maquinarias.

Las instalaciones con las que cuenta el matadero son:

- Línea de vacunos: con box de apuntillado, polipasto de elevación a vía de sangrado, tolva para sangre, transferencia neumática a vías de faenado, vía birrail de faenado de 33 metros, plataforma de transferencia, plataforma neumática para desuello ventral, plataforma neumática para el predesollado, máquina desolladora, esparrancador neumático, plataforma para corte de esternón, sierra de corte de esternón, plataforma de evisceración, esterilizador de sierras, plataforma para inspección, lavamanos, lavabotas, carros, eslingas y demás elementos necesarios.
- Línea de ovino: pinza de aturdido, elevador mecanizado de sangrado, tolva para sangrado, vía de sangrado y retorno de carros, línea de faenado, vía transportadora de pendolones y espera, carros eslinga, pendolones, lavamanos, lavabotas, y demás elementos necesarios.
- Línea de porcino: pinzas de aturdido, elevador mecanizado, tolva para sangre, vía de sangrado y retorno de carros, unidad mecanizada para descenso a la cuba de escaldar, polipasto de bajada, cuba de escaldado, depiladora, mesa de transferencia, elevador de faenado, transportador de faenado, horno para chamuscar, flageladoras, plataforma de faenado de tres alturas, plataforma de inspección, canal para inspección de vísceras, carro para despojos, lavamanos, lavabotas y demás elementos necesarios.
- Tripería: mesas de recepción de vísceras, cubeta de acumulación y limpieza, cañón neumático para limpieza de panzas, mesa de faenado, percheros murales de 2,5 m, cuba circular para escaldado, máquina limpiadora de patas, carros bañeras, lavamanos y lavabotas.
- Despojos rojos: mesas de faenados, cubetas para limpieza y acumulación, percheros murales de 3,2 m, bajante a tripería para escaldar.
- Cámaras de oreo y refrigeración: 2 unidades en tripería, 2 para consigna, 1



para vísceras rojas de porcino de 4x4 m, 4 de oreo y refrigeración de 6,5x7 m, y 1 de oreo y refrigeración de 7,5x7 m.

- Corrales: Muelle de recepción de animales, pasarela elevada para inspección, mangada para vacuno, mangada para porcino, corrales de estancia para vacunos, ovinos y porcinos.
- Restos de instalaciones: Depósitos, caldera de vapor, laboratorio, despacho veterinario, montacargas, básculas, oficinas, almacén, vestuarios y aseos, centro de transformación, sala de máquinas, taller, centro de desinfección de vehículos, cocedero de sangre, estercolero temporal, etc...

5.- PERSONAL

Según lo recogido en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

El concesionario dispondrá del personal necesario para la gestión del servicio, quedando obligado respecto del mismo a todas las obligaciones tributarias, fiscales, de Seguridad Social, y cuantas establezca la legislación vigente en materia laboral, sin que en ningún caso este personal tenga relación funcional, orgánica, ni de cualquier otra naturaleza con el Ayuntamiento.

Toda persona que trabaje en las salas de sacrificio como matarife dispondrá de carné de manipulador de alimentos o documento que los sustituya de acuerdo con la normativa vigente en cada momento. Deberá llevar indumentaria adecuada. Queda terminantemente prohibida la entrada a las salas de sacrificio de cualquier persona que no esté provista de la indumentaria adecuada y que no satisfaga los procedimientos higiénicos que se determinen por la autoridad sanitaria.

El personal sólo accederá a las salas por los puntos destinados para ello, evitándose en todo momento la entrada por puntos incontrolados.

El personal encargado de la conducción del ganado desde los locales de estabulación hasta la sala de sacrificio no podrá acceder a las zonas limpias del matadero sin seguir un procedimiento que garantice la no contaminación de las carnes.

Todo el personal está obligado a seguir cualquier programa de formación elaborado y/o



impartido por la empresa y/o la inspección veterinaria oficial del matadero, y cuantos organismos inspectores competentes establezcan.

El adjudicatario pondrá al frente de este contrato un Representante como responsable del contrato e interlocutor, con experiencia suficiente y capacidad para representar al adjudicatario en cuantos actos derivados del cumplimiento de las obligaciones contractuales sea preciso, así mismo deberá presentarse siempre que le sea requerido en las dependencias municipales para recibir las instrucciones pertinentes o realizar las aclaraciones solicitadas.

