



ANEXO I

PLIEGO DE PRIORIDADES TECNICAS

LICITACION PÚBLICA –MATADERO FRIGORÍFICO MUNICIPAL

ÍNDICE

SECCIÓN I – DISPOSICIONES GENERALES

1. Alcance de la Propuesta
2. Carácter del Pliego y Condición de Admisibilidad

SECCIÓN II – MARCO NORMATIVO

3. Marco Normativo Aplicable
 - 5.1 Higiene y Seguridad en el Trabajo
 - 5.2 Normativa Sanitaria – SENASA
 - 5.3 Normativa Complementaria

SECCIÓN III – PLAN DE OBRAS NECESARIAS Y PRIORITARIAS

6. Criterios Generales de Intervención
7. Etapas de Intervención
 - 7.1 Etapa N° 1 – Seguridad, Sanidad Crítica y Requisitos Habilitantes
 - 7.2 Etapa N° 2 – Servicios Auxiliares
 - 7.3 Etapa N° 3 – Rehabilitación del resto de las áreas

SECCIÓN IV – CONDICIONES ECONÓMICAS

8. Monto Mínimo de Inversión Obligatorio

SECCIÓN V – DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL OFERENTE

9. Plan de Obras Detallado
10. Cronograma de Ejecución y Plazos
11. Curva de Inversión
12. Documentación Técnica y Profesional

SECCIÓN VI – CONTROL, INSPECCIÓN Y RESPONSABILIDADES

13. Control, Inspección y Verificación de Cumplimiento
14. Incumplimientos, Sanciones y Rescisión.



I – DISPOSICIONES GENERALES

1-Alcance de la propuesta:

1.1- Clasificación del establecimiento

Tipo:

- A. Matadero
- B. Frigorífico
- C. Matadero–Frigorífico: X

Especies a faenar: bovinos / porcinos / ovinos / caprinos / otras.

Destino de la producción:

- A. Consumo interno
- B. Tránsito federal: X
- C. Exportación

1.2- Memoria de Situación

Las instalaciones destinadas al **matadero-frigorífico**, propiedad de la Municipalidad de Victoria, requieren la ejecución de un conjunto de obras orientadas a su adecuación integral, con el objeto de restituir y garantizar condiciones apropiadas de funcionamiento, seguridad operativa y cumplimiento normativo en todas las etapas del proceso productivo. Dichas intervenciones comprenden tareas de diversa índole, vinculadas tanto al estado edilicio y funcional del establecimiento como a los requerimientos técnicos propios de la actividad que allí se desarrolla.

La situación actual evidencia que las instalaciones existentes resultan insuficientes y/o presentan deficiencias en sus condiciones de operación, lo que hace necesario el diseño e implementación de un plan de acción sistemático que permita asegurar niveles adecuados de operatividad, eficiencia y control en el conjunto del establecimiento. Este plan deberá contemplar, de manera integrada, las etapas de recepción y permanencia de los animales, el funcionamiento del sector de faena, las áreas de apoyo y servicios, así como la gestión de los residuos sólidos y efluentes líquidos generados.

Dentro de este marco general de intervención, adquiere particular relevancia el abordaje de las **externalidades ambientales negativas asociadas al funcionamiento del matadero–frigorífico**, tanto por razones éticas vinculadas a la protección del ambiente y la no afectación de terceros, como por la necesidad de dar cumplimiento a la normativa vigente, que establece la obligación de arbitrar los medios necesarios para reducir los impactos ambientales a niveles compatibles y tolerables conforme a la legislación aplicable.



En relación con este aspecto, y sobre la base del conocimiento disponible de la actividad y del establecimiento en su conjunto, resulta necesario proponer, dimensionar y ejecutar un conjunto específico de obras de infraestructura destinadas a mejorar la gestión y el tratamiento de los residuos y efluentes, integrándolas al esquema general de funcionamiento del predio. Asimismo, se considera indispensable la elaboración de un **Manual Técnico de Operación y Mantenimiento** de las instalaciones proyectadas, dado que, si bien las metodologías de tratamiento no presentan una complejidad elevates, requieren una correcta estructuración por etapas y una adecuada organización de la gestión del sistema, a fin de asegurar su eficiencia, continuidad operativa y sostenibilidad en el tiempo.

