

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, salas de despiece y salas de caza autorizados dentro del territorio 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:

La prestación del servicio de apoyo a la inspección que representa el objeto del presente contrato tendrá lugar en los establecimientos situados en territorio de la Comunidad de Madrid que cuenten con la preceptiva autorización como mataderos, salas de despiece y salas de procesamiento de caza. La distribución de las horas de servicio de apoyo que deban prestar los auxiliares a los Servicios Veterinarios Oficiales en los diferentes establecimientos autorizados será comunicada por los Directores Técnicos de Agrupación al coordinador de la adjudicataria con, al menos, una semana de antelación, y cualquier variación en la misma con un mínimo de tres días hábiles. A la fecha de elaboración del presente expediente, los establecimientos autorizados son los siguientes:

- * MADRID NORTE, S.A. Localizado en San Agustín del Guadalix
- * SIERRA COLMENAR S.L. 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 Salvanés
- * CÁRNICAS PAJARES S.L. localizado en Ciempozuelos
- * 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 tanto en su número como en su denominación. Lo anterior no implicará en ningún caso un incremento en el número total de horas de apoyo a la inspección, cuyo máximo viene determinado por lo establecido en el apartado de “organización de los trabajos” del presente PPT (apartado 2) de la característica *segunda*), excluyendo por tanto cualquier modificación al alza en el valor de la licitación establecido por el PCAP y en el precio final de la oferta que resulte adjudicataria.

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 (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento sobre controles oficiales)*, y en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales*.

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, dado que éste seguirá siendo responsable de las decisiones adoptadas a raíz de los controles oficiales. 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 de apoyo correspondientes a:

- la preselección de los animales en el marco de la inspección *ante mortem*.
 - los controles oficiales para comprobar el cumplimiento de los requisitos aplicables a:
 - la higiene de la producción de carne,
 - la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y de contaminantes en los productos de origen animal destinados al consumo humano,
 - las auditorías de buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en los principios de APPCC,
 - la salud y el bienestar de los animales.
- 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 11 auxiliares oficiales (en adelante, auxiliar/es) 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 11 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 Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental y que serán comunicadas a la empresa adjudicataria con al menos 3 días hábiles de antelación.
- Las horas de apoyo técnico al servicio veterinario oficial 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. La regularización, junto al seguimiento continuo de la ejecución por parte del responsable del contrato, asegurará que el total de horas ejecutadas no supere las presupuestadas en el PCAP de conformidad con los párrafos anteriores, de forma que no se supere el crédito disponible para cada anualidad. 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 adecuada, 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 y adiestrados 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. El personal de apoyo deberá acreditar haber recibido la siguiente formación teórica y práctica:

Formación teórica en los siguientes contenidos:

- formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece,
- conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
- conocimientos básicos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho 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, así como sobre importantes enfermedades de los animales,
- conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
- conocimientos básicos de microbiología,
- inspección ante mortem,
- muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*,
- inspección post mortem,
- tareas administrativas,
- conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
- procedimiento de muestreo,
- aspectos relacionados con el fraude.

La **formación teórica** se acreditará mediante la certificación académica oficial correspondiente. Se considerará que ha recibido la formación teórica requerida el personal que cumpla alguno de los siguientes requisitos:

- a) Contar con la formación profesional 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 a través del correspondiente Certificado de Profesionalidad.
- b) Haber cursado y superado las asignaturas incluidas en el programa del grado universitario o la licenciatura en veterinaria relacionadas las materias arriba relacionadas, que se acreditará de forma individual mediante la documentación académica correspondiente (expediente académico o título oficial).

Formación práctica en los siguientes contenidos:

- identificación de los animales,
- controles de la edad,
- inspección y evaluación de los animales sacrificados,
- inspección ante mortem en el matadero,
- inspección post mortem en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza,
- muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*,
- 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 las inspecciones ante mortem,
- muestreo,
- trazabilidad de la carne,
- documentación, como la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria y la lectura de registros.

Se considerará que ha recibido la formación práctica el personal que cumpla alguno de los siguientes requisitos:

- a) Contar con la formación profesional 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 auxiliar oficiales a través del correspondiente Certificado de Profesionalidad.
- b) Haber recibido la formación de una duración mínima de 400 horas, acreditada a través de certificado emitido por el centro formativo que la haya impartido, en el que constarán su contenido, que deberá incluir los apartados antes relacionados.

Se considerará que cumple los requisitos curriculares necesarios para la prestación del servicio el personal que acredite haber trabajado durante al menos tres meses

como auxiliar realizando apoyo a la inspección *post mortem* en mataderos o salas de tratamiento de caza. Esta experiencia se acreditará mediante certificado emitido por la empresa en la que haya prestado sus servicios en el que consten las funciones desarrolladas, los establecimientos y las fechas en las que se ha desempeñado.

Se considerará que cumple los requisitos curriculares necesarios para la prestación del servicio el personal que esté en posesión de la titulación que capacite para ejercer como veterinario. Se acreditará mediante la presentación de dicha titulación.

- 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 Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental. 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 de Unidad Técnica de Control Oficial de Mataderos de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental. 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 necesarios 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 oficiales de apoyo y, en su caso, de la eficacia de las medidas correctoras adoptadas. Este equipo de coordinación, en calidad de 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 necesarios para el desempeño de los trabajos y deberán contemplar las reposiciones necesarias.

Estos equipos de protección individual mínimos se concretan en:

- Calzado de seguridad, impermeable, antideslizante y con puntera reforzada, que cumpla con los requisitos de las normas UNE-EN 345 y UNE-EN 347.
- Guantes impermeables, de nitrilo cumpliendo requisitos de la norma UNE-EN 374.
- Guantes de malla o anticorte.
- Mascarilla: para su uso durante las tareas en las que se pueden formar bioaerosoles. Dichas mascarillas serán con filtro HEPA; en casos concretos (por ejemplo, inspección de animales bajo sospecha de enfermedad o en ambientes muy cargados de polvo) se recomienda utilizar como mínimo mascarillas autofiltrantes de partículas tipo P3.
- Gafas de seguridad o pantallas de protección facial, de acuerdo a los requisitos de la norma UNE-EN-166, ante el riesgo de salpicaduras y proyecciones.
- Protección de la cabeza.
- Protección auditiva.
- Ropa de trabajo que cubra la mayor parte del cuerpo. Debe ser desechable o de un material que permita la fácil limpieza y desinfección.

Además, se contará con el siguiente material:

- Equipo de cuchillos y afilador.
- Mandil de uso higiénico.
- Manguito de protección.
- Gorros desechables.

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 legislación sobre protección de datos de carácter personal y en concreto el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (Reglamento general de protección de datos), así como la normativa vigentes en cada momento, 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 resultados 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 Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental 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 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.

- Inspección en mataderos: corresponde con la ejecución de los trabajos correspondientes al apoyo técnico a la inspección oficial por 11 puestos de Auxiliar de inspección en matadero, cubiertos con personal con la formación exigida en estos pliegos. En este concepto se incluyen los gastos por material para la inspección, protección y ropa de trabajo, originados por la dotación a cada auxiliar oficial 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.

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

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL

Firmado digitalmente por: SANCHEZ PEREZ EMMA
Fecha: 2023.09.11 17:16

Fdo.: Emma Sánchez Pérez