6.- CONTROL DE LAS OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

La Alcaldía a través de los Servicio Técnicos Municipales vigilará el cumplimiento de los derechos y obligaciones que el adjudicatario tiene contraído con este Ayuntamiento, en relación con las especificaciones recogidas en el presente pliego, el pliego de condiciones administrativas y su oferta.

El personal de inspección tendrá acceso a las instalaciones y dependencias municipales, y le serán facilitados cuantos datos se precisen respecto a su funcionamiento de acuerdo con lo establecido en el contrato.

7.- MECÁNICA OPERATIVA INICIAL

El adjudicatario, en el primer mes a contar desde la adjudicación, presentará al Servicio de Inspección Municipal un informe exhaustivo, escrito y fotográfico, sobre el estado actual de las instalaciones cedidas para su explotación.

El adjudicatario deberá hacerse cargo desde el primer día de vigencia del contrato de la conservación, mantenimiento y vigilancia de las instalaciones que se le entregan, debiendo tener a tal efecto la previsión necesaria en cuanto a medios



materiales y humanos se refiere, para que el mencionado comienzo en la prestación del servicio se efectúe a pleno y normal rendimiento.

El adjudicatario en los dos primeros meses desde la firma de contrato deberá realizar las obras de adecuación necesaria para la adaptación de las instalaciones a la normativa vigente sanitaria, y en su caso, deberá obtener el correspondiente Registro Sanitario antes del comienzo de la actividad.

8.- OBRA E INSTALACIONES POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario no podrá realizar obras nuevas ni mejoras que no estén contempladas en la oferta presentada en el ayuntamiento, y que alteren o modifiquen las características de los elementos a conservar, salvo autorización expresa de este Ayuntamiento, y siendo las mismas con cargo al propio adjudicatario.

Será por cuenta del adjudicatario la ejecución de las obras y adaptación necesarias para el cumplimiento de la normativa vigente, tanto en materia sanitaria como en materia de depuración de aguas residuales que a continuación se relacionan.

1.- En materia Sanitaria:

Será por cuenta del adjudicatario, realizar las obras de adaptación en el matadero, a los efectos de cumplir con la normativa sanitaria vigente en cada momento. Para ello, dentro de la documentación a presentar por los licitadores, se incluirá una memoria técnica donde se describan cada una de las actuaciones que el licitador llevará a cabo con el objeto de citado cumplimiento normativo, así como las necesarias para la actividad a desarrollar.

En todas las actuaciones propuestas se estará en lo dispuesto en la normativa vigente que le afecta e citada instalación, incluido el PGOU de Cáceres.

El licitador presentará un cronograma de citadas actuaciones, cumpliendo en todo momento con lo requerido por la Autoridad Sanitaria.

Entre otras actuaciones se deberán realizar:

- En los corrales:
 - abrevaderos y comederos suficientes y adecuados.
 - Adecuación de suelos para no causar elidas a los animales.



- Señalización en cada corral para marcaje de fecha, hora de entrada de animales y número máximo de ellos en cada uno.
- En zona de faenado:
 - Aturridores en número necesario y repuestos.
 - Lavamanos y Lavapiés suficientes.
 - Adecuación de las líneas de mate de las diferentes especies animales propuestas.
- Otras actuaciones propuestas para cumplimiento de normativa.

Todas estas actuaciones serán ejecutadas, según la memoria presentada por los licitadores, en los dos meses posteriores a la firma de contrato.

En el caso de que el adjudicatario prevea realizar obras o actuaciones que necesite el correspondiente proyecto técnico, el plazo para su presentación será de dos meses desde la firma de contrato y una vez aprobado y obtenida la correspondiente licencia deberá ejecutarse citadas obras en un plazo no superior a 6 meses desde su aprobación.

El presupuesto estimado de las actuaciones a realizar en esta materia es de unos 100.000 Euros, IVA No incluido.

2.- En materia de Aguas Residuales:

Dentro de las intervenciones que deberá realizar el adjudicatario, se encuentra la adecuación del sistema de depuración de aguas residuales del matadero, con objeto de que las aguas vertidas por la instalación al sistema de saneamiento municipal, no perjudiquen, por su alta carga orgánica, los procesos de depuración de la estación de tratamiento de aguas residuales (EDAR) del Marco.

