

CONDICIONES DE OFERTAS PARA EL SERVICIO DE TRIPERIA MATADERO
DE MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE VALENCIA, S.A

(en adelante **Mercavalència**)

A. Aspectos generales.

1. **Objeto de este Pliego:** Constituye el objeto del presente Pliego de Contratación (i) **la venta** por Mercavalència de despojos blancos, y tripas de los animales sacrificados en el Matadero sito en sus instalaciones (en adelante **el Matadero**), así como (ii) **la recompra** por esta última de los que le interese, una vez procesados, dentro de los límites previstos en las siguientes normas.

Se adjunta a este documento una relación de la producción a ofertar y detallado como **Anexo VIII**.

El Contrato objeto del presente Pliego está excluido de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 al tratarse según lo dispuesto en el **artículo 11** de un Contrato por el cual Mercavalència entregará al Adjudicatario productos del Matadero, sin perjuicio de tramitarse con arreglo a los principios de publicidad y concurrencia con empresas del sector a los que se invita para presentar Ofertas con arreglo a lo que aquí se dispone.

2. **Plazo para la presentación de ofertas:** Hasta el día **18 de noviembre de 2024**, a las 13 horas.
3. **Forma de las ofertas:** En documento relacionado en el **Anexo VIII**, firmado por el oferente, que se entregará en la Dirección del Matadero, o por email (isureda@mercavalencia.es). La oferta especificará los precios de compra a **Mercavalència.**, detallados en la norma Novena, o de venta a **Mercavalència.**, detalladas con arreglo al **Anexo I**.
4. **Selección ofertas.** El Director de Actividades Cárnicas efectuará la propuesta de adjudicación a la oferta económica más ventajosa. También podrá proponer que no se acepte ninguna oferta.
5. **Adjudicación contrato.** El contrato se perfecciona con la suscripción del documento contractual que recoja la oferta y la aceptación de las condiciones contractuales.
6. **Régimen legal.** El contrato se rige por las estipulaciones del contrato que lo documenta y, en su defecto, por las normas del Derecho Privado que sean de aplicación, en particular el contrato de compraventa mercantil.

B. Normas que regirán el Contrato de Venta de Despojo blancos y Faenado en las dependencias que Mercavalència pondrá a disposición del adjudicatario.

Primera. - Objeto.

- 1.1. El contrato tiene por objeto la venta por Mercavalència de despojos blancos, y tripas, así como la recompra por esta última de los que le interese, una vez procesados, dentro de los límites previstos.
- 1.2. Mercavalència entregará al adjudicatario (en adelante también "**el Contratista**") por título de compraventa y en las instalaciones de aquella de los despojos siguientes: el paquete intestinal de cerdo procedentes de los animales que sacrifique, así como el faenado de los despojos

rojos de cerdo que Mercavalència , le proporcione (en adelante el término “**Productos**” identificará las mercancías que han sido descritas)

- 1.3. Los productos serán puestos por Mercavalència a disposición del Contratista, quien aceptará recibirlos en el matadero:
 - a) Despojo rojo de cerdo (hígado, lenguas, pulmón, corazón y magro diafragma) en sala faenado.
 - b) Paquete intestinal de cerdo y mantecas en tripería.

Tercera.- Personal y medios adscritos al Servicio.

- 3.1. El adjudicatario por su cuenta y con sus propios medios, comprendido el personal, efectuará los trabajos necesarios para preparar los productos para su transporte hasta sus instalaciones, incluyendo el fraccionado y limpieza del despojo rojo (hígado, lenguas, pulmón, corazón y riñones) de cerdo, que Mercavalència., le proporcione, la separación de bazos y teletas y despojos rojos que no fraccione, la separación de pulmones en cadena en contenedores, la limpieza de tripa en centrifuga trituradora y su gestión, vigilando su correcto funcionamiento para conseguir un producto final limpio y sin elementos extraños la separación de grasa de tripería y su evacuación al contenedor específico y cuantos trabajos restantes queden en la tripería.
- 3.2. La grasa de tripería, así como el bazo porcino con teleta quedaran en poder de Mercavalència. La tripa fina del cerdo solo se vaciará de contenido, en caso de raspase se habilitarán los elementos necesarios para que los subproductos generados se retiren por gestor adecuado, no vertiéndose a la red de desagües. Así mismo, las mantecas una vez refrigeradas, se envasarán antes del inicio de jornada y con tiempo suficiente para que el matadero disponga del material de colgado en buen estado de higiene de forma previa al inicio del sacrificio. El adjudicatario etiquetará todos los productos una vez faenados con una etiqueta que estará aprobada previamente por Mercavalència

Cuarta.- Gestión de subproductos.

- 4.1. Los subproductos y residuos generados por la actividad serán segregados, identificados, almacenados y eliminados según previsto en el Real Decreto 1528/2012 de 8 de Noviembre y posteriores modificaciones por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano, y demás las leyes autonómicas, nacionales y europeas que le son de aplicación.
- 4.2. El adjudicatario se asegurará que ningún subproducto constituya una posible fuente de contaminación. La retirada y almacenamiento de los subproductos generados durante la actividad se realizará en contenedores propiedad del adjudicatario que sean estancos y estén correctamente identificados con arreglo a la categoría de subproducto que contengan. Asimismo, se encontrarán en perfecto estado de conservación y su identificación será legible fácilmente. El adjudicatario se encargará de gestionar la limpieza y desinfección diaria de estos contenedores, así como de asegurar su higiene verificándolo con controles microbiológicos con una periodicidad mínima trimestral.
- 4.3. El personal encargado de segregar subproductos por categorías estará debidamente formado según la tipología de subproducto que segregue. Se cumplirán en todo momento las especificaciones de buenas prácticas establecidas por Mercavalencia para la correcta segregación de los subproductos, establecidas en **Anexo VII**. Asimismo, se garantizará la ausencia de cuerpos extraños en los subproductos producidos. El departamento de Calidad de Mercavalencia deberá tener evidencias de estas formaciones y podrá solicitar su renovación cada vez que se detecte cualquier incidencia.

