

Panamá, 24 de abril de 1998.

Señor
Mario L. Delgado
Alcalde Municipal del
Distrito de Santiago
Provincia de Veraguas.
E. S. D.

Señor Alcalde:

Por este medio damos respuesta a su inquietud relacionada con los aspectos legales y administrativos aplicables a los Mataderos y, específicamente, el Contrato de Arrendamiento que somete a nuestra consideración.

En nuestro análisis trataremos de incorporar ambos elementos, de forma tal que puedan contar con la información de manera integral.

Sabemos que los Mataderos deben considerarse dentro de los Principios Generales del Derecho a la Salud, por lo que nos remitimos, primeramente, a la Constitución Política, que contiene los Postulados y Principios Básicos que rigen nuestra vida en sociedad.

El artículo 105 de la Constitución Política indica que es función del Estado velar por la salud de la población; lo que incluye un desarrollo de la política nacional de alimentación, que se traduce en la disponibilidad de productos para el consumo, que sean adecuados y que cumplan con los requisitos mínimos necesarios para conservar la salud; máxime si dichos productos van a ser objeto de exportación, donde las medidas sanitarias son más estrictas, debido a que se trata de bienes perecederos que deben estar debidamente conservados.

Así, a nivel nacional, la Ley No. 66 de 10 de noviembre de 1947, (G.O. 10,467 de 6 de diciembre de 1949) que aprueba el Código Sanitario toma los principios constitucionales y desarrolla un articulado tendiente a regular la totalidad de los asuntos relacionados con la salubridad e higiene públicas; entre ellos, la medicina preventiva y curativa.

El artículo 41 de dicha Ley señala que son organismos competentes para intervenir en los problemas de Salud Pública:

- 1) El Órgano Ejecutivo por intermedio del Ministerio correspondiente.
- 2) Los otros Ministerios y servicios nacionales especializadas.
- 3) Las Municipalidades que cumplan con los requisitos fijados en ese Código; es decir, en Ley No. 66 de 1947.

Entre las atribuciones que se les confiere a esos organismos, se encuentra la de estudiar los problemas de alimentación y los artículos de primera necesidad, en los aspectos de importación, producción, distribución y consumo.

El artículo 90 de la Ley No. 66 de 1947 enuncia cuáles son las actividades sanitarias locales relacionadas con los alimentos y, en el numeral 1, se indican las siguientes: ¿Reglamentar e inspeccionar los locales en que se fabriquen, transporten, guarden o expendan, comestibles o bebidas de cualquier clase, tales como ferias, mataderos, mercados, almacenes, panaderías, fruterías, restaurantes, cantinas, etc. Este control se extenderá a las materias primas para la elaboración. Las normas para valorar la composición y calidad de los alimentos serán establecidas en un código de alimentos, o en reglamentos especiales¿;

El numeral 5, a su vez, dispone: ¿mantener Servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, lecherías, etc.¿

Lo anterior nos indica que el Municipio a su cargo está obligado a acogerse a las disposiciones de la Ley No. 66 de 1947 y, con ello, a las normas de inspección veterinaria para Mataderos, para el mejor funcionamiento de los aspectos sanitarios del Distrito a su cargo, basados en que esa Ley contiene un Título dedicado exclusivamente a los Municipios.

En efecto, el Título Quinto, denominado Relaciones de los Organismos de Salud, en su Capítulo Primero, se refiere a las Relaciones del Departamento Nacional de Salud Pública, con las Municipalidades; los artículos correspondientes disponen lo siguiente:

¿Artículo 92. Para los efectos del cumplimiento de las disposiciones de este Código en lo referente a higiene y policía sanitaria local, se adoptaran los procedimientos que se mencionan en este capítulo regidos por la norma general de que a los municipios sólo corresponden las actividades directamente relacionadas con la salud y bienestar dentro del respectivo distrito.¿

¿Artículo 93. Es obligación de los municipios dedicar las partidas suficientes para los servicios de salud pública en los respectivos distritos.¿

¿Artículo 94. En los tres meses siguientes a la aprobación de este Código, todos los municipios de la república, a requerimiento especial del Director del Departamento Nacional de Salud Pública, deben rendir un informe detallado sobre los servicios de higiene municipal que tengan en funciones, con indicación del presupuesto de gastos, el personal, los equipos e instalaciones y los métodos de trabajo.¿

¿Artículo 95. El Director General determinará dentro de los tres meses siguientes, los municipios que puedan realizar independientemente el total de las funciones sanitarias locales y así lo hará saber al Consejo Técnico de Salud Pública, el cual, si lo estima conveniente, recomendará al Órgano Ejecutivo la delegación en el Municipio, de las labores de higiene especificada en el Título Cuarto, de este Libro y la autoridad necesaria para realizarlas.¿

¿Artículo 96. La delegación de funciones y autoridad a que se refiere el artículo 95, podrá ser concedida solamente a las municipalidades que se ajusten a los siguientes requisitos mínimos:

1° Poseer local adecuado para la oficina de Higiene Municipal, con personal idóneo dirigido por un Jefe Médico, que satisfaga las calificaciones que establezca el Consejo Técnico de Salud Pública;

2° Poseer instalaciones e instrumental que permitan la realización de exámenes médico preventivos y curativos y la práctica de exámenes de laboratorio clínicos y bromatológicos;

3° Poseer suficiente número de inspectores para el control de la vivienda, alimentos, sitios públicos, etc., incluyendo el no posible un veterinario y un ingeniero, excepto cuando exista uno de estos, a cargo de las secciones de obras públicas y ornato;

4° Personal y facilidades para la recolección de basura;

5° Personal y facilidades para la obtención de datos estadísticos;

6° Personal suficiente de enfermeras sanitarias y para las atenciones médico-preventivas;

7° Personal para la atención de las zonas rurales del distrito, sea en forma permanente o periódica¿.

