



Pliego de Especificaciones Técnicas: Licitación Pública N° 01/22

MATADERO COMUNAL DE MÁXIMO PAZ - DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Capacidad de faena: 30/40 porcinos/hora.

Capacidad en corrales: 150/200 porcinos.

Capacidad en cámaras de enfriamiento: 650/750 ½ reses porcinos.

Capacidad en cámara de congelamiento: 1.500,00/2.000,00 Kg.

LISTADO MÁQUINAS Y EQUIPOS - PLAYA DE FAENA VACUNOS - PORCINOS

ZONA SUCIA E INTERMEDIA PORCINOS

- 2 (dos) Puertas guillotinas bañadero de aspersión.
- 1 (un) Cajón de noqueo de cerdos neumático.
- 1 (un) Insensibilizador eléctrico para porcinos.
- 1 (una) Reja de animales noqueados.
- 1 (un) Aparejo eléctrico de encarrilado para sangrado.
- 10 (diez) Maneas porcinos.
- 1 (una) Batea de sangrado.
- 1 (una) Batea para escaldado por inyección directa de vapor.
- 1 (un) Descensor de cerdos a tanque de escaldado.
- 1 (una) Peladora de cerdos.
- 1 (una) Peladora de lechones.
- 1 (una) Mesa para repasar cerdos.
- 1 (un) Aparejo eléctrico de encarrilado para acceder a la zona limpia.
- 1 (una) Plataforma de repasado.
- 1 (una) Plataforma de flameado.
- 1 (una) Rieladura playa de faena porcinos – Zonas sucia e intermedia.

ZONA SUCIA E INTERMEDIA OVINOS

- 1 (un) Corral móvil manejo ovinos.
- 1 (un) Aparejo eléctrico de encarrilado para sangrado.
- 5 (cinco) Maneas ovinos.
- 1 (una) Batea de sangrado.
- 1 (una) Plataforma desuello y garreo primer pata.
- 1 (una) Plataforma desuello y garreo segunda pata; transferencia 1ra y 2da pata.
- 1 (una) Plataforma inclinada bajado final del cuero.
- 1 (una) Tronera pasajes de cueros, sin puerta.
- 10 (diez) - Perchas para ovinos con roldana.
- 2 (dos) - Barras separadoras de acero inoxidable con cadena
- 25(veinticinco) Barrales prolongación para ovinos.
- 25(veinticinco) Perchas para barrales prolongación para ovinos.
- 1 (una) Rieladura, playa de faena ovinos. Zonas sucias e intermedias.
- 2 (dos) Lavatorios con esterilizador, construidos en chapa de acero inoxidable AISI 304.
- 1 (un) Lavatorio de pedestal, con esterilizador, construido en chapa de acero inox. AISI 304.

ZONA LIMPIA PORCINOS Y OVINOS

CELESTINO AUGUSTO RIPA
Ejecutivo de Gobierno



DARIO GABRIEL BAIOTTO
Presidente Comunal
Comuna de Máximo Paz



- 2 (dos) Sierras de pecho.
- 1 (un) Esterilizador sierra de pecho.
- 1 (una) Plataforma de eviscerado.
- 3 (tres) Bandejas volcables de eviscerado.
- 2 (dos) Sierras de dividir reses.
- 1 (un) Esterilizador sierra de dividir reses.
- 1 (una) Plataforma de serruchado.
- 1 (una) Plataforma de inspección.
- 1 (un) Digestor vertical. Capacidad: 1.500 l.
- 15 (quince) - Faroles para ovinos/lechones
- 15 (quince) - Faroles prolongación para ovinos/lechones.
- 1 (una) Rieladura playa de faena porcinos /ovinos - Zona limpia.

SECCIONES DE MENUENCIAS PORCINOS Y OVINOS

SECCION VISCERAS ROJAS

- 1 (una) Mesa para vísceras rojas.

SECCION TRIPERIA

- 1 (una) Tronera pasajes de tripas, sin puerta.
- 1 (una) Mesa para trabajar triperos.
- 1 (una) Batea para desbostar tripero.
- 1 (una) Batea de virado de tripas.
- 1 (una) Plataforma batea de virado de tripas
- 1 (una) Desarradora de tripas porcinos.
- 1 (una) Batea recolectora de sarro.
- 2 (dos) Zorras batea de acero inoxidable.
- 2 (dos) Lavatorios con esterilizador.
- 2 (dos) Mezcladores de agua a presión y vapor.
- 1 (una) Tronera con puerta, salidas de grasas y recortes.
- 1 (un) Lavamanos doble de acero inoxidable AISI 304.
- 1(un) - Rasca suelas automático y lava botas manual para filtro sanitario

FILTRO SANITARIO ZONA SUCIA

- 1 (un) Lavamanos doble de acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de espesor.
- 1(un) - Rascasuelas automático y lava botas manual para filtro sanitario.

CÁMARA FRIGORÍFICA - DESPOSTADA - EMPAQUE PRIMARIO

RIELADURAS

- 1 (una)- Rieladura completa para antecámaras.
- 1 (una)- Rieladura completa para cámaras frigoríficas.
- 1 (un) Bajador de cuartos.
- 1 (un) Brazo hidráulico para cargar camiones.

SALA DE DESPOSTADA

- 4 (cuatro) - Mesa para desposte y charqueo.
- 1 (una) Tronera pasajes de huesos, sin puerta.

CÉSAR AUGUSTO RIPA
Intendente de Gobierno



DARIO GABRIEL BAIGCCO
Presidente Comunal
Comuna de Máximo Paz



- 4 (cuatro) Zorras batea de acero inoxidable AISI. Capacidad 200 l.
- 3 (tres) Lavatorios con esterilizador.

SALA DE EMPAQUE

- 1 (una) Tronera pasajes de envases, sin puerta.
- 2 (dos) - Mesa para empaque primario y secundario.
- 1 (un) Lavatorio con esterilizador.

ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

- 300 (trescientas) Roldanas con perchas.
- 1 (una) Plataforma para trabajar en brazo hidráulico.

TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES

- 1 (un) Separador de estiércol y agua.
- 1 (una) Estructura sostén separador de estiércol.
- 1 (un) Tanque cebador, capacidad: 120 l.
- 2 (dos) Bomba estercolera (cloacal) centrífuga, potencia 5,5 HP.

NECROPSIA Y DIGESTOR

- 1 (una) Batea de sangrado.
- 1 (un) Monorriel IPN 180. Con carrillo de traslación mecánico.
- 1 (un) Aparejo manual para levantar tapa de digestor.
- 1 (un) Digestor vertical. Capacidad: 1.500 l.
- 1 (una) Escalera marinera acceso a boca del digestor.
- 1 (una) - Mesa para trabajos varios.
- 1 (un) Lavatorio con esterilizador.
- 1 (un) Lavamanos simple de acero inoxidable AISI 304.
- 1 (un) - Rasca suelas automático y lava botas manual para filtro sanitario.

SALA DE CALDERA

- 1 (una) Caldera humo tubular de 2 pasos.
- 1 (un) Compresor de aire.

CE SALVADOR AGUSTO RIPA
E. J. de Gobierno



DARIO GABRIEL BAIOCCO
Presidente Comunal
Comuna de Maximo Paz