- 4.4. Todos aquellos subproductos gestionados por el adjudicatario deberán estar previamente validados por el departamento de calidad de Mercavalència. El adjudicatario deberá comunicar por escrito con una semana de antelación a administración de matadero cualquier modificación en la gestión del subproducto producido para que se proceda a las comprobaciones pertinentes. Todos los movimientos de subproductos deberán estar emitidos y/o cuñados por administración del matadero de Mercavalència. Queda terminantemente prohibido que el adjudicatario pueda emitir documentos de acompañamiento de subproductos (SANDACH) a su nombre y sin conocimiento de Mercavalencia.

Quinta.- Control de Productos y Subproductos.

- 5.1. El adjudicatario cumplirá los requisitos que le sean de aplicación establecidos en el **Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y Reglamento 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios de origen animal.**
- 5.2. Todos los equipos que sean propiedad del adjudicatario tendrán un diseño higiénico que cumpla con el Reglamento 852/2004. Las estructuras serán lisas, no rugosas, accesibles y de fácil limpieza y desinfección. Cualquier equipo que se vaya a instalar en la tripería debe tener previamente el consentimiento del departamento de calidad de Mercavalencia. El adjudicatario dejará las instalaciones de la tripería con todos los equipos preparados (desmontados y/o abiertos) para que se proceda a la limpieza de las mismas. El contratista asumirá la limpieza y desinfección de todo el material auxiliar que reutilice en las instalaciones, así como, todos los equipos añadidos que no estén contemplados en la licitación de la limpieza que se encuentre en vigor.
- 5.3. El departamento de calidad y seguridad alimentaria del adjudicatario procederá a elaborar, implantar y mantener un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en los estándares **IFS Food y BRCGS**. Entre otros, incluirá un procedimiento **APPCC** así como todos los prerrequisitos de higiene teniendo en cuenta las especificaciones de los productos producidos (despojos rojos y blancos). Se encargará de realizar todas las validaciones de proceso y de producto, así como, verificaciones de que el sistema de autocontrol funciona correctamente. Entre estas verificaciones, incluirán, entre otras:
- a) Plan de muestreo microbiológico de manipuladores, material auxiliar, ropa laboral, producto elaborado, útiles de trabajo (cuchillos, guantes de malla, delantales...) con el fin de proporcionar a Mercavalencia la evidencia del correcto funcionamiento de los procedimientos de higiene aplicados.
 - b) Estudios de enfriamiento de producto
 - c) Calibraciones y verificaciones de los instrumentos y equipos de medición
- 5.4. El departamento de calidad de Mercavalència tendrá acceso a toda la documentación actualizada del sistema y se atenderán a las modificaciones que se soliciten.
- 5.5. No se podrá sacar ningún nuevo producto sin avisar previamente al departamento de calidad y tener toda la documentación necesaria para su aprobación (validaciones de proceso, ficha de especificaciones...)
- 5.6. Los controles derivados del sistema de gestión de seguridad alimentaria deberán ejecutarse por personal debidamente formado. El departamento de calidad y seguridad alimentaria del contratista verificará como mínimo mensualmente la eficacia de los autocontroles. El departamento de calidad de Mercavalència verificará que los autocontroles son eficaces, exigiendo medidas correctoras y correctivas de forma inmediata en caso de detectarse desviaciones.
- 5.7. El contratista se compromete a resolver cualquier no conformidad detectada en los controles oficiales en el menor tiempo posible y gestionará cualquier reclamación derivada de su

actividad remitiendo respuesta de forma escrita en formato de PAC (parte de acciones correctoras) a Mercavalència.