¿Artículo 97. Los municipios que obtengan delegación de las funciones de salud pública, reemplazarán a las Unidades Sanitarias correspondientes al su distrito. En consecuencia, quedan obligados a suministrar los datos estadísticos que exija el Departamento Nacional de Salud Pública, con la periodicidad que les sea indicada. Tales municipios, invertirán libremente los fondos a que se refiere el artículo 93.¿

¿Artículo 98. La delegación de funciones y autoridad a las que se refiere el artículo 97 es revocable a petición del Director General, cuando las municipalidades no cumplan los reglamentos o las normas que dicte, y en tal caso, el Departamento Nacional de Salud Pública asumirá la dirección de los servicios locales, en lo posible temporalmente, a costa de la municipalidad respectiva.¿

¿Artículo 99. Las municipalidades que a juicio del Director General, no posean capacidad económica para mantener una oficina de higiene podrán previo acuerdo con las mismas, refundir sus actuales servicios en la respectiva Unidad Sanitaria, a la que aportarán los equipos e instalaciones que poseyeran y los fondos a que se refiere el artículo 93. La parte de las rentas municipales que se aporte al presupuesto de la Unidad Sanitaria respectiva, no podrá ser invertido fuera de la municipalidad contribuyente y los sobrantes no gastados deberán integrarse a la Caja Municipal. La Contraloría de la República determinará la forma de depositar dichos fondos y llevar su contabilidad mediante procedimientos simples y expeditos.¿

¿Artículo 100. Los Municipios que carezcan de capacidad para mantener una oficina de higiene y en que tampoco se hayan instalado unidades sanitarias, invertirán la

parte de su renta a que se refiere el artículo 93, en mantener los servicios sanitarios que el Consejo Técnico de Salud Pública considere indispensables, y los cuales durarán hasta la creación de la Unidad Sanitaria.¿

¿Artículo 101. No podrán expedirse Acuerdos Municipales que infrinjan las normas sanitarias.¿

Como forma de canalizar los servicios de los Mataderos, a nivel nacional, el Ministerio de Salud se fundamenta en los artículos 113 y 114 de la Ley No. 66 de 1947, que regulan lo atinente a los Organismos Coordinados de Salud Pública; normas a las que nos remitimos, por considerarlas importantes; ya que es con base a ellas que el Ministerio de Salud coordina con las personas naturales y jurídicas que son propietarias de Mataderos.

Esos servicios coordinados son adelantados por la Dirección General de Salud Pública, quienes tienen injerencia parcial administrativa, económica o mixta. El funcionamiento de esos servicios está sujeto a la supervigilancia de dicha Dirección, a la que también le corresponde aprobar previamente sus programas de trabajo y sus presupuestos. La delegación es la forma como se canalizan las actividades y la autoridad de un servicio coordinado.

Dicha delegación se realiza por medio de convenios escritos en los que se consignan las normas técnicas, las administrativas que se estipulen, el origen y la forma de la inversión; así como el manejo de los fondos, sujetos al control de la Contraloría General de la República.

Así como las normas del Código Sanitario deben ser aplicadas por los Municipios, de igual forma deben aplicarse las normas reglamentarias que lo desarrollan; entre ellas, el Decreto Ejecutivo No. 62 de 15 de enero de 1957, que reglamenta el Código Sanitario en la referente a la inspección y vigilancia de carnes.

Todo establecimiento dedicado al servicio de sacrificio de animales para la venta, requiere contar con una infraestructura básica para su funcionamiento, tales como:

- 1- Drenajes de pisos.
- 2- Líneas de drenaje.
- 3- Lavatorios.
- 4- Conexiones de manguera con fines de limpieza.
- 5- Techo.
- 6- Área destinada a los sacrificios.
- 7- Área y equipo de procesamiento y empaque.

8- Corrales, equipo y asistentes satisfactorios para llevar a cabo la inspección ante-mortem y para separar, marcar y mantener separados de los animales pasados aquellos que hayan sido marcados ¿RP sospechosos y RP Condenados¿. Los corrales, callejones y salidas que deben estar pavimentados y dotados de drenaje y de conexiones adecuadas para mangueras para el trabajo de limpieza. Habrá suficiente luz para la inspección.

9- Luz natural suficiente, en los lugares y en las horas del día cuando ésta sea inadecuada para la práctica de una debida inspección, luz artificial abundante. Los cuartos deben mantenerse lo suficientemente libres de vapor y de emanaciones, para que se lleve a cabo la inspección en la forma debida. No se usarán equipo ni substancias que despiden gases u olores, excepto con la autorización del Director de Salud Pública.

10- Bastidores, recipientes u otros aparatos adecuados para retener partes tales como la cabeza, la lengua, el rabo, la glándula timo, las vísceras, toda las partes y la sangre que han de usarse en la preparación de productos alimenticios de carne o productos medicinales, hasta que se haya terminado el examen post-mortem, a fin de que puedan ser identificadas en caso de que se condene el cadáver; equipo, camiones y recipientes para mover las vísceras de los animales sacrificados sin que toquen el suelo; camiones bastidores, receptáculos marcados, mesas y cualquier otro equipo necesario para el manejo sanitario y separado de los cadáveres o parte de éstos que han sido pasados para cocimiento.

11- Mesas, bancas y demás equipo sobre el cual se ejecuta la inspección, de diseño, material y construcción adecuados para que los empleados del Departamento lleven a cabo la inspección rápida, eficaz y aseadamente.

12- Camiones o recipientes de metal a prueba de agua para recibir y mover cadáveres o partes de los mismos, enfermos, construidos de manera que puedan ser limpiados fácilmente; dichos camiones o receptáculos estarán marcados de manera visible con la frase ¿RP Condenado¿, inscrita en letras de no menos de 2 pulgadas de alto y, cuando así lo requiera el inspector, dotados de dispositivos para ser cerrados con llave o con sello.

13- Facilidades adecuadas, incluso vapor, agua caliente, jabón y purificador, para asear y desinfectar las manos, para esterilizar todos los utensilios usados en el destace de los cadáveres enfermos, los pisos y demás artículos o lugares que puedan ser contaminados por los cadáveres enfermos o por otra causa.

14- En los establecimientos donde se hace la matanza, cuartos, compartimentos y otros lugares abiertos especialmente acondicionados para ello, que serán conocidos como ¿lugares de inspección final¿, en los cuales se pueda llevar a cabo la inspección de los cadáveres retenidos. El establecimiento suministrará asistentes competentes para atender a los cadáveres y partes que han sido retenidos. Los lugares de inspección final tendrán tamaño adecuado y tendrán suficientes rieles y demás equipo para evitar que los cadáveres y partes que han sido pasados para alimento o cocimiento se contaminen debido al contacto con cadáveres o partes condenados.

Estarán dotados de agua caliente, lavatorios, esterilizador, mesas y equipos que se requiera para la rapidez, eficiencia y aseo de la inspección. Los pisos estarán construidos de manera que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias y

tendrán conexiones adecuadas para drenaje. Cuando el lugar de inspección final sea parte de un piso mayor, deberá estar separado por un cordón, barandilla, u otro dispositivo.

15- Cuartos, compartimentos y recipientes para guardar los cadáveres y las partes que requieren inspección Más detallada. Estos corresponderán, en número y ubicación, a las necesidades que requiera la inspección en el establecimiento.

Estarán acondicionados para cierre seguro y se mantendrán bajo cerradura que suministrará el Departamento, cuyas llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Departamento. Estos cuartos, compartimentos o receptáculos estarán marcados de manera visible con la frase ¿RP Retenido¿ inscrita en letras de no menos de 2 pulgadas de alto. Los cuartos o compartimentos que sean usados con estos fines deben ser de cierre seguro y deben estar acondicionados para que se mantengan aseados, incluso para la eliminación sanitaria de los líquidos que caen al suelo.