Así, deberá estudiarse de forma independiente el tratamiento de los siguientes residuos acuosos, puesto que las grandes diferencias en contenido contaminante así lo aconsejan:

- Sangre drenada (altísima carga). Se tratará en cocedero habilitado para ello.
- Agua de las zonas de corrales y estiércol y zona de despiece (carga alta).
- Aguas asimilables a residuales urbanas (carga media): Aseos, duchas, lavabos,...
- Aguas de lavado, baldeo y servicios auxiliares (baja carga).
- Aguas pluviales y de escorrentía.



Se recomienda que se estudie de forma independiente el punto de entrada de cada una de las anteriores corrientes en el sistema de tratamiento cuya implantación se describe a continuación para optimizar el proceso depurador.

Durante los SEIS primeros de la explotación se realizará un estudio de los caudales aproximados correspondientes a cada una de las corrientes de residuos acuosos anteriormente mencionados, así como a presentar dos analíticas de cada uno de ellos que recojan, al menos, los siguientes parámetros:

- DBO₅ (demanda bioquímica de oxígeno a los 5 cinco días)
- DQO (demanda química de oxígeno)
- COT (Carbono orgánico total)
- SS (Sólidos en suspensión)
- SSV (Sólidos en suspensión volátiles)
- Aceites y grasas
- Nitrógeno y amonio
- Fósforo
- Detergentes

Una de las analíticas corresponderá a época de alta producción y la otra a época de normal producción.

Los caudales aproximados se entregarán desglosados por meses.

A partir de los anteriores valores, el adjudicatario procederá a presentar para su aprobación y obtención de la correspondiente licencia, al finalizar el primer año de contrato, un proyecto técnico de las instalaciones necesarias para la depuración de las aguas residuales, con el fin de conseguir las siguientes calidades en el agua tratada, antes de su vertido al saneamiento municipal:

**VALORES MÁXIMOS INSTANTÁNEOS DE LOS PARÁMETROS DE CONTAMINACIÓN
VERTIDOS AL COLECTOR**

PARÁMETROS	Unidades	Máximos
Temperatura	°C	<40
pH	pH	6/9
Sólidos suspendidos	mg/l	500
DBO5	mg/l	500
DQO	mg/l	1.000



Aceites y grasas	mg/l	40
Aluminio	mg/l	10
Amonio	mg/l	40
Detergentes	mg/l	20
Fosforo total	mg/l	10
Hidrocarburos totales	mg/l	15
Nitrógeno Total	mg/l	100

El proyecto técnico contendrá todos los documentos y anexos legales para su aprobación.

En dicho proyecto deberá justificarse el desempeño de, al menos, los siguientes subprocesos, así como sus costes de explotación:

- Tratamiento independiente de la sangre: Se aceptará el espesado y secado de ésta de forma independiente al resto de los procesos.
- Pretratamiento: Eliminación de partículas de tamaño superior a 2 mm
- Tratamiento físico-químico: Justificando al menos una eliminación del 80% de sólidos en suspensión y del 70% de la DBO₅.
- Proceso biológico: Se deberá justificar el proceso implantado, debiendo realizarse una comparativa entre diversos procesos aerobios, anóxicos y anaerobios.

En el plazo de OCHO meses desde la aprobación y obtención de la correspondiente licencia, el adjudicatario deberá ejecutar a su costa citadas obras. Las cuales se realizarán:

- Acta de Comprobación de Replanteo. Se realizará en el plazo máximo de un mes desde la obtención de la aprobación del proyecto o licencia, en este acto estará presente el concesionario, el director de obras y un representante de la administración, los cuales levantarán el correspondiente Acta.
- Ejecución de la obra: La obra se ejecutará conforme al proyecto presentado y autorizado, en el plazo no superior a Seis meses desde su inicio, si se retrasa el inicio de las obras o su ejecución es superior al plazo establecido por causas no imputables al concesionario, se ampliará el plazo en este tiempo, en caso contrario se estará en lo dispuesto en el régimen sancionador. El concesionario es el responsable de su ejecución, tanto aumento o minoración de la medición de



obra, imprevistos, etc... A los efectos de seguimientos de estas, el concesionario presentará mensualmente las certificaciones de obras.