- 5.8. Los contenedores y cualquier material en contacto con los alimentos cumplirán con la legislación en vigor y serán a cargo del adjudicatario.
- 5.9. No podrá acceder a las instalaciones de Mercavalència (tripería-despojería), ningún empleado sin formación previa las normas de higiene del **Anexo VI**. Tampoco se permite a empleados de nueva incorporación ocupar puestos que tengan instrucciones específicas que afecten a la seguridad alimentaria sin una formación específica previa y una evaluación de la eficacia de la misma. Se enviarán evidencias de dichas formaciones al Dpto de Calidad de Mercavalència.
- 5.10. El adjudicatario hará entrega de las normas mínimas de higiene para sus manipuladores, adjuntas en el **Anexo VI**.
- 5.11. Asimismo, mantendrá informado fehacientemente al Dpto de Calidad de Mercavalència de las nuevas incorporaciones y bajas de personal y evidenciará de forma previa a la incorporación, la formación en las normas de higiene anteriormente citadas.
- 5.12. Al menos una vez al año se deberá realizar un reciclaje de la formación de todos los manipuladores. Esta formación contendrá contenidos en normas de higiene y buenas prácticas de manipulación, fraude, cultura en seguridad alimentaria y *food defense*. Cada vez que haya un cambio de edición en las normas de higiene y buenas prácticas de manipulación se deberá aportar una evidencia de que todo el personal es conocedor de las modificaciones.
- 5.13. Se tomarán todas las medidas necesarias para minimizar posibles contaminaciones cruzadas entre la despojería y la tripería (flujos de personal inadecuados, indumentaria específica, separación en vestuarios y de útiles de trabajo...). El personal de la tripería y de la despojería, así como, sus útiles de trabajo y delantales tendrán elementos distintivos por colorimetría, para asegurar que no hay cruces entre salas.
- 5.14. El personal de la tripería no podrá acceder a las instalaciones del matadero. Únicamente el personal autorizado de la despojería podrá acceder al matadero siempre que sea estrictamente necesario y tomando las medidas para no producir ninguna contaminación cruzada.
- 5.15. Si hay personal que trabaja dentro de la línea de producción del matadero, éste deberá cumplir las normas higiénico-sanitarias del matadero y deberá tener un distintivo de colorimetría diferente al de la tripería y la despojería.
- 5.16. La empresa contratista será la encargada de realizar todos los autocontroles del programa normalizado de control de la higiene (preoperativos, operativos, control de manipuladores, control de condensaciones). Estos controles se realizarán siguiendo las instrucciones aportadas por el departamento de calidad de Mercavalencia. Los controles deberán ser realizados por personal previamente formado en el sistema y con una clara visión en seguridad alimentaria. Se deberá comunicar y aportar evidencias de la formación de dicho personal antes de que comiencen a realizar ningún control de este programa. Si se detecta que el personal no realiza los controles siguiendo las instrucciones establecidas, Mercavalencia podrá solicitar su sustitución inmediata.
- 5.17. En caso de que el adjudicatario precise de los servicios de subcontratas, estas estarán debidamente formadas en cuanto a normas de higiene y aplicarán medidas adecuadas en materia de *Food Defense*. Tanto las subcontratas como las visitas del adjudicatario tendrán que cumplir con lo indicado en el **Anexo VI**. También poseerán evidencias de que son conocedoras de lo indicado en dicho anexo.
- 5.18. Se presentarán al Departamento de Calidad de Mercavalència., cuantas evidencias documentales sean necesarias en cumplimiento de lo establecido en esta cláusula
- 5.19. Mercavalència tiene implantado el Sistema de Gestión Medioambiental ISO 14001. El adjudicatario se compromete a participar activamente en el mantenimiento de dicha certificación durante el periodo de vigencia de contrato, así como, a seguir las indicaciones del

departamento de Medio Ambiente. En caso de detectar incidencias en materia medioambiental se procederá a tomar medidas de forma inmediata.

Sexta.- Certificaciones para terceros países.

- 6.1. Mercavalència se encuentra certificada en el Sistema de Autocontrol Específico para la exportación a terceros países conforme al Real Decreto 993/2014 (SAE). En el caso de que el adjudicatario estuviera interesando en comercializar producto destinado a terceros países los cuales requieren de la certificación deberá cumplir con las siguientes obligaciones:
- a) Deberá informar con dos semanas de antelación de los productos y los países que necesitan dicha certificación. Para que el departamento de calidad de Mercavalencia valore la viabilidad de dicho interés comercial. No se modificarán DACs ni acuerdos con carácter retroactivo.
 - b) En caso de ser necesaria una segregación en la tripería, deberá diseñar un sistema robusto para asegurarla, así como, realizar todos los autocontroles necesarios para detectar una desviación, en caso de producirse.
 - c) Cumplirá con la segregación requerida en la despojería, así como, se identificará el producto según las indicaciones del departamento de calidad de Mercavalencia.
 - d) Diseñará los autocontroles necesarios para asegurar el cumplimiento de los requisitos específicos de cada país con el que se acuerde.
 - e) Antes de la realización del DAC (documento de acompañamiento comercial) se procederá a facilitar a Mercavalencia las evidencias del cumplimiento de los requisitos específicos, así como el balance de masas de todo el producto cubierto por el DAC.
- 6.2. En caso de detectar desviaciones o el incumplimiento de alguna de las obligaciones del contratista, Mercavalència se reserva el derecho a no emitir DAC de la mercancía afectada y a no volver a emitirlo hasta que se tomen medidas correctoras y correctivas que eviten una recurrencia.
- 6.3. El Contratista participará activamente en las auditorías SAE de certificación y en auditorías PNCH y de autorización a terceros países.

Séptima.- Retirada de Productos.

- 7.1. El adjudicatario está obligado a la retirada de todo el producto de su propiedad todos los días de la semana, no siendo responsable Mercavalència, de cualquier deterioro que se produzca en los productos adquiridos por el adjudicatario.

Octava.- Arrendamiento de espacio para la prestación del Servicio.

- 8.1. Mercavalència cederá al adjudicatario el uso de las instalaciones de tripería, despojería y cámaras frigoríficas, en régimen de arrendamiento, a fin de pueda proceder, con sus propios medios, a la preparación de los productos para su retirada, siendo obligación del adjudicatario cuidar de que sus empleados efectúen un uso adecuado de las instalaciones y equipos, procediendo a la limpieza grosera y frotado de la maquinaria del contratista tras cada uso, con estricta observancia de las normas de higiene en la manipulación, en particular las instrucciones que dicten los servicios veterinarios oficiales.
- 8.2. Se evidenciará formación a los operarios en materia de identificación y rechazo de productos no aptos como por ejemplo corazones con pericarditis y adherencias diafragmáticas. Asimismo quedará registro de todos los rechazos que se realicen de productos no aptos.