Con el propósito de definir un **orden de intervención técnica** en el proceso de rehabilitación edilicia y funcional del establecimiento, orientado a restablecer su **operatividad productiva, seguridad sanitaria y habilitación comercial**, se establecen **etapas de intervención prioritarias**. Dichas etapas responden a criterios de **criticidad técnica, riesgos sanitarios y laborales identificados**, y **falencias estructurales y funcionales** que requieren ser subsanadas para garantizar el cumplimiento de las condiciones mínimas exigidas por la normativa vigente y garantizar el funcionamiento seguro y eficiente del establecimiento.

1.2.1- Condiciones Actuales del Sistema de Tratamiento de Gestión de las Externalidades Ambientales

Las instalaciones de la industria frigorífica, por lo que se ha podido observar en las visitas realizadas, disponen de una infraestructura básica a modo de cámaras por las que el efluente circula por gravedad y se retienen parcialmente los sólidos generados principalmente por las metodologías de lavado de las instalaciones que se realizan con agua a presión. No obstante no se observan sistemas efectivos para la extracción continua, acopio y retiro de sólidos, de manera que los mismos sean retenidos como subproducto¹

Se dispone, además, de un sistema de lagunas, las cuales son 3 unidades aparentemente conectadas en serie. Se desconoce la antigüedad del sistema, pudiendo observar en la cronología de imágenes satelitales que las mismas tienen más de 15 años desde su ejecución, sin tener datos de su estado general y si se encuentran en funcionamiento. En este sentido es evidente la falta de mantenimiento y gestión del sistema de lagunas ya que la vegetación que las circunda es abundante evidenciándose la falta de mantenimiento y gestión de las mismas. Se desconoce el estado de las conexiones que deben conducir el líquido a través de las mismas y la profundidad efectiva. Sin dudas, además, el sistema de lagunas no cuenta con una barrera impermeable artificial que impida de manera efectiva la infiltración del líquido contenido.

¹ Se los denomina como subproductos ya que con las metodologías adecuadas estos residuos pueden ser utilizados como fertilizantes agrícolas y mejoradores de suelo sin problemas.



Otro de los aspectos necesarios en el sistema de tratamiento, es que se desconoce de la presencia de sistema separador de sangre de los animales faenados, pudiendo suponerse que la sangre continua el camino unificado de descarte de todas las aguas residuales. Esta situación debe ser atendida ya que la sangre, bajo ningún concepto puede ser vinculada con las aguas denominadas verdes, ya que por su alta carga orgánica complejiza y aumenta los tamaños de los sistemas de tratamiento de los efluentes.

1.3- **Ubicación y emplazamiento a considerar de cumplimiento obligatorio**

- A. Zona permitida según uso del suelo.
- B. Distancia reglamentaria a centros urbanos, viviendas, basurales u otras fuentes de contaminación.
- C. Accesos diferenciados para: Animales vivos, Materias primas, Productos terminados, Residuos y subproductos
- D. Perímetro cerrado y control de accesos.
- E. Ingresos de fácil acceso
- F. Cerco Perimetral Reglamentario

2-Carácter del Pliego y Condición de Admisibilidad:

Admisibilidad y rechazo formal de las ofertas

La **admisibilidad de las ofertas** estará sujeta al cumplimiento **íntegro, expreso y verificable** de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Prioridades Técnicas y en los Anexos que lo integran.

Serán consideradas **ofertas admisibles** únicamente aquellas que acrediten, en forma conjunta, el cumplimiento de las siguientes condiciones mínimas:

- a) Presentación completa de la **documentación técnica exigida**, conforme a lo establecido en la Sección V del presente Pliego, incluyendo Plan de Obras, Memoria Técnica, desarrollo técnico–constructivo por ítem, planos y cronograma de ejecución.
- b) Adecuación estricta de la propuesta al **Plan de Obras Necesarias y Prioritarias**, respetando las Etapas de Intervención, los plazos máximos establecidos para las Etapas N° 1 y N° 2, y el carácter habilitante de las mismas.
- c) Cumplimiento del **Monto Mínimo de Inversión Obligatorio**, tanto en su monto total como en su desagregación por Etapas y sectores, conforme a lo establecido en el presente Pliego y en el Anexo Económico correspondiente.



d) Coherencia técnica entre el Plan de Obras, el Cronograma de Ejecución y la Curva de Inversión presentada.

e) Fundamentación expresa del cumplimiento de la **normativa sanitaria, de higiene y seguridad en el trabajo y ambiental**, en particular la normativa del SENASA y las disposiciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo aplicables a la actividad.