16- Facilidades adecuadas, incluso materiales de desnaturalización para la debida eliminación de los artículos condenados. Los tanques u otro equipo de derretimiento que deben estar sellados.

17- Desembarcaderos y cuartos de recibo, que sean designados por el establecimiento, con la aprobación del inspector, para el recibo e inspección de todos los productos.

18- Gabinetes apropiados para guardar los sellos con las leyendas de inspección cuando no estén en uso. Estos gabinetes estarán dotados de cerraduras, cuyas llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Departamento.

De conformidad al volumen de sacrificio, el área de influencia y las disposiciones técnicas que poseen, los mataderos de bovinos, porcinos, bufalinos y caprinos que existan en el territorio de la República de Panamá, los mismos quedan clasificados en Grandes, Medianos, Pequeños y Locales, tomando en consideración los siguientes elementos:

1- Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere en lo absoluto el medio ambiental y a terceros.

2- Área de protección sanitaria (cerca perimetral).

3- Dotación de agua potable y disposición de basura.

4- Corrales de llegada 2.50 metros por res.

5- Corrales de sacrificio con dispositivos para baños ante-mortem.

6- Corrales separados por especie animal.

7- Corrales de observación y aislamiento.

8- Área de lavado y desinfección de vehículo.

- 9- Báscula para paso de animales en pie.
- 10- Bebederos en los corrales 20% de la capacidad de corral.
- 11- Sala de sacrificio separada por especie.
- 12- Área para canales retenidas o en observación.
- 13- Sala de oreo y cuarteo.
- 14- Sala de deshuese.
- 15- Sistema de refrigeración con capacidad al volumen de sacrificio.
- 16- Sala de necropsia.
- 17- Horno crematorio o incinerador.
- 18- Procesamiento de subproductos no comestibles.
- 19- Área de empaque de carnes y subproductos.
- 20- Sección de la sala de máquinas (calderas y otros).
- 21- Depósito para decomisos.
- 22- Sistema aéreo para el faenado.
- 23- Área y equipo mecánico para el escalado y pelado de cerdos.
- 24- Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas.
- 25- Área para el procesamiento de patas.
- 26- Área para procesar cabezas.
- 27- Área para el almacenamiento de pieles.
- 28- Báscula de riel para el pesado de canales.
- 29- Sistema de disposición de tratamiento de contenido fecal.
- 30- Laboratorio.
- 31- Sistema de tratamiento de agua residuales.
- 32- Inspección Veterinaria.
- 33- Tanques de reserva para agua.

- 34- Almacén y Bodega.
- 35- Área para servicio de mantenimiento.
- 36- Vestidores para el personal.
- 37- Equipo mecánico para: Descuere, corte del canal, evisceración, depilado y otros.
- 38- Servicios sanitarios proporcional al número de empleador.
- 39- Oficinas administrativas.
- 40- Equipo de primeros auxilios y de protección.

El Municipio deberá hacer una evaluación para determinar en qué categoría de las definidas en el Decreto Ejecutivo N° 41, de 21 de marzo de 1995, corresponde ubicar el Matadero de Santiago, de forma tal que cumplan con los requerimientos.

En el evento, que el Matadero a su cargo incluya el servicio de transporte, procedemos a enunciarle las especificaciones mínimas para esos efectos.

A. Condiciones Internas:

1- El vagón tendrá interiormente una altura mínima de 2 metros y un ancho mínimo de 1.80 metros, a fin de evitar el contacto directo de la carne con el piso y las paredes. El largo será determinado por el número de cuartos de carcazas que se proyecte transportar.

2- El techo y las paredes estarán formados con láminas de acero inoxidable. Las láminas se unirán con soldaduras de manera que queden bien ajustadas y lisas para que se pueda hacer una limpieza completa. El piso será de material metálico no resbaladizo aprobado por la autoridad sanitaria.

3- En cada lado longitudinal se colocará un tubo galvanizado de pulgada y media de diámetro (1 ½") que se afianzará mediante una platina de acero en cada extremo con tornillos galvanizados. Estos tubos se fijarán a una altura mínima de 1.90 metros del piso del vehículo y separados a 0.30 metros de las paredes.

4- Se colocarán ganchos de acero inoxidable en los tubos a distancia de 0.3 metros entre cada gancho y serán utilizados para mantener colgados los cuartos de las carcazas y las vísceras rojas. Sólo se permitirá colgar un cuarto de res por gancho.

5- Tendrá un sistema de ventilación que asegure una aireación adecuada en el interior del vehículo al cual no permita la contaminación de la carne con polvo y hollín. El vehículo con sistemas de refrigeración no necesitará tener las aberturas de aireación.

B. Condiciones Externas:

1- La parte exterior del vagón deberá forrarse de lámina metálica bien ajustada de manera que la cobertura sea completa y bien presentada, de color blanco.

2- La puerta de ingreso y salud de la carne deberá mantenerse cerrada en forma hermética y provista de un dispositivo de seguridad que impida ser abierta por el movimiento del vehículo.

3- Habrá una escalerilla metálica de material no oxidable, para facilitar la carga y descarga de la carne. En caso de ser móvil ésta se llevará en la caseta del conductor o en otro lugar que se acuerde, pero en ningún caso se permitirá hacerlo dentro del vagón de transporte carne.

Los demás requisitos del transporte están consignados en la Resolución No. 33 de 24 de mayo de 1979, adjunta a nuestra respuesta.

Adicional a la infraestructura, también es necesario que toda planta que se dedique al sacrificio o procesamiento de animales para el consumo humano, cuente con un servicio de Inspección y Vigilancia de carnes, a través de Médicos Veterinarios; mismo que depende de la clasificación de la planta o matadero, según lo ha reglamentado el Decreto Ejecutivo No. 223 de 5 de septiembre de 1996, cuya copia acompañamos con nuestro dictamen.

Para determinar el costo del servicio de Inspección, el Ministerio de Salud emitió la Resolución No. 301 de 11 de julio de 1997, que contiene una Tablas para el cálculo del servicio de inspección veterinaria en los Mataderos del país, que para su beneficio, lo reproducimos, veamos:

MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCIÓN No. 301
(De 11 de julio de 1997)

Mediante la cual se establece las tablas para el cálculo del Servicio de Inspección Veterinaria en los Mataderos del país, prestado por este Ministerio.

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario establecer una norma para el cálculo del Servicio de Inspección Veterinaria en los distintos mataderos del país.

Que el Servicio de Inspección Veterinaria a prestar, será supervisado por la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, del Ministerio de Salud, quien es la encargada de organizar, normas, orientas, fiscalizar; contratar, todo lo relacionado a este Servicio de Inspección Veterinaria.