- 8.3. Las instalaciones que podrán ser utilizadas a los fines contractuales son, exclusivamente, las que se identifican en el **Anexo II** y plano **Anexo III**. Así mismo dispondrán de instalaciones de vestuario de personal, según **Anexo IV**
- 8.4. Dichas instalaciones se mantendrán en correcto estado de higiene, dispondrán de taquillas y serán adecuadas al número de operarios.
- 8.5. El arrendamiento es un acuerdo dependiente del contrato de compra de los despojos, por lo que finalizará cuando, por cualquier causa, finalice el contrato de compra de los despojos.
- 8.6. La renta pactada es de **4.000 euros mensuales**, más IVA. Si al finalizar el contrato el adjudicatario no dejara libre la instalación, sin ocupantes o personas a su servicio, en las instalaciones arrendadas, deberá satisfacer a título de pena convencional la suma de **1.000 euros** diarios hasta el momento en que se ponga a disposición de Mercavalència., la instalación libre de pertenencias y personal dependiente del adjudicatario
- 8.7. A partir del día 1 de enero de 2026, la renta pactada se actualizará anualmente de forma acumulativa aplicando a la renta correspondiente a la anualidad anterior la variación porcentual al alza que experimente en los doce meses precedentes a la fecha de cada actualización el Índice General de Precios al Consumo, apreciado en cómputo nacional por el Instituto Nacional de Estadística, o por el Organismo o sistema de índices que a estos efectos le sustituyera en lo sucesivo. Las variaciones de renta derivadas de la revisión pactada en esta estipulación se incorporarán a la renta del contrato y, por tanto, formarán parte de la base para sucesivas revisiones

Novena.- Autonomía en la prestación de Servicios.

- 9.1. Todo trabajador que preste sus servicios en la instalación que Mercavalència ponga a disposición del adjudicatario o que este adscriba a la realización de los trabajos de recepción, faenado y retirada de los despojos será personal que el adjudicatario dispone para el desarrollo de su empresa en general, que no tiene relación directa con la explotación de la actividad contratada y que al cesar ésta, por terminación del contrato seguirán afectos a la empresa contratante y no a la actividad contratada.
- 9.2. En todo caso, si no se diera tal circunstancia, serán a cargo del adjudicatario los importes que sean necesarios para satisfacer las indemnizaciones correspondientes por las rescisiones de los contratos, si un nuevo adjudicatario o, en su caso, Mercavalència, no aceptaran la incorporación del personal a sus respectivas empresas.
- 9.3. El adjudicatario cumplirá y hará cumplir a su personal, todas las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales aplicables a la actividad que se ejerce en la instalación, especialmente, en lo referente a la elaboración del correspondiente Plan de Prevención de Riesgos Laborales y la dotación de vestuario de uniforme y EPIs adecuados a los trabajadores adscritos a la misma, de los medios requeridos por tal normativa para el ejercicio de la actividad. La documentación a cumplir se adjunta en el **Anexo V**.
- 9.4. El adjudicatario, manifiesta, se compromete y garantiza que cualesquiera que trabaje o actúe en su nombre o interés cumplirán en la duración de este Contrato con toda la legislación, regulaciones, normativa y convenios colectivos que les resultan aplicables. El adjudicatario ha cumplido y cumple en el desarrollo de su actividad con toda la normativa que le resulta de aplicación en materia de Compliance, no teniendo constancia de que ella ni ninguno de sus directivos o empleados se encuentre siendo investigado o involucrado en un procedimiento penal por la posible comisión de delitos que puedan conllevar responsabilidad, penal o civil, directa o subsidiaria, para el adjudicatario.

Decimoprimer.- Duración del Contrato y Precio del Servicio y de las Recompras.

- 11.1. La duración del contrato será de **tres (3) años**, computado desde el **1 de Enero de 2025**.

- 11.2. El plazo inicialmente pactado se podrá prorrogar por el plazo máximo de un año adicional a voluntad de Mercavalència, que con antelación de **tres (3) meses** antes de la finalización del plazo contractual comunicará al Contratista si prorroga el contrato, la cual tendrá que se expresamente aceptada por éste.
- 11.3. El adjudicatario abonará a Mercavalència las siguientes cantidades por unidades sacrificadas, que las dará siempre Mercavalència:
- a) [●] euros por unidad de cerdo sacrificado.
 - b) [●] euros por unidad de cerdo sacrificado por su magro diafragma.
- 11.4. El precio ofertado por unidad de cerdo sacrificado se referenciará a la cotización de la tripa fina raspada de la **Lonja Jacobsen**, adaptándose a las **variaciones trimestrales** medias de la citada lonja.
- 11.5. Las modificaciones medias trimestrales se aplicarán al precio ofertado al 50%, tanto si aumentan como si disminuyen, de forma que:
- a) El precio inicial ofertado será válido para el primer semestre de 2025.
 - b) La variación de precio del tercer trimestre de 2025 se obtendrá con la diferencia entre las medias del segundo trimestre y primer trimestre del 2025 de la citada lonja.
 - c) Para el cuarto trimestre y sucesivos, se obtendrá con las diferencias de precio de las medias Jacobsen de los últimos dos trimestres anteriores.
- 11.6. Esta metodología de actualización de precios se podrá revisar por acuerdo entre las dos partes, en caso de haber una variación drástica en el mercado en referencia a los precios de venta de productos resultantes de la tripería como mucosa, estómagos, culares, pancreas ...
- 11.7. El adjudicatario no comercializará los productos obtenidos de Mercavalència desde las instalaciones del matadero ni podrá venderlos a los clientes del mismo.
- 11.8. Si Mercavalència necesitase algún género para servir a sus clientes, se fijaran unos precios de venta según **Anexo I** adjunto, no habiendo límite de pedido. Los productos se elaborarán a vapor, tal y como los necesite Mercavalència.
- 11.9. Mercavalència emitirá semanalmente una factura por los productos vendidos al adjudicatario aplicando los precios que procedan de conformidad con la norma que precede.
- 11.10. Las facturas generadas serán pagaderas por el adjudicatario dentro de los treinta días siguientes a la fecha de emisión de cada factura. En el supuesto de que el adjudicatario hubiera atendido pedidos de Mercavalència aquella facturará semanalmente a esta última el importe de tales ventas, siendo pagaderas las facturas dentro de los treinta días siguientes a la fecha de emisión.
- 11.11. Las partes aceptan la compensación automática de los créditos y deudas recíprocas hasta la cantidad concurrente, siendo únicamente exigible el saldo que resulte a favor de cualquiera de ellas.