- Acta de Recepción: A la terminación de las obras, se levantará en correspondiente Acta de Recepción en el que estará presente el concesionario, la Dirección Facultativa y el Representante de la Administración, previo a este Acta el concesionario habrá presentado los certificados finales, dictámenes, informes, modificados, etc... En el caso de observarse deficiencias, se reflejarán en el Acta, dando un plazo para su subsanación, sin perjuicio de las sanciones legalmente establecidas.

El Ayuntamiento tendrá absoluta libertad para realizar, tanto obras nuevas como mejoras en las dependencias objeto del contrato, no habiendo lugar a percepción de ningún tipo de ayuda económica o subvención por parte del adjudicatario.

El Presupuesto aproximado de las obras de Depuración de Aguas Residuales es de unos 600.000 Euros, IVA no incluido.

9.- RESPONSABILIDAD TÉCNICA DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario intervendrá directamente, sin necesidad de autorización expresa del Ayuntamiento, en aquellas operaciones de conservación, mantenimiento y de reparación dentro de la explotación, pues es su obligación la detección de todos los desperfectos o averías que se originen en las instalaciones; sin menoscabo de su también obligación de la comunicación correspondiente e inmediata de estas actuaciones. Intervendrá asimismo, a requerimiento del Ayuntamiento, en actuaciones que por su urgencia sean necesarias, aún fuera de su horario habitual de trabajo.

El adjudicatario deberá adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad durante la ejecución de los trabajos.

10.- PRECIO DEL CONTRATO Y HORARIO.

El adjudicatario percibirá como retribución las tarifas a cobrar a los usuarios.



Deberá poner en conocimiento de esta Administración, una vez adjudicado el contrato la propuesta de tarifas y posteriormente, en los años siguientes, dentro del mes de enero de cada año. Entre otras las tarifas serán por:

- Sacrificio, desuello y faenado de ganado vacuno, reses de lidia, ovino, porcino, cordero, etc... (€/kg)
- Por limpieza y faenado de despojos de ganado vacuno, ovino, porcino, cordero, etc...(€/ud).
- Por estancia de las reses en corrales para ganado vacuno, ovino, porcino, cordero, etc...(€/dia)
- Por día o fracción de utilización de las cámaras.(€/día)
- Sacrificios de urgencias o extraordinarios.(€/kg)
- Lavado y desinfección de vehículos. (€)
- Etc...

El horario de la actividad del matadero será la que fije el licitador, que incluirá en su oferta, al menos abierto en siempre dentro de lo establecido como horario comercial y bajo la normativa vigente de aplicación.

11. – EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.

El contratista a su costa, dentro de la explotación del servicio deberá:

- a.- Gestionar todos los servicios de las instalaciones y dependencias, incluidos en este pliego. Así como la obtención de los permisos necesarios para el funcionamiento estos.
- b.- Pagar el importe de todos los gastos generados por la prestación del servicio (agua, electricidad, gasoil, gas, etc...), así como los impuestos, arbitrios, derechos y tasas, canon, cambios de titularidad de los suministros, etc...
- c.- Contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los daños a terceros que puedan producirse dentro de los locales objeto del contrato.
- d.- Obtener el correspondiente Registro Sanitario acorde a la actividad a desarrollar propuesta por el adjudicatario, según se recoge en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas



Alimentarias y Alimentos. Este Registro, a la finalización del contrato, si es requerido por este Ayuntamiento, se traspasará la titularidad del adjudicatario a esta administración a su costa.

e.- Adquirir a su costa todo el material y mobiliario necesario para necesario para la puesta en funcionamiento del Matadero así como todo aquél recogido en su oferta o que fuera necesario para el normal funcionamiento de la actividad propuesta.el correcto funcionamiento de la actividad. Quedando, al final del contrato, este material y mobiliario en propiedad de este Ayuntamiento.

f.- Ejecutar las obras necesarias tanto recogidas en la cláusula 8 del presente PPT, como aquellas que sean necesarias para la correcta ejecución de la actividad en cumplimiento de la normativa vigente en cada momento.

g.- A admitir como usuarios de las instalaciones a todas las personas físicas que lo soliciten, quedando prohibida toda discriminación por razones de edad, sexo, condición social, nacionalidad, raza, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social, quedando únicamente excluidos de su utilización o siendo expulsados de las mismas quienes incumplan las normas lógicas de buena convivencia.

El adjudicatario dispondrá de las instalaciones del matadero municipal para realizar actividad objeto de este contrato con las siguientes condiciones o las que disponga la Autoridad Sanitaria.