Rechazo de ofertas

Serán motivo de **rechazo automático y sin posibilidad de subsanación**, por resultar técnicamente inviables o contrarias a las condiciones esenciales de la licitación, las ofertas que incurran en cualquiera de las siguientes situaciones:

a) Omisión total o parcial de la documentación considerada **esencial** para la evaluación técnica de la propuesta.

b) Presentación de un Plan de Obras que **no contemple la totalidad de los ítems prioritarios** definidos en el presente Pliego o que altere el orden, alcance o carácter habilitante de las Etapas de Intervención.

c) Propuestas cuyo **monto de inversión total o parcial** resulte inferior al Monto Mínimo de Inversión establecido por la Autoridad Competente.

d) Propuestas que no garanticen la **ejecución íntegra de la Etapa N° 1** dentro del plazo máximo establecido o que no permitan la prehabilitación sanitaria del establecimiento.

e) Modificación unilateral de superficies, sectores funcionales o condiciones de base definidas en los Anexos Técnicos, **sin autorización expresa**.

f) Inconsistencias técnicas graves entre la documentación presentada que impidan verificar la viabilidad de la propuesta.

Facultades de la autoridad competente

La Autoridad Competente será la Secretaría de Planeamiento, quien podrá ser asistida por las Direcciones o áreas que considere pertinente, como la Dirección de Planeamiento, Dirección de Seguridad y Control Urbano, la Dirección de Desarrollo Productivo, Económico y Sustentable y la Dirección de Ambiente y Desarrollo Sostenible. La autoridad mencionada podrá:

- Requerir aclaraciones o ampliaciones de información **únicamente respecto de aspectos formales o no sustanciales** de las propuestas presentadas.
- Desestimar ofertas que, aun cumpliendo formalmente los requisitos, resulten **técnicamente inconvenientes**, inviables o contrarias al interés público.



- Declarar fracasada la licitación si ninguna de las ofertas presentadas reúne las condiciones técnicas, económicas y normativas exigidas, como así también de desestimarlas sin que ello de lugar a reclamo alguno por parte de los proponentes, de conformidad a la facultad dispuesta por el art. 49º de la Ordenanza N° 2.352'.

La admisión de una oferta no implica, en ningún caso, la aceptación automática de la misma ni genera derecho alguno a favor del oferente hasta tanto se dicte el acto administrativo de adjudicación correspondiente

II – MARCO NORMATIVO

5-Marco Normativo Aplicable

El presente Pliego de Prioridades Técnicas se regirá por el siguiente **marco normativo de cumplimiento obligatorio**, el cual constituye la base legal y técnica para la **evaluación de la conformidad edilicia, operativa, sanitaria y de seguridad laboral** del Establecimiento Matadero Frigorífico Municipal de Victoria, así como para la definición, ejecución y control de las obras necesarias para su rehabilitación y habilitación.

La enumeración de normas que se detalla a continuación **no reviste carácter taxativo**, siendo de aplicación toda otra normativa nacional, provincial y municipal vigente o que se dicte durante la ejecución del contrato y que resulte pertinente al objeto de la concesión.

5.1. Normativa de Higiene y Seguridad en el Trabajo

- **Ley Nacional N° 19.587 – Higiene y Seguridad en el Trabajo.** Será de aplicación obligatoria en todas las etapas de intervención, afectando tanto a las condiciones edilicias como a los procesos productivos y puestos de trabajo. Las obras deberán garantizar ambientes laborales seguros, control de riesgos físicos, químicos y biológicos, y condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y circulación.
- **Decreto Reglamentario N° 351/79.** Reglamenta los requisitos mínimos que deberán cumplirse en materia de instalaciones eléctricas, protección contra contactos directos e indirectos, trabajo en ambientes húmedos y fríos, señalización de seguridad y provisión de elementos de protección personal, resultando de aplicación directa a las Etapas del presente Plan de Obras.
- **Resoluciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT)** Serán de cumplimiento obligatorio las resoluciones vigentes aplicables a la actividad frigorífica, en particular aquellas vinculadas a la prevención de accidentes, trabajo en cámaras frigoríficas, manipulación de cargas, ergonomía y riesgos eléctricos.
- **Manual de Buenas Prácticas – Industria Frigorífica – SRT** Constituye documento técnico de referencia obligatoria para la identificación de riesgos específicos de la industria frigorífica de carne vacuna y para la definición de medidas preventivas y correctivas durante la ejecución de las obras y la operación del establecimiento.