Decimocuarta.- Garantía

- 14.1. El adjudicatario se obliga a prestar afianzamiento bancario, con el carácter de obligación solidaria, para responder del cumplimiento de las obligaciones asumidas en el contrato a realizar, equivalente a la facturación de **un (1) mes**, con validez hasta el **31 de diciembre de 2027**.
- 14.2. El importe concreto de la Garantía quedará determinado por la media aritmética de facturación de los dos primeros meses, momento en el cual será exigible la constitución de la garantía.
- 14.3. En caso de prórroga, se actualizará dicha garantía.

Decimoquinta.- Incumplimiento y fuero aplicable.-

- 15.1. En el caso de incumplimiento de las obligaciones que incumben al adjudicatario, Mercavalència podrá optar entre exigir el cumplimiento o la resolución de este contrato, con indemnización de daños y perjuicios en ambos casos.
- 15.2. Las siguientes normas serán de aplicación para los supuestos de incumplimiento que se contemplan:
 - a) Si el adjudicatario dejara de retirar los productos, Mercavalència podrá efectuar una venta de reemplazo, si encontrase comprador, o darle el destino a los mismos que tuviera por conveniente, El adjudicatario en cualquier supuesto, deberá pagar a Mercavalència, la cantidad de la facturación de un mes, en concepto de pena convencional, quedando el contrato resuelto.
 - b) La falta de pago del precio en los plazos convenidos, dará lugar a la resolución del contrato, así como a la obligación de pagar la suma de la facturación de los últimos **dos (2) meses**, en concepto de pena convencional.
- 15.3. Para cuantas cuestiones litigiosas pudieran derivarse del contrato serán competentes exclusivamente los Juzgados de Valencia

PRECIOS DE VENTA

- Despojo rojo cerdo fraccionado xxxx €/uds
- Estómagos de cerdo xxxx €/uds

PLANO DE LA INSTALACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE INSTALACIONES

Distribución de instalaciones en tripería:

Tripería porcino:

- Área de expediciones climatizada, nº 22
- Área de trabajos tripería nº 23
- Área de envases nº 25
- Área trituradora de tripas nº 26
- Cámaras de refrigeración, nº 18, 19, 20 y 21.

Relación de equipamiento:

- Nº 1 máquina centrífuga de grasa o trituradora de subproductos.
- Nº 2, canal entrada tripas
- Nº 3, 4, 5 y 6, máquinas limpieza
- Nº 7, máquina despezuñadora.
- Nº 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14 y cañones neumáticos evacuación o aprovisionamiento tripa.
- Cinco lavabos, desinfectadores, jaboneras y dispensador papel
-

Vestuario personal:

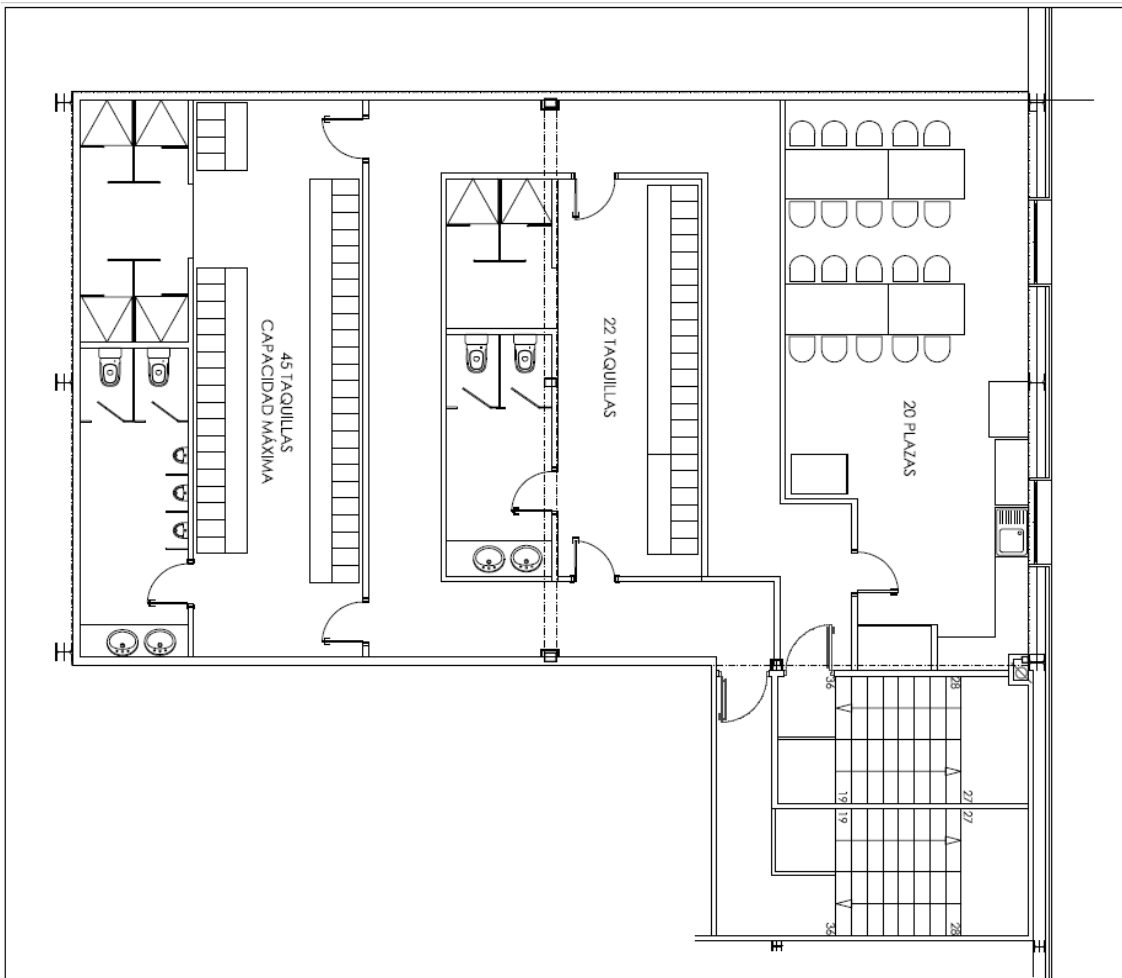
- Compuesto por un vestuario para hombres y otro para mujeres
- Sala estar
- Vado sanitario de entrada a tripería con lavabo, limpiadelantales y limpiabotas

