

Condiciones del contrato de arrendamiento / Matadero de Dijon

Compromisos:

La sociedad Mataderos de Dijon se compromete a alquilar un edificio contiguo al matadero, perteneciente a la sociedad, durante 5 años y con 6 meses de preaviso en caso de rescisión, por un valor de 12000 Euros mensuales. El contrato entrará en vigor a partir del día 01.03.06.

No obstante, existen tres puntos que consideramos esenciales:

- el arrendamiento en su conjunto debe tener la aprobación de la CEE
- las canales o los cuartos de vacuno no deben entrar nunca en contacto con las canales porcinas
- adaptar la temperatura al trabajo con productos cárnicos

Edificio:

El edificio tiene la siguiente distribución:

- despachos (de aproximadamente 30 m²) en la zona administrativa del matadero
- 1 despacho de producción pendiente de construcción (de aproximadamente 20 m²)
- 2 vestuarios adaptados: vestuario masculino con capacidad para 30 personas y el femenino para 20, ambos con baño incluido (pendiente de construcción)
- 3 muelles de uso común (temperatura máx. 6°C)
- 2 muelles de carga y un túnel (temperatura máx. 6°C)
- 2 cámaras frigoríficas con raíl alto para almacenaje de las canales (temperatura 1°C)
- 1 sala de deshuesado (temperatura 6°C)
- 1 sala de preparación de pedidos (temperatura 2°C) con 3 frigoríficos complementarios (temperatura 1°C)
- 1 sala de almacenaje seco
- 1 sala de lavado
- 1 frigorífico de almacenaje de productos frescos (temperatura 1°C)
- 2 frigoríficos de almacenaje de productos congelados (temperatura -18°C)
- 2 túneles de congelación (temperatura -40°C y ventilador 5m/s para la obtención de productos a -18°C en 24 horas)

Material:

Esta es la lista del material en buen estado de funcionamiento a disposición del arrendatario:

- buen funcionamiento de los carriles de todo el edificio
- instalación de una báscula de tipo "Bizerba" para el pesado de los cuartos colocada enfrente de un carril de pesado de uso privado (muelle común)
- 2 armarios de acero inoxidable para proteger los ordenadores (muelle y sala de despiece)

- 2 mesas de acero inoxidable (sala de despiece)
- 2 sierras de cinta (sala de despiece)
- lavamanos y esterilizadores en buen estado (sala de despiece)
- elevadores en buen estado para los cuartos de vacuno (sala de despiece)
- 1 cinta transportadora (polipasto) para carne y huesos, en funcionamiento, con mesas de despiece y sus 10 soportes (para 20 puestos) (sala de despiece)
- colocación de dos salidas de aire comprimido para las dos desolladoras (sala de despiece al final de la cinta transportadora)
- tomas de corriente trifásicas para las dos desolladoras (sala de despiece al final de la cinta transportadora)
- 1 elevador de huesos entre la cinta de despiece y la embocadura de retirada de los huesos (sala de despiece)
- Puesta a punto del sistema de limpieza de la cinta de despiece
- 1 torniquete para carne a la salida de la cinta de despiece con revisión del motor en funcionamiento (sala de despiece)
- bandejas para los productos destinados a la congelación (con inventario)
- 100 ganchos de cabeza doble (del mismo peso) para colgar los cuartos delanteros
- 200 ganchos (del mismo peso) en buen estado para colgar los cuartos traseros
- bandejas grandes para transportar con carretillas elevadoras (con inventario)
- carritos de acero inoxidable para la congelación de productos (con inventario)
- carritos de acero inoxidable (1m x 1m / capacidad 200kg) (con inventario)
- 2 bandejas de plástico para huesos (Materiales Específicos de Riesgo)
- 1 empaquetadora automática en funcionamiento (sala de almacenaje en seco)
- estantes en las cámaras de productos frescos y en las dos cámaras de productos congelados
- plataforma elevadora de muelles para uso privado y uso común en buen estado.
- brazos de carga y descarga de canales en buen estado (muelle común)
- revisión de los extractores de todo el edificio
- todas las puertas del establecimiento se deberán poner a punto, así como la estanqueidad y el sistema de apertura interior y exterior de estas puertas...
- conexión eléctrica y tomas de agua caliente en toda la fábrica para las tareas de limpieza
- 1 máquina de lavado de bandejas (sala de lavado)
- revisión del armario de cuchillos y desplazamiento a la sala de lavado (sala de lavado)
- lavado para botas, cuchillos y lavamanos (sala de lavado)

Compromisos diversos del propietario para con el arrendatario:

- mantenimiento del sistema de frío
- mantenimiento del sistema eléctrico
- mantenimiento de los circuitos de agua fría y caliente
- instalación de un contador de agua y de electricidad para las zonas privadas
- entrega de dos carriles de uso exclusivo en el muelle común, que lleven de la salida de la zona de los "mayoristas" a la báscula de cuartos "Bizerba"
- construcción de un tabique entre los 2 muelles privados y los 3 muelles de uso común
- construcción de un tabique ligero de unos 16 m en la sala de despiece, a petición del arrendatario
- construcción de un despacho de 20 m² en la zona de producción, a petición del arrendatario, con toma de corriente y cableado de red. Mientras tanto, serán puestos a disposición del arrendatario despachos en esa misma zona
- construcción de vestuarios adaptados: vestuario masculino con capacidad para 30 personas y el femenino para 20, ambos con baño incluido. Mientras tanto, serán puestos a disposición del arrendatario vestuarios masculinos y femeninos en esa misma zona
- construcción de un carril en la sala de despiece para facilitar el transporte de los cuartos a los puestos de despiece
- limpieza y desinfección completa del edificio y de los conductos de frío
- se retirará de los locales la máquina de envasado al vacío de marca "Tiromat"
- aislamiento entre las canales de vacuno y las canales de porcino
- las canales deberán separarse en cuartos en la zona de los mayoristas, a la salida de las cámaras frigoríficas, como continuación de la cadena de sacrificio
- la empaquetadora automática podrá cambiarse de sitio y volver a instalarse a petición del arrendatario
- instalación de cableado de red de "categoría 5" a petición del arrendatario

Mantenimiento:

- el mantenimiento del edificio correrá por cuenta del propietario pero el mantenimiento del material correrá a cargo del arrendatario
- el arrendatario no tiene obligación alguna de devolver al propietario el material en el mismo estado en el que lo recibió