1.- Entrada de ganado.

El adjudicatario establecerá un horario de entrada de animales vivos, de forma que el ganado esté en los locales con el tiempo suficiente para realizar la inspección por el veterinario del matadero.

El ganado entrará al matadero únicamente por las instalaciones del muelle exterior previsto para ello.

Todas las partidas de animales irán acompañadas por su documentación sanitaria de origen, no se permitirá la entrada a ningún animal que carezca de ella. La



documentación sanitaria deberá estar dentro del plazo de validez.

La capacidad de los locales de estabulación es limitante de la capacidad de sacrificio del matadero. No se admitirá la entrada de más animales de los que dichos locales puedan admitir.

Los vehículos de transporte de ganado serán limpiados y desinfectados en las instalaciones al efecto existentes en el matadero.

2.- Faenado del Ganado.

El faenado se realizará según se establece en la normativa sanitaria vigente en cada momento y con las instrucciones del inspector veterinario. No obstante se deben respetar, salvo autorización de la autoridad sanitaria, las siguientes condiciones:

Todo animal sospechoso de padecer cualquier tipo de patología deberá quedar para ser sacrificado en último lugar.

No se permitirá el paso a las salas de sacrificio de todo animal que no se *encuentre limpio*, y pueda suponer una contaminación de dichas salas, de sus instalaciones o de las carnes. Serán sometidos a un duchado previo.

El ganado deberá ser siempre aturdido, mediante el procedimiento adecuado, antes de ser sacrificado, evitando el sufrimiento innecesario del animal y cumpliendo las normas sanitarias en materia de bienestar animal.

Los despojos, subproductos, decomisos y residuos deben retirarse lo antes posible de la sala de sacrificio por sistemas adecuados e higiénicos, con destino a las dependencias especiales, debidamente acondicionadas para su recogida, almacenamiento o tratamiento.

3.- Transporte de carnes.

El transporte de carnes y vísceras sólo se podrá realizar cuando se alcancen las temperaturas que la ley determina. La capacidad frigorífica y de almacenamiento será limitante de la capacidad de sacrificio del matadero.

El transporte de carnes y vísceras se realizará en vehículos adecuados (frigoríficos o isoterms). La inspección veterinaria podrá en cualquier momento comprobar las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte y no autorizar éste si considera que no satisface unos requerimientos mínimos de higiene.



Tendrá consideración de personal de matadero, y por lo tanto deberá cumplir las normas para éstos establecidas, toda persona encargada del transporte de carnes.

4.- Tratamiento de los subproductos:

Como consecuencia de la actividad del Matadero se generan los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) procedentes de las operaciones de estabulación, sacrificio y faenado de los animales de las especies vacuno, bovina, porcina,.... Estos subproductos se clasifican en distintas categorías establecidas en el Reglamento (CE) 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (UE) N° 142/2011 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano y cuyas condiciones de aplicación se regulan en el Real Decreto 1528/2012.

Conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1069/2009 los SANDACH que se generan en el Matadero objeto del contrato se caracterizan en las siguientes categorías:

Categoría I

Categoría II

Categoría III

Todos estos subproductos deberán ser recogidos, transportados y eliminados por empresas gestoras especializadas y autorizadas para tal fin de lo cual se llevará el correspondiente registro.

El concesionario facilitará al personal que realice el servicio la indumentaria y prendas apropiadas, de conformidad con las normas higiénico-sanitarias de aplicación.

12. – LIMPIEZA, CONSERVACIÓN, MANTENIMIENTO, REPARACIÓN Y VIGILANCIA DE LAS INSTALACIONES.

Corresponde al adjudicatario la limpieza, conservación, mantenimiento, reparación y vigilancia de las edificaciones y sus instalaciones objeto del contrato.



12.1.- Limpieza:

El concesionario realizará, con personal propio o contratado, la limpieza de las instalaciones para que estén en perfectas condiciones de uso y salubridad, durante todas las horas en que permanezca en funcionamiento las mismas. A tales efectos la limpieza se adaptará a las necesidades según las actividades que se produzcan diariamente, cuidando que sobre todo la zona de matanza y de cámaras frigoríficas esté en perfectas condiciones, después y durante cada uso intensivo de las mismas. Dado el carácter Higiénico-Sanitario de la instalación, se tendrá especial atención a este aspecto, sobredimensionando los medios destinados a la limpieza, y guardando severa limpieza en las zonas indicadas, además de las instalaciones anexas. El servicio de limpieza estará a lo que ordene el veterinario titular.