PLANO DE LA INSTALACIÓN

ANEXO III



PLANO VESTUARIO PERSONAL



ANEXO V

MANIFIESTA:

- 1º Que he sido informado por **MERCAVALENCIA S.A.**, de los RIESGOS EXISTENTES, NORMAS DE SEGURIDAD de Mercavalencia, habiendo leído y comprendido el contenido del mismo y del que haré llegar para su conocimiento al personal a mi cargo. Igualmente he sido informado de la EVALUACION DE RIESGOS DE MERCAVALENCIA, PROCEDIMIENTO COORDINACION EMPRESARIAL, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO EN ESPACIOS CONFINADOS, TRABAJOS ELECTRICOS, CAMBIO DE BOTELLAS CLORO GAS, MANTENIMIENTO DE MAQUINAS Y TRABAJOS EN ALTURA y además del PLAN DE AUTOPROTECCIÓN DE MERCAVALENCIA, que haré llegar para su conocimiento al personal a mi cargo.
- 2º Velaré personalmente o por medio de la persona designada como responsable del personal y trabajos contratados, por la Seguridad y Salud de los trabajadores que prestan sus servicios en las Instalaciones de la empresa **MERCAVALENCIA S.A.**
- 3º El incumplimiento de las normas de Seguridad en la realización de los trabajos contratados, por parte de cualquiera de mis trabajadores, será motivo de sustitución del mismo.
- 4º Me comprometo a informar a **MERCAVALENCIA S.A.**, verbalmente y por escrito de cualquier riesgo o situación de emergencia que pueda afectar a la seguridad y salud de cualquier trabajador durante la realización de los trabajos objeto de contratación y de aquellos incidentes y accidentes acaecidos a consecuencia de los trabajos desarrollados.
- 5º Me comprometo a vigilar el cumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales con aquellas empresas subcontratadas como representante de la empresa contratante, así como comunicar por escrito la presencia de éstas a **MERCAVALENCIA S.A.** y entregar aquella documentación acreditativa del cumplimiento de las obligaciones en materia de prevención y riesgos laborales.
- 6º Asumo total e íntegramente la responsabilidad empresarial en materia de Seguridad y Salud Laboral, respecto de mis trabajadores y de las posibles subcontratas que pueda concertar para el desempeño del trabajo encomendado por **MERCAVALENCIA S.A.**
- 7º Es responsabilidad mía trasladar al responsable de prevención de MERCAVALENCIA S.A. toda documentación requerida en materia de seguridad y salud a las posibles subcontratas.

NORMAS GENERALES DE HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR.**ASEO PERSONAL Y UNIFORMIDAD:**

- Mantén un **elevado grado de aseo personal**.
- **Muda de Uniforme limpio diariamente.**
- El orden correcto de colocación del uniforme será necesariamente: 1 cubrirse el pelo, pantalón, camiseta y calzado.
- No utilizar piezas de ropa ajenas al uniforme establecido.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte. Tampoco se permite el uso de uñas postizas ni decoración de uñas. No se permite el uso de pestañas postizas.
- No usar pendientes, anillos, relojes, piercings, aparatos de música, cadenas, etc.
- Cubrirse las heridas y cortes con tiritas impermeables de color azul con material detectable, posteriormente se cubrirán los apósitos con guantes. Los vendajes, muñequeras...etc. también deberán de cubrirse con guantes.
- Es necesario comprobar la integridad de los protectores auditivos y de las gafas al inicio y final de la producción y en cada parada.
- **Los protectores auditivos desechables tienen que llevar cordón.**
- No está permitido dejar prendas de ropa en ninguna zona productiva.
- No se permite el uso de perfume ni loción para después del afeitado cuando se vaya a entrar a planta.

ASEO PERSONAL (DESPOJERIA)

- Debes llevar el pelo y la barba completamente cubierto. Es obligatorio el uso del cubrecabeza con mascarilla.
- La mascarilla debe cubrir la boca y la nariz para evitar contaminar con bacterias y virus respiratorios el producto.
- Debes llevar guantes desechables en ambas manos en todos los puestos. Para evitar que pequeñas heridas o vello contacte con el producto.
- Debes llevar manguitos para cubrir el vello de los brazos.

¿QUÉ NO PUEDO INTRODUCIR EN EL VESTUARIO NI EN PLANTA?

- No puedes introducir comida ni bebida, ya que puede facilitar la aparición de plagas y también puede producir contaminación de alérgenos en la ropa laboral. (Tienes taquillas en el comedor para dejarla).
- **No puedes introducir medicamentos, sustancias químicas, ni similares.** Si las necesitas, avisa a calidad y al departamento de personal para que valoren una solución.
- Si padeces síntomas como diarrea, vómitos, fiebre, dolor abdominal, infección de garganta o infecciones en heridas, ictericia, secreción de oídos, ojos o nariz; para evitar contaminar los alimentos, informa al encargado de sala para valorar tu posible exclusión temporal de la manipulación y poder asignarte otra tarea si procede.

