

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO

APOYO TÉCNICO AL CONTROL OFICIAL EN MATERIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS MATADEROS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1. TÍTULO DEL CONTRATO DE SERVICIOS

Apoyo Técnico al Control Oficial en Materia de Higiene Alimentaria en los Mataderos de la Comunidad de Madrid.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato consiste en prestar apoyo técnico a los Servicios Oficiales Veterinarios para la realización de los controles oficiales fundamentalmente en la inspección post mortem de los animales sacrificados en los mataderos de la Comunidad de Madrid.

Del mismo modo, en función de la disponibilidad de recursos en cada caso, dará soporte complementario a las restantes actividades de control oficial, siempre y cuando dicho soporte no suponga incremento en coste económico y quede garantizado, en todo caso, el cumplimiento de la finalidad fundamental: ***Inspección post-mortem de las canales.***

3. CARACTERÍSTICAS Y DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Primera.- Localización de las actividades:

Los destinatarios directos del apoyo técnico proporcionado por la empresa adjudicataria serán los Servicios Veterinarios Oficiales de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad que prestan su actividad de control oficial en los siguientes establecimientos:

- * MADRID NORTE, S.A. Localizado en San Agustín del Guadalix
- * CÁRNICAS COLMENAR S.C. Localizado en Colmenar Viejo
- * AVES LÓPEZ, S.A. Localizado en Alcalá de Henares
- * LA CASA DE LA CARNE, S.A. Localizado en Getafe
- * COMARAN, S.L. Localizado en Aranjuez
- * CÁRNICAS SALVANÉS, S.L. Localizado en Villarejo de Salván
- * CARNES SIERRA DE MADRID, S.A. Localizado en Collado Villalba

- * TRANSFORMACIÓN GANADERA DE LEGANÉS, S.A. Localizado en Leganés
- * EXPLOTACIONES AVÍCOLAS J.L. REDONDO, S.A. Localizado en Leganés
- * AVÍCOLA MORALEJA, S.A. Localizado en Moraleja de En medio

Esta relación inicial de mataderos puede sufrir variación en más o en menos, sin que ello constituya una modificación del contrato. Dicha variación deberá ser comunicada al adjudicatario con 72 horas de antelación a la obligada prestación del servicio contratado.

Segunda.- Descripción de los trabajos a realizar:

1) Apoyo técnico a la Inspección oficial que consistirá en:

Apoyo a la inspección *post mortem*, en los términos que están establecidos en el *Reglamento CE 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano*. Dicha actividad comprenderá la inspección de la canal, las vísceras y el faenado en general. Se separará de la cadena todo aquello que resulte sospechoso, si bien el decomiso definitivo sólo se realizará bajo la supervisión del Veterinario Oficial designado en cada matadero. Esta fase podrá incluir la toma de muestras para la investigación analítica establecida o que en el futuro pueda determinarse.

A su vez, y siempre que se encuentre garantizada la ejecución de las actividades de la inspección *post mortem*, el personal de apoyo al Control Oficial podrá recibir el mandato de abordar alguna de las actividades correspondientes a:

- i) La recogida mecánica de información relativa a las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el sistema APPCC.
- ii) Efectuar un examen inicial de la documentación de los animales y ayudar en la realización de tareas estrictamente prácticas, por lo que atañe a la inspección *ante mortem* y a los controles relativos al bienestar animal.

2) Organización de los trabajos. La empresa adjudicataria establecerá un sistema que asegure que la prestación del servicio de apoyo a la inspección sea continuo a lo largo de toda la duración del contrato, poniendo a disposición de los Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos 10 puestos de auxiliar con una jornada promedio de 8 horas diarias (40 horas de promedio semanales), debiendo ajustarse a los horarios y a las necesidades de sacrificio de los establecimientos identificadas y trasladadas a la empresa adjudicataria por el Director Técnico de Agrupación correspondiente.