Que esta medida se basa en lo dispuesto en la Ley No. 66 del 10 de noviembre de 1947. El Título Quinto, Capítulo Tercero, Artículo No. 114 desarrollado por el Decreto No. 223 del 05 de septiembre de 1996.

Que en consecuencia, se

RESUELVE:

PRIMERO: Adoptar como norma los cálculos que a continuación se detallan:

CUADRO DE COSTO DE PERSONAL QUE PRESTARÁ SERVICIOS
EN CONVENIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA MINS-MATADEROS

MÉDICO VETERINARIO

	SR. B/.750.00		EMPLEADO	EMPRESA
SEGURO SOCIAL	(7.25%)24.38	(10.75%)	80.63	
S. EDUCATIVO	1.25% 9.38	(1.50%)	11.25	
I.S.R. SEGÚN TABLA	46.32			
RIESGO PROFESIONAL		0.98%	7.35	99.23

EQUIPOS Y MATERIALES 1.67
40 X 4.333= 173.33 HORAS x MES
COSTO X HORA B/.6.00

TÉCNICO

	S.B.B/.400.00	EMPLEADO		EMPRESA
SEGURO SOCIAL	(7.25%)	29.	(10.75%)	43.00
S. EDUCATIVO	1.25% 5.00	(1.50%)	6.00	
I.S.R. SEGÚN TABLA	14.01		0.98%	
RIESGO PROFESIONAL				3.92
				52.92

EQUIPOS Y MATERIALES 0.69
40 X 4.333=
173.33 HORAS X MES
COSTO X HORA B/.3.00

1. Sobre tiempo de 4 p.m. A 6 p.m. 1.25% RECARGO DE DESPUÉS 1.58% RECARGO, MAS DE TRES HORAS DIARIAS. 1.75 RECARGO-IGUAL MAS DE 9 HORAS A LA SEMANA.
2. SÁBADO A DOMINGO DÍAS FERIADOS Y MEDIO o 1.50% POR HORAS.
3. VACACIONES ¿ MES COMPLETO ¿IGUAL ¿DEDUCCIONES.

CUADRO DE SERVICIOS PÚBLICOS
QUE SE REQUIERE POR MATADEROS
CONVENIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

MATADEROS BOVINOS Y PORCINOS

8 HRS X DÍAS	MENOS DE 8 HORAS	
MES. VETERINARIO	1	1
INSPECTOR	4	2

MATADEROS DE AVES

MAS DE 5000 Y	X TURNO		MENOS DE 5000
MAS X TURNO			
MED. VETERINARIO	1		1
INSPECTOR	2	----	

Parágrafo: El matadero mantiene instalado un sistema HACCP, en aves sólo se contratará un funcionario o sea un Médico Veterinario al costo establecido.

SEGUNDO: Aprobar el diseño y contenido del formulario que establece la orden de ingreso y convenio de servicios de inspección veterinaria de acuerdo con el Decreto Ejecutivo No. 223 de 5 de septiembre de 1996.

Todo lo expuesto nos demuestra que los Municipios deben contar con un Presupuesto que les permita acondicionar los Mataderos Municipales a las normas que exige el Ministerio de Salud, en su condición de rector de la Salud de los asociados.

Sabemos que el Municipio a su cargo no cuenta con el presupuesto, las infraestructura ni las condiciones necesarias para que el Matadero se adecúe al ordenamiento jurídico patrio; razón por la cual le recomendamos que lo entreguen a una empresa privada, a través de la figura de la Concesión Administrativa, o bien lo vendan, para que sea el capital privado el que invierta lo necesario para su adecuación.

Respalda nuestro criterio, la opinión del Señor Rogelio Sinán Domínguez, Director de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, del Ministerio de Salud, en la que se indica que el Matadero de Veraguas adolece de una serie de condiciones estructurales básicas para la operatividad sanitaria, lo que dificulta que el Ministerio le pueda otorgar las autorizaciones correspondientes; razón por la cual consideran plausible pasar la administración de la planta a un ente privado.

Con relación al Contrato de Arrendamiento, observamos que en el mismo no se toma en consideración las normas legales y reglamentarias que rigen en materia sanitaria, que atañe a los Mataderos; requisitos éstos sin los que no es factible que opere una planta de esa naturaleza en la República del Panamá.

Existen otros elementos básicos de los que adolece el Contrato en mención, tales como:

- 1- Los derechos y deberes del arrendador y del arrendatario.
- 2- Mecanismos Distinguir los conceptos de arrendamiento y concesión señalados en el Contrato.
- 3- El canon de arrendamiento indicado en la Cláusula novena es muy bajo.
- 4- No es posible que los precios que va a cobrarse por el servicio de matanza sean establecidos por el arrendatario unilateralmente; sugerimos que se tome como base la Tabla contenida en la Resolución No. 301 de 11 de julio de 1997.

Igualmente es necesario señalar cuáles van a ser los para supervisar el cobro de las tarifas.

5- Igual que en el caso anterior, es imperativo establecer previamente las tarifas a cobrar en concepto del servicio de pesaje; ya que ello no se puede dejar al arbitrio del arrendatario.

6- Debe detallarse al personal técnico que interviene en las diversas etapas, tal como lo indican los Decretos reglamentarios a los que hemos hecho referencia.

7- Ampliar el contenido de la Cláusula Décimo Cuarta, de forma tal que el arrendatario se obligue a realizar todas las mejoras tendientes a adecuar el Matadero, conforme a las disposiciones jurídicas que fiscaliza el Ministerio de Salud.

8- Sugerimos que la suma asegurada se fije con base al avalúo del inmueble y las mejoras, luego que las mismas se hayan realizado.

9- No estamos de acuerdo con la redacción de la Cláusula Vigésima, porque la finalidad del Contrato debe ser que el bien sea mejorado, y no que permanezca en las mismas condiciones actuales.

De allí que recomendamos la celebración de un Contrato de concesión administrativa (sí se desea conservar la propiedad del inmueble) o a la venta del mismo.

10- Incluir como causales de terminación del Contrato, las contempladas en la Ley de Contratación Pública.

11- Detallar cuál va a ser el proceso que se va a emplear en cada una de las etapas de la prestación del servicio, haciendo incapié en la Inspección, Supervisión y el Transporte.

12- Redactar nuevas Cláusulas para que se definan las condiciones necesarias para la supervisión, la inspección y el transporte.

13- Incluir una Cláusula relativa a la consignación de la Fianza de Cumplimiento, la forma como la misma se ejecuta, y los casos en que ello procede.

Adicional la ello, adjuntamos el Contrato de Arrendamiento que nos fue remitido por Usted, con las observaciones que hizo la Licda. Irasema Tijerino, Asesora Legal de la Contraloría General de la República, y un Modelo de Contrato de concesión del que se pueden extraer otros elementos.

LL/5/ichdef.

Materia: Mataderos.

Consulta N°108
Panamá, 24 de abril de 1998.