12.2.- Control de los tratamientos de Desinsectación, Desinfección, Desratización y Legionelosis.

Será obligación del adjudicatario realizar las tareas de Desinfección, Desinsectación y Desratización (DDD) en las instalaciones objeto del contrato, con la frecuencia mínima legalmente establecida, así como todos los tratamientos de choque necesarios. Deberá ser realizado en todo caso por personal capacitado y autorizado de empresa homologada e inscrita en el Registro de Servicios plaguicidas dando cumplimiento a la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas, así como normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas y resto de normativa legal.

Será responsabilidad del adjudicatario realizar todas las actuaciones de acuerdo al R.D. 865/2003 de 4 de Julio, por el que se establecen los Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Dentro de estas tareas se incluyen el Registro de operaciones de mantenimiento ejecutadas, Medidas preventivas y elaboración de los Programas de Mantenimiento así como todas aquellas actuaciones correctivas o subsanación de deficiencias que sean necesarias en la instalación como consecuencia de la detección de casos de legionelosis en los análisis realizados o programas de mantenimiento o bien en las Inspecciones que hayan podido ejecutarse por las autoridades sanitarias competentes.



12.3.- Conservación y Mantenimiento:

El mantenimiento incluye la reparación y/o sustitución de los elementos deteriorados o averiados por el uso normal de los mismos.

Dentro de este servicio, entre otros, se incluye:

Electricidad.- Reposición de lámparas, enchufes, reparación de cortes eléctricos, sustitución de interruptores y aparamenta eléctrica, etc.

Carpintería y Cerrajería.- Reparación de puertas exteriores e interiores, ventanas, cerramientos, persianas y lamas, mobiliario, cerrajería interior y exterior, reposición de cristales, etc.

Fontanería.- Reparación de fugas, escapes, humedades, reposición de cualquier elemento de maniobra, llaves de paso, cisternas, fluxores, y cualquier tramo de la instalación deteriorado por el uso.

Pintura.- Repaso de paredes y techos según estado y necesidades, así como en aquellas circunstancias accidentales como averías y desperfectos que tras su subsanación lo requieran para devolver los paramentos a su estado inicial.

Albañilería.- Reparación de paramentos, solados, pavimentos, alicatados, peldaños y rodapiés, así como subsanación de desperfectos como resultado de incidencias de fontanería, saneamiento, etc.

En todos los trabajos de reparaciones de las instalaciones será de aplicación toda la normativa y reglamentación vigente.

Será obligación igualmente del adjudicatario realizar las revisiones e inspecciones que fueran reglamentarias y de aplicación para todas las instalaciones objeto del contrato.

12.4.- Vigilancia:

El adjudicatario se hará cargo de la vigilancia de los recintos objeto del contrato, por lo que deberá proponer en su oferta el modo de realizar esta vigilancia.

13. – VALOR DE LOS BIENES OBJETOS DE CONCESIÓN Y DE LAS OBRAS A EJECUTAR. GARANTÍA PROVISIONAL Y DEFINITIVA.

El valor de los bienes objetos de concesión de acuerdo con la documentación que obra en este Servicio, actualizado con el IPC es de 5.000.000,00 Euros, que sumado las obras y actuaciones a ejecutar obtenemos un valor total de 5.700.000 Euros.

Garantía Provisional: En caso de ser necesaria, de conformidad con el art. 87 del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, consistirá en el 2 % del valor del dominio público objeto de ocupación más el 2 % del valor del presupuesto de obras. Con un importe de 114.000 Euros.

Garantía Definitiva: De conformidad con el art. 90 del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, consistirá en el 3 % del valor del dominio público objeto de ocupación más el 3 % del valor del presupuesto de obras. Con un importe de 171.000 Euros.

14.- CANON ANUAL.

El canon a satisfacer por el concesionario, se establece en: 54.211,60 Euros/anuales.

Cáceres, enero de 2017.