Para ello, dispondrá y organizará un equipo de personas que cumplan con los requisitos curriculares exigidos, para cubrir los 10 puestos de auxiliar, que se

desplazarán a los diferentes mataderos según las necesidades identificadas por los Directores Técnicos de Agrupación de mataderos de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y que serán comunicadas a la empresa adjudicataria con al menos 72 horas de antelación.

Las horas de apoyo que, en relación al promedio establecido resulten en exceso o en defecto, se regularizarán a lo sumo en el mismo mes o en el mes siguiente. En la certificación correspondiente a cada mes se facturarán las horas reales ejecutadas.

- 3) La empresa adjudicataria coordinará los trabajos de los auxiliares de apoyo al control oficial en mataderos de forma que se ajusten a la planificación de sacrificio y horario establecido dentro de las actividades de control oficial en los establecimientos de sacrificio.
- 4) Con independencia de los controles que los Veterinarios Oficiales de mataderos puedan efectuar, por la empresa adjudicataria deberán establecerse los correspondientes controles para la constatación de la normal ejecución de los trabajos y actividades que se realizan y evaluar su adecuación a las condiciones técnicas así como, en su caso, adoptar las medidas necesarias para la consecución de las mismas acorde con lo establecido.

Tercera.- Otras condiciones complementarias:

- 1) Aportación de recursos: La empresa adjudicataria correrá a cargo de todos los gastos necesarios correspondientes a la ejecución de los trabajos. Dispondrá de recursos humanos suficientes, con la cualificación y la experiencia adecuadas, y de los equipos y la infraestructura necesarios para poder llevar a cabo las actividades con las suficientes garantías de calidad y en el tiempo necesario para que las mismas cumplan el objeto perseguido.

En el caso de los recursos humanos, el personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, por cuanto ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las obligaciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene en el Trabajo, así como tributarias referidas al propio personal a su cargo. Así mismo, sustituirá a los citados trabajadores por otros cualificados en caso de baja por IT, permisos, otras ausencias, etc.

- 2) Requisitos curriculares del personal de apoyo al control oficial para la prestación del servicio. Deberán cumplir, al menos, uno de los siguientes requisitos:
 - a) Formación profesional de partida de cada uno de los auxiliares de apoyo al control oficial: al menos contará con la formación básica establecida en la cualificación profesional "asistencia en los controles sanitarios en mataderos,

establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece” tal como se recoge en el *Real Decreto 1551/2011, de 31 de octubre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de cinco cualificaciones profesionales correspondientes a la familia profesional Agraria, o equivalente*, que se acreditará de forma individual para cada uno de los auxiliares.

- b) Haber cursado los tres primeros años completos del grado de Veterinaria.
 - c) Acreditación individualizada de una formación teórica de un mínimo de 220 horas y una formación práctica de al menos 200 horas en las materias indicadas en el anexo adjunto (apartado primero). La formación técnica complementaria acreditada, en su caso, deberá identificarse con las materias establecidas en el Reglamento (CE) 854/2004 (Ver Capítulo IV.B de la Sección III del Anexo I)
- 3) La empresa adjudicataria mantendrá una adecuada interlocución con la Unidad responsable en la materia de la Dirección General de Salud Pública, en concreto, la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Para ello la empresa identificará y designará un equipo de coordinación de los trabajos que esté en contacto permanente con los Veterinarios Oficiales de los establecimientos, con los Directores Técnicos de Agrupación de mataderos y con el Jefe del Servicio de Gestión de Seguridad Alimentaria de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Su finalidad será transmitir a los auxiliares de apoyo al control oficial cualquier cambio en los trabajos y velar y controlar que la realización de los mismos es la esperada.
- 4) Equipo de coordinación: El equipo de coordinación de la empresa adjudicataria estará compuesto por técnicos veterinarios con los conocimientos y la experiencia necesaria para organizar y apoyar estos trabajos. Dicho equipo se ocupará de organizar y supervisar los trabajos de acuerdo con la unidad responsable en la materia de la Dirección General de Salud Pública y, dentro del control de calidad rutinario de la Empresa, realizará cuantas verificaciones in situ sean precisas para la supervisión de la correcta realización de las tareas por los auxiliares de apoyo y, en su caso, de la eficacia de las medidas correctoras adoptadas. Este equipo de coordinación, en calidad de ser el responsable de las tareas de gestión del proyecto, será el único interlocutor válido con la Dirección General de Salud Pública.
- 5) Desplazamientos del personal: La empresa aportará, de la manera que estime más oportuna, los medios necesarios para el desplazamiento del personal. En cualquier caso la elección de un medio u otro no tendrá repercusión alguna en la eficacia y la calidad de las tareas a desempeñar. Por otro lado, los gastos de personal derivados de la adaptación a los horarios de trabajo de los diferentes mataderos (por