•

5.2. Normativa Sanitaria y de Inocuidad Alimentaria

- **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria -SENASA-** Decreto Nro. 4238/68 – Reglamento de Inspección de Productos de Origen Animal (RIPOA) será de aplicación directa y excluyente para la **habilitación sanitaria del establecimiento**, constituyendo condición indispensable para la aprobación de las obras ejecutadas.

Dicha normativa regula, entre otros aspectos:

- Condiciones estructurales, higiénico-sanitarias y de cerramiento del área de faena y manipulación.
 - Requisitos de cámaras frigoríficas, sistemas de frío y control de temperatura.
 - Circulaciones internas, drenajes y prevención de contaminación cruzada.
 - Abastecimiento, almacenamiento y tratamiento sanitario del agua utilizada en el proceso.
 - Manejo, tratamiento y disposición de subproductos, residuos y efluentes.
-
- Normativa complementaria SENASA vigente (resoluciones, disposiciones técnicas).
 - Código Alimentario Argentino
 - Normativa municipal aplicable

Las intervenciones comprendidas en la **Etapa N° 1** del presente Plan de Obras deberán permitir, como mínimo, la **inspección inicial y prehabilitación sanitaria** por parte del organismo competente.

5.3. Normativa Complementaria

Será asimismo de aplicación toda normativa **provincial y municipal vigente**, así como disposiciones técnicas, ambientales y de seguridad que resulten exigibles para la habilitación, funcionamiento, control y fiscalización del Establecimiento Matadero Frigorífico Municipal.

III – PLAN DE OBRAS NECESARIAS Y PRIORITARIAS

6- Criterios generales de intervención

Las obras comprendidas en el presente "*Plan de Obras Necesarias y Prioritarias*" deberán ejecutarse conforme a los siguientes **criterios generales de intervención**, los cuales revisten carácter **obligatorio y vinculante** para los oferentes:



a) **Prioridad sanitaria y de seguridad**

Las intervenciones deberán priorizar la eliminación de riesgos sanitarios, biológicos, eléctricos, estructurales y laborales, en especial en las áreas críticas del proceso productivo, conforme a la normativa vigente y a las exigencias de habilitación sanitaria.

b) **Carácter habilitante de la Etapa N° 1**

La ejecución íntegra de la Etapa N° 1 constituye condición excluyente para la prehabilitación sanitaria del establecimiento y para la continuidad de las restantes etapas del Plan de Obras.

c) **Cumplimiento normativo integral**

Todas las obras deberán ajustarse estrictamente a la normativa del SENASA, a la legislación de Higiene y Seguridad en el Trabajo, a las resoluciones de la SRT y a la normativa provincial y municipal vigente, no admitiéndose soluciones parciales o provisorias que no cumplan con los requisitos reglamentarios.

d) **Soluciones constructivas durables y sanitarias**

Las soluciones técnicas y constructivas adoptadas deberán ser durables, de fácil mantenimiento y adecuadas al uso industrial frigorífico, priorizando materiales y sistemas que aseguren estanqueidad, limpieza, desinfección y control de contaminantes.

e) **No afectación de la operatividad y control de riesgos durante la obra**

La ejecución de las obras deberá prever medidas de seguridad que eviten riesgos adicionales al personal y aseguren el control sanitario durante el período de intervención.

f) **Respeto de superficies y organización funcional**

Las intervenciones deberán respetar las superficies, sectores funcionales y organización general del establecimiento definidos en los Anexos Técnicos, no admitiéndose modificaciones sin autorización expresa de la Autoridad Competente.

g) **Coherencia técnica y económica**

El Plan de Obras, el Cronograma de Ejecución y la Curva de Inversión deberán guardar coherencia entre sí, reflejando una propuesta técnica y económicamente viable.