EL JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN MUNICIPAL

Fdo.: Miguel Ángel Sánchez Sánchez



ANEXO I
PLANOS

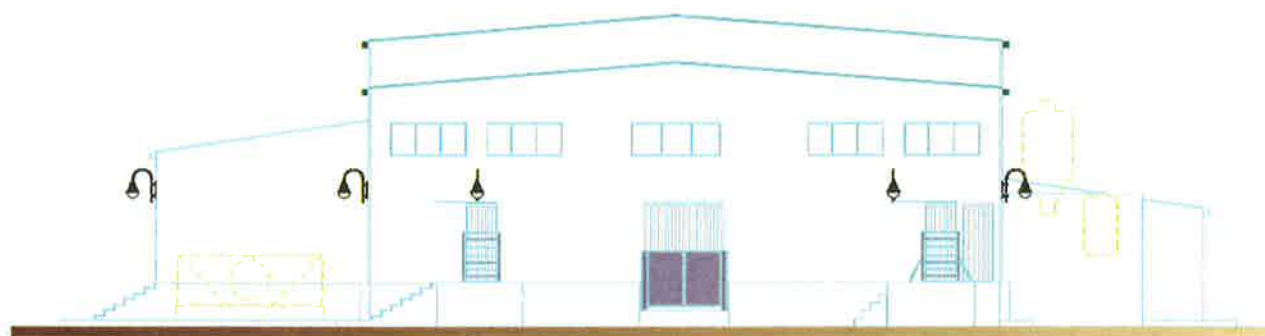
✗



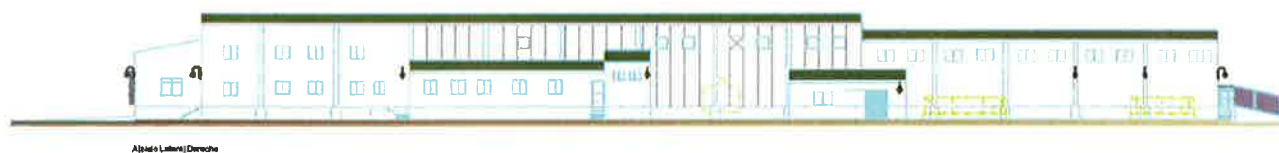
ALZADOS:



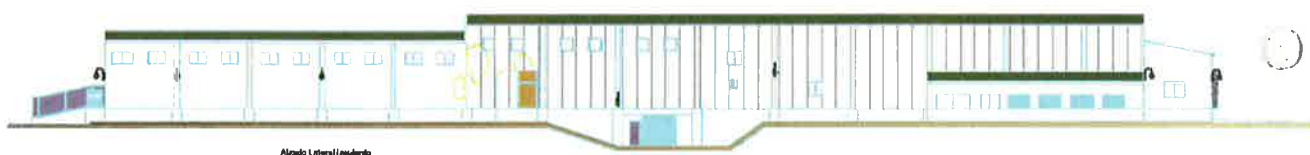
Alzado Principal



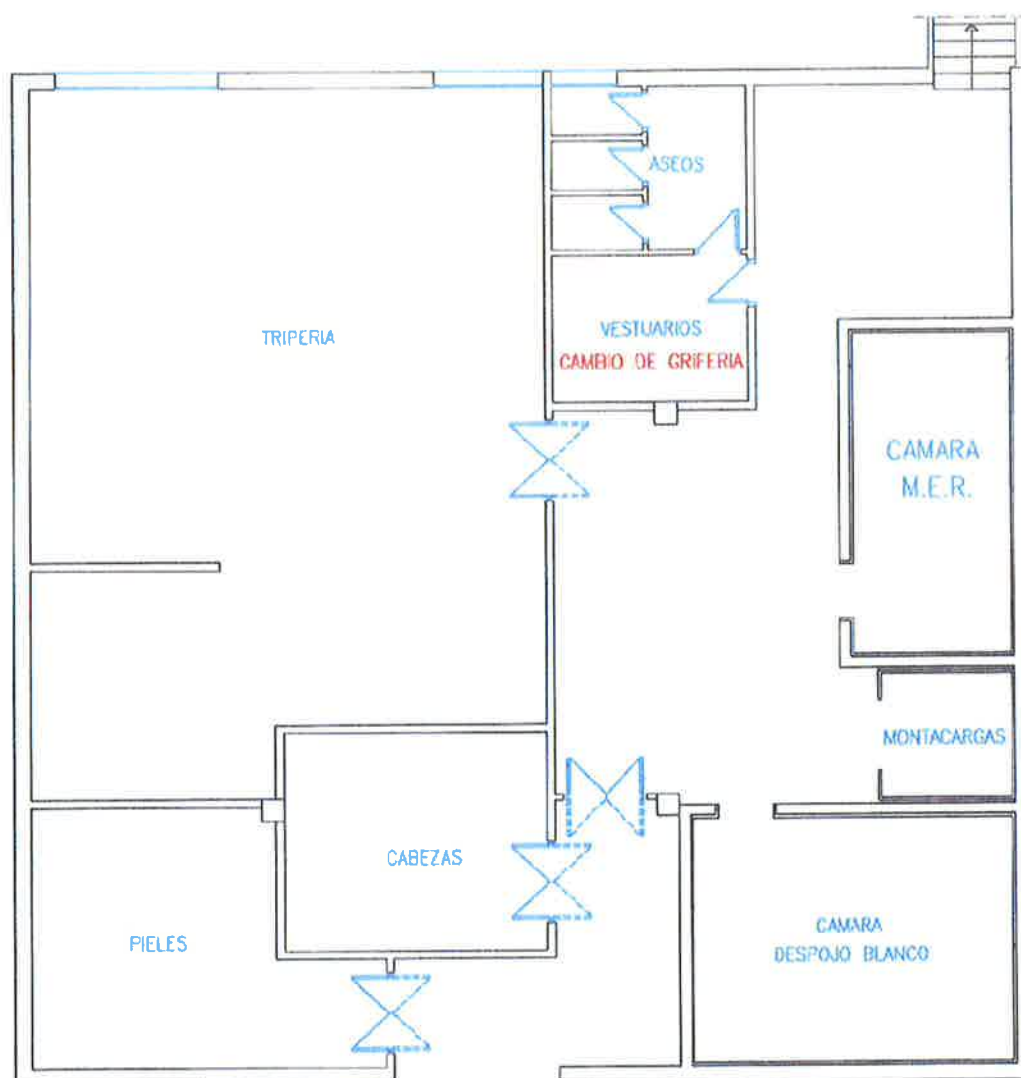
Alzado Posterior



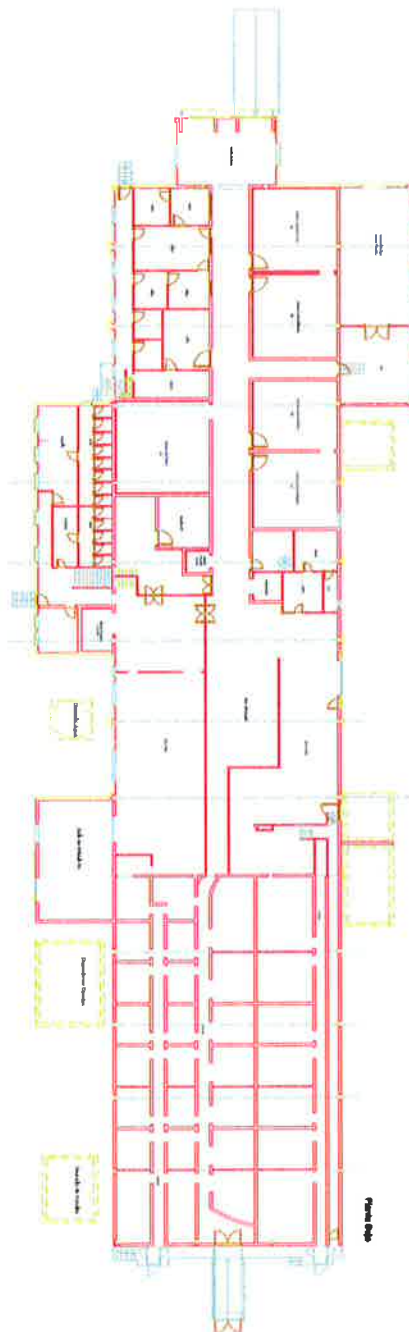
✱



PLANTAS



PLANTA SEMISOTANO





DILIGENCIA: Para hacer constar que el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y Anteproyecto de Explotación, que ha de regir la adjudicación de la Concesión del uso privativo de las instalaciones del Matadero de Cáceres, ha sido aprobado por Acuerdo de Pleno de fecha 16 de marzo de 2017.

Cáceres, a 29 de marzo de 2017
EL SECRETARIO GENERAL



Fdo.: Juan Miguel González Palacios