Señor
Mario L. Delgado
Alcalde Municipal del
Distrito de Santiago
Provincia de Veraguas.
E. S. D.

Señor Alcalde:

Por este medio damos respuesta a su inquietud relacionada con los aspectos legales y administrativos aplicables a los Mataderos y, específicamente, el Contrato de Arrendamiento que somete a nuestra consideración.

En nuestro análisis trataremos de incorporar ambos elementos, de forma tal que puedan contar con la información de manera integral.

Sabemos que los Mataderos deben considerarse dentro de los Principios Generales del Derecho a la Salud, por lo que nos remitimos, primeramente, a la Constitución Política, que contiene los Postulados y Principios Básicos que rigen nuestra vida en sociedad.

El artículo 105 de la Constitución Política indica que es función del Estado velar por la salud de la población; lo que incluye un desarrollo de la política nacional de alimentación, que se traduce en la disponibilidad de productos para el consumo, que sean adecuados y que cumplan con los requisitos mínimos necesarios para conservar la salud; máxime si dichos productos van a ser objeto de exportación, donde las medidas sanitarias son más estrictas, debido a que se trata de bienes perecederos que deben estar debidamente conservados.

Así, a nivel nacional, la Ley No. 66 de 10 de noviembre de 1947, (G.O. 10,467 de 6 de diciembre de 1949) que aprueba el Código Sanitario toma los principios constitucionales y desarrolla un articulado tendiente a regular la totalidad de los asuntos relacionados con la salubridad e higiene públicas; entre ellos, la medicina preventiva y curativa.

El artículo 41 de dicha Ley señala que son organismos competentes para intervenir en los problemas de Salud Pública:

- 1) El Órgano Ejecutivo por intermedio del Ministerio correspondiente.
- 2) Los otros Ministerios y servicios nacionales especializadas.
- 3) Las Municipalidades que cumplan con los requisitos fijados en ese Código; es decir, en Ley No. 66 de 1947.

Entre las atribuciones que se les confiere a esos organismos, se encuentra la de estudiar los problemas de alimentación y los artículos de primera necesidad, en los aspectos de importación, producción, distribución y consumo.

El artículo 90 de la Ley No. 66 de 1947 enuncia cuáles son las actividades sanitarias locales relacionadas con los alimentos y, en el numeral 1, se indican las siguientes: ¿Reglamentar e inspeccionar los locales en que se fabriquen, transporten, guarden o expendan, comestibles o bebidas de cualquier clase, tales como ferias, mataderos, mercados, almacenes, panaderías, fruterías, restaurantes, cantinas, etc. Este control se extenderá a las materias primas para la elaboración. Las normas para valorar la composición y calidad de los alimentos serán establecidas en un código de alimentos, o en reglamentos especiales¿;

El numeral 5, a su vez, dispone: ¿mantener Servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, lecherías, etc.¿

Lo anterior nos indica que el Municipio a su cargo está obligado a acogerse a las disposiciones de la Ley No. 66 de 1947 y, con ello, a las normas de inspección veterinaria para Mataderos, para el mejor funcionamiento de los aspectos sanitarios del Distrito a su cargo, basados en que esa Ley contiene un Título dedicado exclusivamente a los Municipios.

En efecto, el Título Quinto, denominado Relaciones de los Organismos de Salud, en su Capítulo Primero, se refiere a las Relaciones del Departamento Nacional de Salud Pública, con las Municipalidades; los artículos correspondientes disponen lo siguiente:

¿Artículo 92. Para los efectos del cumplimiento de las disposiciones de este Código en lo referente a higiene y policía sanitaria local, se adoptaran los procedimientos que se mencionan en este capítulo regidos por la norma general de que a los municipios sólo corresponden las actividades directamente relacionadas con la salud y bienestar dentro del respectivo distrito.¿

¿Artículo 93. Es obligación de los municipios dedicar las partidas suficientes para los servicios de salud pública en los respectivos distritos.¿

¿Artículo 94. En los tres meses siguientes a la aprobación de este Código, todos los municipios de la república, a requerimiento especial del Director del Departamento Nacional de Salud Pública, deben rendir un informe detallado sobre los servicios de higiene municipal que tengan en funciones, con indicación del presupuesto de gastos, el personal, los equipos e instalaciones y los métodos de trabajo.¿

¿Artículo 95. El Director General determinará dentro de los tres meses siguientes, los municipios que puedan realizar independientemente el total de las funciones sanitarias locales y así lo hará saber al Consejo Técnico de Salud Pública, el cual, si lo estima conveniente, recomendará al Órgano Ejecutivo la delegación en el Municipio, de las labores de higiene especificada en el Título Cuarto, de este Libro y la autoridad necesaria para realizarlas.¿

¿Artículo 96. La delegación de funciones y autoridad a que se refiere el artículo 95, podrá ser concedida solamente a las municipalidades que se ajusten a los siguientes requisitos mínimos:

1° Poseer local adecuado para la oficina de Higiene Municipal, con personal idóneo dirigido por un Jefe Médico, que satisfaga las calificaciones que establezca el Consejo Técnico de Salud Pública;

2° Poseer instalaciones e instrumental que permitan la realización de exámenes médico preventivos y curativos y la práctica de exámenes de laboratorio clínicos y bromatológicos;

3° Poseer suficiente número de inspectores para el control de la vivienda, alimentos, sitios públicos, etc., incluyendo el no posible un veterinario y un ingeniero, excepto cuando exista uno de estos, a cargo de las secciones de obras públicas y ornato;

4° Personal y facilidades para la recolección de basura;

5° Personal y facilidades para la obtención de datos estadísticos;

6° Personal suficiente de enfermeras sanitarias y para las atenciones médico-preventivas;

7° Personal para la atención de las zonas rurales del distrito, sea en forma permanente o periódica¿.

¿Artículo 97. Los municipios que obtengan delegación de las funciones de salud pública, reemplazarán a las Unidades Sanitarias correspondientes al su distrito. En

consecuencia, quedan obligados a suministrar los datos estadísticos que exija el Departamento Nacional de Salud Pública, con la periodicidad que les sea indicada. Tales municipios, invertirán libremente los fondos a que se refiere el artículo 93.¿

¿Artículo 98. La delegación de funciones y autoridad a las que se refiere el artículo 97 es revocable a petición del Director General, cuando las municipalidades no cumplan los reglamentos o las normas que dicte, y en tal caso, el Departamento Nacional de Salud Pública asumirá la dirección de los servicios locales, en lo posible temporalmente, a costa de la municipalidad respectiva.¿