ejemplo, dietas de manutención, ayudas-comedor, pluses de nocturnidad, trabajo en días festivos, etc.), correrán también por cuenta de la empresa.

- 6) Seguridad y Salud. La empresa adjudicataria será la responsable de las condiciones de seguridad y salud en los trabajos y estará obligada a adoptar y hacer cumplir las disposiciones vigentes en la materia, así como las medidas y normas que dicten los organismos competentes.

La empresa adjudicataria proporcionará a los auxiliares todo el material, indumentaria y medios necesarios para poder efectuar adecuadamente su trabajo. Dicho material incluirá también el correspondiente al que la Unidad de prevención de Riesgos Laborales de la empresa determine para la prevención en el desempeño de las tareas descritas, así como el material necesario para la toma de muestras durante la inspección y cualquier instrumental o medio auxiliar que se utilice para el correcto desarrollo de las tareas encomendadas en los establecimientos. Los equipos de protección individual mínimos deberán incluir los elementos establecidos en el anexo adjunto (apartado segundo) y deberán contemplar las reposiciones necesarias.

Cuarta.-Confidencialidad, difusión y titularidad de los resultados:

La empresa u organismo adjudicatario, se comprometerá a mantener en todo momento un riguroso control de cuantos datos e información acceda o conozca, como consecuencia de las actividades derivadas del presente Contrato, garantizando la necesaria confidencialidad de los mismos, el cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y a no hacer difusión ni ninguna otra utilización de los mismos.

La Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, será la propietaria de toda la información y de los resultados obtenidos a results del presente contrato y los podrá explotar libremente bajo su entera responsabilidad.

En el caso de que se produjera una utilización anormal o negligente por parte de la empresa adjudicataria o se violara la confidencialidad requerida, por la Consejería de Sanidad se adoptarían las medidas legales (administrativas, penales) correspondientes.

4. RESPONSABLE DEL CONTRATO

El Responsable del contrato será la Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria o persona en quien delegue. Efectuará las indicaciones necesarias para realizar la planificación, coordinación, seguimiento y evaluación de los trabajos encargados. En todo caso, por lo que se refiere a las indicaciones referentes a la aplicación de la legislación en la ejecución del apoyo técnico al control oficial, será de aplicación directa la normativa comunitaria, nacional o autonómica.

5. CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El Responsable de los Trabajos podrá comprobar personalmente o por delegación, en cualquier momento y en cualquier centro de trabajo, la buena marcha de los trabajos. Es obligación de la empresa informar por escrito al Responsable de los Trabajos acerca de las incidencias que se produzcan en la prestación del servicio. Es obligación de la empresa, igualmente, llevar un registro de los trabajos efectuados.

La certificación se realizará mensualmente por los componentes de la prestación efectivamente realizados durante el mismo en los conceptos e importes siguientes:

- Coordinación de los trabajos: Realización de los trabajos de coordinación necesarios para la organización, gestión y control de personal y el seguimiento de los trabajos realizados. Incluye las visitas necesarias a los mataderos, el control y supervisión del cumplimiento de las medidas de Prevención según la normativa vigente, la vigilancia del sistema de Calidad y Medio Ambiente, así como la realización de acciones de formación continuada. Este componente de la prestación se facturará a razón de 1.028,27 euros (IVA no incluido) mensuales.
- Inspección en mataderos: Corresponde con la ejecución de los trabajos correspondientes al apoyo técnico a la inspección oficial por 10 puestos de Auxiliares oficiales de inspección en matadero, cubiertos con personal con la formación exigida en estos pliegos. Este componente de la prestación se facturará mensualmente a razón de 14,90 euros (IVA no incluido) por hora de trabajo efectiva.
- Material para la inspección, protección y ropa de trabajo: Corresponde con los gastos originados por la dotación a cada auxiliar del material necesario para la inspección, así como de las prendas de trabajo reglamentarias en materia de seguridad alimentaria, con la recogida y lavado de las mismas. Incluye también la vigilancia de la salud, y todo el material de protección individual necesario para la Prevención de los Riesgos Laborales según el documento de evaluación de riesgos y sus actualizaciones a cargo del Servicio de Prevención de la Empresa. Este componente de la prestación se facturará a razón de 113,17 euros (IVA no incluido) mensuales por cada uno de los 10 puestos de auxiliar cubiertos durante el mismo (la administración no se hace cargo de posibles sustituciones por bajas, vacaciones etc.).

Al importe total de la factura se le aplicará la baja de adjudicación, si la hubiere y el IVA vigente en cada momento.

Madrid, a fecha que consta en la huella digital de la firma electrónica.

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fdo.: Emma Sánchez Pérez

ANEXO

Apartado primero: Formación en relación con los mataderos: (se corresponden con mínimo 220 horas teóricas y 200 horas prácticas)

Parte teórica:

- familiarización con la industria cárnica: organización, métodos de producción, comercio internacional y tecnología relativa al sacrificio y al despiece,
- conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene y, en particular, sobre la higiene industrial, en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene del trabajo,
- el sistema APPCC y auditorías de los procedimientos basados en este sistema,
- bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero,
- conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados,
- conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados,
- conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados,
- conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes,
- conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, envasado, embalaje y transporte de carne fresca,
- conocimientos básicos de microbiología,
- inspección *ante mortem*,
- examen para detectar la presencia de triquinosis,
- inspección *post mortem*,
- tareas administrativas,
- conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
- procedimiento de muestreo,
- aspectos relacionados con el fraude,

Parte práctica:

- identificación de los animales,
- controles de la edad,
- inspección y evaluación de los animales sacrificados,
- inspección *post mortem* en un matadero,
- examen para detectar la presencia de triquinosis,
- identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal,
- identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones,

- control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
- registro de los resultados de la inspección *ante mortem*,
- muestreo,
- trazabilidad de la carne,
- documentación.

Apartado segundo:

Material y métodos auxiliares: Proporcionar a los auxiliares de todo el material y medios necesarios para poder efectuar adecuadamente su trabajo. Dicho material incluirá también el correspondiente al que la Unidad de prevención de Riesgos Laborales de la empresa determine para la prevención de riesgos laborales en el desempeño de las tareas descritas, así como el material necesario para la toma de muestras durante la inspección y cualquier instrumental o medio auxiliar que se utilice para el correcto desarrollo de la tarea encomendadas en los establecimientos.

Indumentaria de trabajo: Se dispondrá de un sistema de higienización y desinfección de la ropa de trabajo, y se garantizará su reposición cuando sea necesario. Deberán contar con al menos un cambio de ropa limpia para cada jornada de trabajo.

El sistema de lavado deberá asegurar que elimina todos los gérmenes posibles. Además, la ropa debe tener unas características determinadas para garantizar la seguridad del trabajador, así como la higiene alimentaria:

- La ropa debe ser de color blanco
- Los bolsillos de las prendas debe ir incluidos en la prenda, no superpuestos
- Los botones de la bata deben ser automáticos y estar ocultos
- La bata no debe tener cinturón
- Debe incluir prendas para proteger suficientemente de las inclemencias propias de la actividad, tales como, frío y humedad.
- Deben aguantar las altas temperaturas para conseguir una desinfección eficiente