EN LOS VESTUARIOS...

- Acuérdate que la taquilla de la ropa laboral es EXCLUSIVA del uniforme laboral. No puede haber nada más.

- No está permitido el almacenamiento ni la entrada de ningún EPI, acero, cuchillos guantes, manguitos, delantales desechables, ni similares en la taquilla ni personal ni de ropa de trabajo.
- No puede dejarse nada fuera de las taquillas, cuidado con olvidaros de introducir en la taquilla las chanclas, las mochilas, las toallas...
- Si no puedes meter comida ni bebida, está claro que no puedes comer ni beber. Tampoco tirar restos de comida en las papeleras que hay dentro del vestuario.
- La taquilla debe mantenerse siempre cerrada y limpia. Si se te ensucia avisa a calidad para proceder a su limpieza.

ANTES DE ACCEDER A LAS INSTALACIONES TEN EN CUENTA...

- Comprueba que no tienes ningún útil (cuchillo, acero, cuchillero) ni ningún EPI (casco, delantales rígidos o desechables, manguitos, guantes de malla y guantes desechables) roto. No se puede acceder con material roto/oxidado (cuidado con las anillas de los aceros) /deteriorado.
 - Los mangos de los cuchillos y los aceros deben estar en un estado de mantenimiento perfecto y deben ser fáciles de limpiar. Por eso, no se permite la entrada de aceros o cuchillos con el mango deteriorado, ni con presencia de ranuras o relieves. **NO SE PERMITE MARCAR LOS MANGOS DE CUCHILLOS NI LOS ACEROS.**
 - No está permitido ningún útil de trabajo ni ningún EPI que no se encuentre autorizado por la empresa.
 - Para la sujeción del guante únicamente se puede utilizar tensores azules, para que en el caso de la rotura accidental pueda distinguirse en el producto.
 - No se pueden introducir gomas elásticas bajo ningún concepto, es fácil que se rompan y difícil de ver si contaminan el producto.
 - No se puede hacer apaños caseros con precintos, ni alambres... Si está roto avisa a tú responsable para que se cambie.
- ⚠ Está prohibido la entrada de cualquier objeto personal (móviles, relojes, bolígrafos...)**
- No se puede introducir comida ni bebida, así como no se permite mascar chicle

SIEMPRE QUE PASES POR EL VADO...

1. Limpiarte las manos (con agua y jabón) en los lavamanos que se encuentran en el vado. ¡Sigue las instrucciones indicadas en la pared!
2. Pasar por el lavabotas (Desinfectarte el calzado)
3. Desinfectarte las manos en el torno. Tienes uno manual después por si el automático se avería.

SIEMPRE QUE AFILES LOS CUCHILLOS...

1. No puedes hacerlo con ningún material auxiliar (guantes, delantales, manguitos...)
2. Cúbrete la ropa con el delantal rígido blanco que hay detrás (para evitar manchártela de virutas)
3. Cierra la puerta mientras afiles. No queremos virutas en el ambiente
4. Limpia siempre tus cuchillos después de afilar. **¡Cuidado si has tocado el mango, debes quitar los trozos plásticos que se puedan desprender!** Hazlo en el sitio exclusivo de lavado de útiles.

DURANTE LA PRODUCCIÓN DEBES...

- Si detectas que se te ha roto un cuchillo o un guante de malla para y avisa al encargado o jefe de equipo.
- Si se te ha roto el guante, el delantal o el manguito, avisa al responsable para que proceda a su sustitución
- Si debes abandonar la línea durante la producción (fuera del vado sanitario) deberás cumplir con las mismas indicaciones que en la parada.
- Tienes que seguir con la rotación de útiles por la empresa (aviso sonoro y lumínico en despojería).
- Evita tocar cualquier parte del producto contaminada (tumores, contaminaciones fecales, grasa...). Es importante que si los útiles se contactan con cualquier contaminación limpiarlos y desinfectarlos. **⚠ Aunque la suciedad no se vea, no significa que no exista, mejor prevenir que curar.**
- Cuando afiles tú cuchillo con el acero hazlo siempre de espaldas al producto para evitar que caigan virutas. Luego, esterilízalo, porque el acero está más sucio que el cuchillo y puede contaminarlo.
- Limpia el cuchillo antes de introducirlo en el esterilizador. Es importante para que no se haga espuma en el agua.
- No muevas los carros cutter (cubeta) con el guante de malla. Después de moverlos acuérdate de lavarte los guantes con agua y jabón antes de coger el cuchillo.
- Cumplir los flujos establecidos por la empresa, así como cumplir las medidas preventivas establecidas para evitar contaminaciones (uso de material desechable, vados sanitarios...)

EN LAS PARADAS...

1. Deja todos los utensilios cuchillos y guantes de malla con agua y jabón
2. Limpia el delantal rígido con agua y jabón y déjalo en los soportes habilitado.
3. **Cámbiate de ropa si quieres salir o ponte la bata si vas a acceder al comedor. Es para evitar que se contaminen por alérgenos.**

⚠ AL SALIR DE LA CADENA TODO EL UTILLAJE DEBE DEJARSE LIMPIO EN LOS LUGARES HABILITADOS Y AL VOLVER AL PUESTO DEBES ESTERILIZARLO.

AL FINALIZAR EL DÍA...