¿Artículo 99. Las municipalidades que a juicio del Director General, no posean capacidad económica para mantener una oficina de higiene podrán previo acuerdo con las mismas, refundir sus actuales servicios en la respectiva Unidad Sanitaria, a la que aportarán los equipos e instalaciones que poseyeran y los fondos a que se refiere el artículo 93. La parte de las rentas municipales que se aporte al presupuesto de la Unidad Sanitaria respectiva, no podrá ser invertido fuera de la municipalidad contribuyente y los sobrantes no gastados deberán integrarse a la Caja Municipal. La Contraloría de la República determinará la forma de depositar dichos fondos y llevar su contabilidad mediante procedimientos simples y expeditos.¿

¿Artículo 100. Los Municipios que carezcan de capacidad para mantener una oficina de higiene y en que tampoco se hayan instalado unidades sanitarias, invertirán la parte de su renta a que se refiere el artículo 93, en mantener los servicios sanitarios que el Consejo Técnico de Salud Pública considere indispensables, y los cuales durarán hasta la creación de la Unidad Sanitaria.¿

¿Artículo 101. No podrán expedirse Acuerdos Municipales que infrinjan las normas sanitarias.¿

Como forma de canalizar los servicios de los Mataderos, a nivel nacional, el Ministerio de Salud se fundamenta en los artículos 113 y 114 de la Ley No. 66 de 1947, que regulan lo atinente a los Organismos Coordinados de Salud Pública; normas a las que nos remitimos, por considerarlas importantes; ya que es con base a ellas que el Ministerio de Salud coordina con las personas naturales y jurídicas que son propietarias de Mataderos.

Esos servicios coordinados son adelantados por la Dirección General de Salud Pública, quienes tienen injerencia parcial administrativa, económica o mixta. El funcionamiento de esos servicios está sujeto a la supervigilancia de dicha Dirección, a la que también le corresponde aprobar previamente sus programas de trabajo y sus presupuestos. La delegación es la forma como se canalizan las actividades y la autoridad de un servicio coordinado.

Dicha delegación se realiza por medio de convenios escritos en los que se consignan las normas técnicas, las administrativas que se estipulen, el origen y la forma de la inversión; así como el manejo de los fondos, sujetos al control de la Contraloría General de la República.

Así como las normas del Código Sanitario deben ser aplicadas por los Municipios, de igual forma deben aplicarse las normas reglamentarias que lo

desarrollan; entre ellas, el Decreto Ejecutivo No. 62 de 15 de enero de 1957, que reglamenta el Código Sanitario en la referente a la inspección y vigilancia de carnes.

Todo establecimiento dedicado al servicio de sacrificio de animales para la venta, requiere contar con una infraestructura básica para su funcionamiento, tales como:

- 1- Drenajes de pisos.
- 2- Líneas de drenaje.
- 3- Lavatorios.
- 4- Conexiones de manguera con fines de limpieza.
- 5- Techo.
- 6- Área destinada a los sacrificios.
- 7- Área y equipo de procesamiento y empaque.
- 8- Corrales, equipo y asistentes satisfactorios para llevar a cabo la inspección ante-mortem y para separar, marcar y mantener separados de los animales pasados aquellos que hayan sido marcados *¿RP sospechosos y RP Condenados¿*. Los corrales, callejones y salidas que deben estar pavimentados y dotados de drenaje y de conexiones adecuadas para mangueras para el trabajo de limpieza. Habrá suficiente luz para la inspección.
- 9- Luz natural suficiente, en los lugares y en las horas del día cuando ésta sea inadecuada para la práctica de una debida inspección, luz artificial abundante. Los cuartos deben mantenerse lo suficientemente libres de vapor y de emanaciones, para que se lleve acabo la inspección en la forma debida. No se usarán equipo ni substancias que despiden gases u olores, excepto con la autorización del Director de Salud Pública.
- 10- Bastidores, recipientes u otros aparatos adecuados para retener partes tales como la cabeza, la lengua, el rabo, la glándula timo, las vísceras, toda las partes y la sangre que han de usarse en la preparación de productos alimenticios de carne o productos medicinales, hasta que se haya terminado el examen post-mortem, a fin de que puedan ser identificadas en caso de que se condene el cadáver; equipo, camiones y recipientes para mover las vísceras de los animales sacrificados sin que toquen el suelo; camiones bastidores, receptáculos marcados, mesas y cualquier otro equipo necesario para el manejo sanitario y separado de los cadáveres o parte de éstos que han sido pasados para cocimiento.
- 11- Mesas, bancas y demás equipo sobre el cual se ejecuta la inspección, de diseño, material y construcción adecuados para que los empleados del Departamento lleven a cabo la inspección rápida, eficaz y aseadamente.
- 12- Camiones o recipientes de metal a prueba de agua para recibir y mover cadáveres o partes de los mismos, enfermos, construidos de manera que puedan ser limpiados fácilmente; dichos camiones o receptáculos estarán marcados de manera visible con la

frase ¿RP Condenado¿, inscrita en letras de no menos de 2 pulgadas de alto y, cuando así lo requiera el inspector, dotados de dispositivos para ser cerrados con llave o con sello.

13- Facilidades adecuadas, incluso vapor, agua caliente, jabón y purificador, para asear y desinfectar las manos, para esterilizar todos los utensilios usados en el destace de los cadáveres enfermos, los pisos y demás artículos o lugares que puedan ser contaminados por los cadáveres enfermos o por otra causa.

14- En los establecimientos donde se hace la matanza, cuartos, compartimentos y otros lugares abiertos especialmente acondicionados para ello, que serán conocidos como ¿lugares de inspección final¿, en los cuales se pueda llevar a cabo la inspección de los cadáveres retenidos. El establecimiento suministrará asistentes competentes para atender a los cadáveres y partes que han sido retenidos. Los lugares de inspección final tendrán tamaño adecuado y tendrán suficientes rieles y demás equipo para evitar que los cadáveres y partes que han sido pasados para alimento o cocimiento se contaminen debido al contacto con cadáveres o partes condenados.

Estarán dotados de agua caliente, lavatorios, esterilizador, mesas y equipos que se requiera para la rapidez, eficiencia y aseo de la inspección. Los pisos estarán contruidos de manera que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias y tendrán conexiones adecuadas para drenaje. Cuando el lugar de inspección final sea parte de un piso mayor, deberá estar separado por un cordón, barandilla, u otro dispositivo.

15- Cuartos, compartimentos y recipientes para guardar los cadáveres y las partes que requieren inspección Más detallada. Estos corresponderán, en número y ubicación, a las necesidades que requiera la inspección en el establecimiento.

Estarán acondicionados para cierre seguro y se mantendrán bajo cerradura que suministrará el Departamento, cuyas llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Departamento. Estos cuartos, compartimentos o receptáculos estarán marcados de manera visible con la frase ¿RP Retenido¿ inscrita en letras de no menos de 2 pulgadas de alto. Los cuartos o compartimentos que sean usados con estos fines deben ser de cierre seguro y deben estar acondicionados para que se mantengan aseados, incluso para la eliminación sanitaria de los líquidos que caen al suelo.