- Revisa tus útiles de trabajo y comprueba que no tienes ninguno roto. Si detectas un cuchillo, un guante o un acero roto avisa a tu encargado inmediatamente.
- Revisa que están íntegros los cascos/protectores auditivos y las gafas.
- Deja el cuchillero limpio perfectamente limpio y desinfectado en tu armario cuchillero
- Deja tu delantal y botas limpias en los lugares habilitados
- Deja la ropa sucia dentro de los contenedores habilitados
- Acuérdate de vaciar las taquillas del comedor (Se tira todo lo que se queda allí por la noche).

POR LA SEGURIDAD DE TODOS...

- No dejes las puertas abiertas, podemos tener visitas indeseadas. Si ves una puerta abierta... Ciérrala.
- Si detectas personal ajeno a las instalaciones, que no lleva material desechable azul ni identificación páralo inmediatamente y avisa a tu responsable.
- Si ves a alguien con un comportamiento sospechoso o en una zona donde no debería estar... avisa al responsable

OTRAS NORMAS:

- No se puede salir con la ropa de trabajo. Ni asomarse por la puerta con la ropa de trabajo.
- No se puede fumar o vapear en todas las instalaciones, o cualquier otro uso del tabaco.
- No se puede mantener una puerta de acceso abierta.
- No se puede salir del vestuario sin la camiseta ni sin los pantalones. Ni se podrá circular por las zonas comunes sin esta mínima vestimenta.
- No se puede escupir en las instalaciones ni toser o estornudar de cara al producto.
- No se puede tocar la boca o nariz sin después lavarse las manos, se trata de un foco de contaminación.
- Mantener el mayor tiempo posible las puertas de las cámaras y exteriores cerradas.
- No dejar producto ni material auxiliar debajo de zonas donde se produzcan condensaciones.
- Retirar cualquier elemento susceptible de ser un peligro físico para el producto final (plásticos rotos, bandejas rotas, restos de precintos, ...)

Especificaciones para la gestión de Sandach de Categoría 3:

Condiciones generales para la correcta gestión:

- El producto depositado tendrá que ser, exclusivamente subproducto cárnico de categoría 3, exento de materias extrañas como por ejemplo plásticos, maderas, basura, metales, papeles...etc.
- El producto no podrá estar contaminado macroscópicamente por contenido fecal-biliar, así como, purulento.
- El producto depositado tendrá que contener el agua propia del mismo sin la adición de agua de fuentes externas.

CONDICIONES OFERTAS Y VOLUMENES A OFERTAR:

Sacrificios previstos año 2025:

Porcinos:	820.000	Uds							
-----------	---------	-----	--	--	--	--	--	--	--

Trabajos a realizar para Mercavalencia y precio de los mismos que pagará Mercavalencia:

		precio estimado		precio ofertado			% Merca	% Empresa
Porcino	Manipulación asaduras	0,2416	€/uds		€/uds	Se realiza el 90% uds	90%	0%
	Estómagos	0,200	€/uds		€/uds	Las uds que se pidan	10%	90%

Incluido en estos costes la gestión de la trituradora de tripas y traslado de Mer al contenedor.

Incluido en el coste manipulación toda la gestión de troceado despojo rojo Incarlopsa, separación pulmones en tres categorías y depositándolos en los contenedores, manipulación de mantecas, envasado, gestión de la refrigeración y transporte a sus instalaciones, así como los envases (contenedores y material plástico)

Incluido el descolgado asaduras completas del resto clientes, así como la separación de los pulmones en tres categorías y su depósito en contenedores

Los porcentajes "%Merca" son los % medios pedidos por Mercavalencia. Los "%Empresa" son los que podrá retirar la empresa ofertante

Pagos a realizar a Mercavalencia por la empresa ofertante por unidad de sacrificio:

		precio estimado		precio ofertado			% Empresa	
Porcino	Magro diafragma	0,370	€/uds		€/uds	Todas las que se sacrifiquen	100%	
Porcino	Paquete intestinal	1,800	€/uds		€/uds	Todas las que se sacrifiquen	100%	

Las unidades a pagar serán la totalidad de animales sacrificados por especie.

CONDICIONES DE LA OFERTA:

La oferta se realizará con un máximo de tres decimales.

Mercavalencia aceptará la mejor oferta económica y podrá no aceptar ninguna si considera que están en precios fuera de mercado.

Fuera de la oferta económica estará el alquiler de la instalación

La oferta se refiere a los pagos/cobros del despojo blanco, a excepción de la manipulación de asaduras de porcino.

Las grasas resultantes de tripería son propiedad de Mercavalencia.

Todos los consumos energéticos, agua y aire serán por cuenta de la empresa ofertante.

La maquinaria instalada será de propiedad de Mercavalencia, así como su mantenimiento.

La maquinaria que se vaya a instalar será de cuenta de la empresa ofertante, así como su mantenimiento.

Los equipos de vaciado de tripas, culares, etc. serán de cuenta de la empresa ofertante.

Las cámaras de refrigeración de tripería se usarán de forma conjunta con Mercavalencia. El

Mantenimiento de las cámaras será de cuenta de Mercavalencia.

Los costes laborales de todo tipo, así como alquiler del local de vestuario, prevención de riesgos, uniformes del personal, herramientas, etc serán de cuenta de la empresa ofertante.

Se hará contrato desde el 1/1/2025 al 31/12/2027 con una posible prórroga de 1 año

La facturación será semanal.

Los pagos a realizar a Mercavalencia, una vez compensados, se harán a 30 días fecha factura.

Se establecerá un aval bancario por la totalidad de la factura de un mes.

Las cantidades indicadas previstas para el año 2025 son orientativas.

La presentación de oferta implica estar de acuerdo con las condiciones anteriores.

RAZON SOCIAL OFERTANTE:

Fecha

Firma, en _____, a _____ de _____ de 2024