16- Facilidades adecuadas, incluso materiales de desnaturalización para la debida eliminación de los artículos condenados. Los tanques u otro equipo de derretimiento que deben estar sellados.

17- Desembarcaderos y cuartos de recibo, que sean designados por el establecimiento, con la aprobación del inspector, para el recibo e inspección de todos los productos.

18- Gabinetes apropiados para guardar los sellos con las leyendas de inspección cuando no estén en uso. Estos gabinetes estarán dotados de cerraduras, cuyas llaves no saldrán de la custodia de los empleados del Departamento.

De conformidad al volumen de sacrificio, el área de influencia y las disposiciones técnicas que poseen, los mataderos de bovinos, porcinos, bufalinos y caprinos que

existan en el territorio de la República de Panamá, los mismos quedan clasificados en Grandes, Medianos, Pequeños y Locales, tomando en consideración los siguientes elementos:

- 1- Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere en lo absoluto el medio ambiental y a terceros.
- 2- Área de protección sanitaria (cerca perimetral).
- 3- Dotación de agua potable y disposición de basura.
- 4- Corrales de llegada 2.50 metros por res.
- 5- Corrales de sacrificio con dispositivos para baños ante-mortem.
- 6- Corrales separados por especie animal.
- 7- Corrales de observación y aislamiento.
- 8- Área de lavado y desinfección de vehículo.
- 9- Báscula para paso de animales en pie.
- 10- Bebederos en los corrales 20% de la capacidad de corral.
- 11- Sala de sacrificio separada por especie.
- 12- Área para canales retenidas o en observación.
- 13- Sala de oreo y cuarteo.
- 14- Sala de deshuese.
- 15- Sistema de refrigeración con capacidad al volumen de sacrificio.
- 16- Sala de necropsia.
- 17- Horno crematorio o incinerador.
- 18- Procesamiento de subproductos no comestibles.
- 19- Área de empaque de carnes y subproductos.
- 20- Sección de la sala de máquinas (calderas y otros).
- 21- Depósito para decomisos.
- 22- Sistema aéreo para el faenado.
- 23- Área y equipo mecánico para el escalado y pelado de cerdos.

- 24- Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas.
- 25- Área para el procesamiento de patas.
- 26- Área para procesar cabezas.
- 27- Área para el almacenamiento de pieles.
- 28- Báscula de riel para el pesado de canales.
- 29- Sistema de disposición de tratamiento de contenido fecal.
- 30- Laboratorio.
- 31- Sistema de tratamiento de agua residuales.
- 32- Inspección Veterinaria.
- 33- Tanques de reserva para agua.
- 34- Almacén y Bodega.
- 35- Área para servicio de mantenimiento.
- 36- Vestidores para el personal.
- 37- Equipo mecánico para: Descuere, corte del canal, evisceración, depilado y otros.
- 38- Servicios sanitarios proporcional al número de empleador.
- 39- Oficinas administrativas.
- 40- Equipo de primeros auxilios y de protección.

El Municipio deberá hacer una evaluación para determinar en qué categoría de las definidas en el Decreto Ejecutivo N° 41, de 21 de marzo de 1995, corresponde ubicar el Matadero de Santiago, de forma tal que cumplan con los requerimientos.

En el evento, que el Matadero a su cargo incluya el servicio de transporte, procedemos a enunciarle las especificaciones mínimas para esos efectos.

A. Condiciones Internas:

1- El vagón tendrá interiormente una altura mínima de 2 metros y un ancho mínimo de 1.80 metros, a fin de evitar el contacto directo de la carne con el piso y las paredes. El largo será determinado por el número de cuartos de carcazas que se proyecte transportar.

2- El techo y las paredes estarán formados con láminas de acero inoxidable. Las láminas se unirán con soldaduras de manera que queden bien ajustadas y lisas para que se pueda hacer una limpieza completa. El piso será de material metálico no resbaladizo aprobado por la autoridad sanitaria.

3- En cada lado longitudinal se colocará un tubo galvanizado de pulgada y media de diámetro (1 ½") que se afianzará mediante una platina de acero en cada extremo con tornillos galvanizados. Estos tubos se fijarán a una altura mínima de 1.90 metros del piso del vehículo y separados a 0.30 metros de las paredes.

4- Se colocarán ganchos de acero inoxidable en los tubos a distancia de 0.3 metros entre cada gancho y serán utilizados para mantener colgados los cuartos de las carcazas y las vísceras rojas. Sólo se permitirá colgar un cuarto de res por gancho.

5- Tendrá un sistema de ventilación que asegure una aireación adecuada en el interior del vehículo al cual no permita la contaminación de la carne con polvo y hollín. El vehículo con sistemas de refrigeración no necesitará tener las aberturas de aireación.

B. Condiciones Externas:

1- La parte exterior del vagón deberá forrarse de lámina metálica bien ajustada de manera que la cobertura sea completa y bien presentada, de color blanco.

2- La puerta de ingreso y salida de la carne deberá mantenerse cerrada en forma hermética y provista de un dispositivo de seguridad que impida ser abierta por el movimiento del vehículo.

3- Habrá una escalerilla metálica de material no oxidable, para facilitar la carga y descarga de la carne. En caso de ser móvil ésta se llevará en la caseta del conductor o en otro lugar que se acuerde, pero en ningún caso se permitirá hacerlo dentro del vagón de transporte carne.

Los demás requisitos del transporte están consignados en la Resolución No. 33 de 24 de mayo de 1979, adjunta a nuestra respuesta.

Adicional a la infraestructura, también es necesario que toda planta que se dedique al sacrificio o procesamiento de animales para el consumo humano, cuente con un servicio de Inspección y Vigilancia de carnes, a través de Médicos Veterinarios; mismo que depende de la clasificación de la planta o matadero, según lo ha reglamentado el Decreto Ejecutivo No. 223 de 5 de septiembre de 1996, cuya copia acompañamos con nuestro dictamen.

Para determinar el costo del servicio de Inspección, el Ministerio de Salud emitió la Resolución No. 301 de 11 de julio de 1997, que contiene una Tablas para el cálculo del servicio de inspección veterinaria en los Mataderos del país, que para su beneficio, lo reproducimos, veamos:

MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCIÓN No. 301
(De 11 de julio de 1997)

Mediante la cual se establece las tablas para el cálculo del Servicio de Inspección Veterinaria en los Mataderos del país, prestado por este Ministerio.

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario establecer una norma para el cálculo del Servicio de Inspección Veterinaria en los distintos mataderos del país.

Que el Servicio de Inspección Veterinaria a prestar, será supervisado por la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, del Ministerio de Salud, quien es la encargada de organizar, normas, orientas, fiscalizar; contratar, todo lo relacionado a este Servicio de Inspección Veterinaria.

Que esta medida se basa en lo dispuesto en la Ley No. 66 del 10 de noviembre de 1947. El Título Quinto, Capítulo Tercero, Artículo No. 114 desarrollado por el Decreto No. 223 del 05 de septiembre de 1996.

Que en consecuencia, se

RESUELVE:

PRIMERO: Adoptar como norma los cálculos que a continuación se detallan:

CUADRO DE COSTO DE PERSONAL QUE PRESTARÁ SERVICIOS
EN CONVENIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA MINS-MATADEROS

MÉDICO VETERINARIO

	SR. B/.750.00		EMPLEADO EMPRESA
SEGURO SOCIAL	(7.25%)24.38	(10.75%)	80.63
S. EDUCATIVO	1.25% 9.38	(1.50%)	11.25
I.S.R. SEGÚN TABLA		46.32	
RIESGO PROFESIONAL		0.98%	7.35
			99.23

EQUIPOS Y MATERIALES 1.67
40 X 4.333= 173.33 HORAS x MES
COSTO X HORA B/.6.00

TÉCNICO

	S.B.B/.400.00	EMPLEADO		EMPRESA
SEGURO SOCIAL	(7.25%)	29.	(10.75%)	43.00
S. EDUCATIVO	1.25% 5.00	(1.50%)	6.00	
I.S.R. SEGÚN		14.01		

TABLA	0.98%	
RIESGO		3.92
PROFESIONAL		52.92

EQUIPOS Y 0.69
MATERIALES
40 X 4.333=
173.33 HORAS X
MES
COSTO X HORA
B/.3.00

1. Sobre tiempo de 4 p.m. A 6 p.m. 1.25% RECARGO DE DESPUÉS 1.58% RECARGO, MAS DE TRES HORAS DIARIAS. 1.75 RECARGO-IGUAL MAS DE 9 HORAS A LA SEMANA.
2. SÁBADO A DOMINGO DÍAS FERIADOS Y MEDIO o 1.50% POR HORAS.
3. VACACIONES ¿ MES COMPLETO ¿IGUAL ¿DEDUCCIONES.

CUADRO DE SERVICIOS PÚBLICOS
QUE SE REQUIERE POR MATADEROS
CONVENIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

MATADEROS BOVINOS Y PORCINOS

8 HRS X DÍAS	MENOS DE 8 HORAS	
MES. VETERINARIO	1	1
INSPECTOR	4	2

MATADEROS DE AVES

MAS DE 5000 Y MAS X TURNO	X TURNO MENOS DE 5000	
MED. VETERINARIO	1	1
INSPECTOR	2	----

Parágrafo: El matadero mantiene instalado un sistema HACCP, en aves sólo se contratará un funcionario o sea un Médico Veterinario al costo establecido.

SEGUNDO: Aprobar el diseño y contenido del formulario que establece la orden de ingreso y convenio de servicios de inspección veterinaria de acuerdo con el Decreto Ejecutivo No. 223 de 5 de septiembre de 1996.

Todo lo expuesto nos demuestra que los Municipios deben contar con un Presupuesto que les permita acondicionar los Mataderos Municipales a las normas que exige el Ministerio de Salud, en su condición de rector de la Salud de los asociados.

Sabemos que el Municipio a su cargo no cuenta con el presupuesto, las infraestructura ni las condiciones necesarias para que el Matadero se adecúe al ordenamiento jurídico patrio; razón por la cual le recomendamos que lo entreguen a una empresa privada, a través de la figura de la Concesión Administrativa, o bien lo vendan, para que sea el capital privado el que invierta lo necesario para su adecuación.

Respalda nuestro criterio, la opinión del Señor Rogelio Sinán Domínguez, Director de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, del Ministerio de Salud, en la que se indica que el Matadero de Veraguas adolece de una serie de condiciones estructurales básicas para la operatividad sanitaria, lo que dificulta que el Ministerio le pueda otorgar las autorizaciones correspondientes; razón por la cual consideran plausible pasar la administración de la planta a un ente privado.

Con relación al Contrato de Arrendamiento, observamos que en el mismo no se toma en consideración las normas legales y reglamentarias que rigen en materia sanitaria, que atañe a los Mataderos; requisitos éstos sin los que no es factible que opere una planta de esa naturaleza en la República del Panamá.

Existen otros elementos básicos de los que adolece el Contrato en mención, tales como:

- 1- Los derechos y deberes del arrendador y del arrendatario.
 - 2- Mecanismos Distinguir los conceptos de arrendamiento y concesión señalados en el Contrato.
 - 3- El canon de arrendamiento indicado en la Cláusula novena es muy bajo.
 - 4- No es posible que los precios que va a cobrarse por el servicio de matanza sean establecidos por el arrendatario unilateralmente; sugerimos que se tome como base la Tabla contenida en la Resolución No. 301 de 11 de julio de 1997.
- Igualmente es necesario señalar cuáles van a ser los para supervisar el cobro de las tarifas.
- 5- Igual que en el caso anterior, es imperativo establecer previamente las tarifas a cobrar en concepto del servicio de pesaje; ya que ello no se puede dejar al arbitrio del arrendatario.
 - 6- Debe detallarse al personal técnico que interviene en las diversas etapas, tal como lo indican los Decretos reglamentarios a los que hemos hecho referencia.
 - 7- Ampliar el contenido de la Cláusula Décimo Cuarta, de forma tal que el arrendatario se obligue a realizar todas las mejoras tendientes a adecuar el Matadero, conforme a las disposiciones jurídicas que fiscaliza el Ministerio de Salud.

8- Sugerimos que la suma asegurada se fije con base al avalúo del inmueble y las mejoras, luego que las mismas se hayan realizado.

9- No estamos de acuerdo con la redacción de la Cláusula Vigésima, porque la finalidad del Contrato debe ser que el bien sea mejorado, y no que permanezca en las mismas condiciones actuales.

De allí que recomendamos la celebración de un Contrato de concesión administrativa (sí se desea conservar la propiedad del inmueble) o a la venta del mismo.

10- Incluir como causales de terminación del Contrato, las contempladas en la Ley de Contratación Pública.

11- Detallar cuál va a ser el proceso que se va a emplear en cada una de las etapas de la prestación del servicio, haciendo incapié en la Inspección, Supervisión y el Transporte.

12- Redactar nuevas Cláusulas para que se definan las condiciones necesarias para la supervisión, la inspección y el transporte.

13- Incluir una Cláusula relativa a la consignación de la Fianza de Cumplimiento, la forma como la misma se ejecuta, y los casos en que ello procede.

Adicional la ello, adjuntamos el Contrato de Arrendamiento que nos fue remitido por Usted, con las observaciones que hizo la Licda. Irasema Tijerino, Asesora Legal de la Contraloría General de la República, y un Modelo de Contrato de concesión del que se pueden extraer otros elementos.

LL/5/ichdef.

Materia: Mataderos.