6.1- Requisitos operativos y funcionales – zona sucia- zona intermedia- zona limpia

DESCRIPCIÓN DEL CIRCUITO DE FAENA: Por Diagrama de flujo, desde el ingreso del animal hasta la cámara, con foco en bovinos, a modo técnico informativo. Presupuesto, según el citado Diagrama de Flujo Operativo

FDO.: LIC. LUCINA Y. MENESCARDI, Secretaria de Gobierno, Municipalidad de Victoria (E.R.) – ES COPIA – HAY SELLOS



Equipos y herramientas por etapa del proceso

1- RECEPCIÓN DE ANIMALES VIVOS Y CORRALES

Equipos e instalaciones:

Corrales de encierre con pisos antideslizantes.

Bebederos con provisión de agua potable.

Sistemas de drenaje de efluentes.

Iluminación adecuada.

Manga de conducción hacia el área de insensibilización.

Cepos o pasillos de avance.

Condición sanitaria:

Superficies lavables, limpieza periódica, separación de animales enfermos o sospechosos.

2- INSENSIBILIZACIÓN (ATURDIDO)

Objetivo: pérdida inmediata de conciencia, evitando sufrimiento animal.

Equipos y herramientas:

Cajón de noqueo o box de insensibilización.

Pistola de perno cautivo (manual o neumática).

Compresor de aire (si aplica).

Sistemas de sujeción del animal.

Elementos de verificación del aturdido.

Requisito clave SENASA:

Correcto mantenimiento y uso del equipo, por personal capacitado.

3- DESANGRADO

Objetivo: desangrado completo e higiénico.

Equipos y herramientas:

Riel aéreo con ganchos.

Cuchillos de sangría (identificados y sanitizados).

Recipientes o canaletas para recolección de sangre.

Sistema de evacuación de efluentes.

Esterilizadores de cuchillos (agua caliente).

4 -DESOLLADO / RETIRO DE CUERO

Objetivo: separación del cuero sin contaminar la canal.

Equipos y herramientas:

Rieles aéreos continuos.

Ganchos y tensores.



Malacates manuales o eléctricos.
Cuchillos específicos para desuello.
Esterilizadores de cuchillos.
Mesas o carros auxiliares (si aplica).
Condición:
Separación clara entre cuero y canal, evitando contacto cruzado.

5 -EVICERADO

Objetivo: extracción higiénica de vísceras rojas y verdes.
Equipos y herramientas:
Mesas de eviscerado en acero inoxidable.
Bandejas o recipientes diferenciados para vísceras.
Ganchos y soportes.
Cuchillos identificados por uso.
Esterilizadores.
Sistemas de identificación de vísceras/canal.
Control: Presencia y actuación del Servicio de Inspección Veterinaria.

6 -INSPECCIÓN SANITARIA

Objetivo: verificación de aptitud sanitaria de la canal y vísceras.
Equipos e instalaciones:
Área específica para inspección.
Iluminación reforzada.
Mesas de inspección.
Ganchos diferenciados para decomisos.
Recipientes identificados para productos no aptos.
Oficina o espacio asignado a SENASA.

7- LAVADO DE CANALES

Objetivo: eliminación de restos visibles.
Equipos y herramientas:
Duchas o mangueras con agua potable.
Sistemas de presión controlada.
Desagües sifonados.
Rejillas de retención de sólidos.
Provisión de agua caliente

8 - OREO Y ENFRIAMIENTO

Objetivo: descenso controlado de temperatura.
Equipos e instalaciones:
Cámaras frigoríficas.
Rieles aéreos.



Equipos de frío con control de temperatura.
Termómetros y registradores.
Sistemas de ventilación interna.
Parámetros: Temperatura conforme a normativa vigente.

9- DEPÓSITO Y DESPACHO

Objetivo: conservación y expedición del producto apto.

Equipos:

Cámaras de conservación.

Ganchos y rieles.

Equipos de medición de temperatura.

Elementos de carga higienizables.

10- ZONA DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Almacenamiento, conservación, inocuidad, trazabilidad y control térmico.

Objetivo: garantizar la conservación sanitaria de las canales y productos cárnicos, manteniendo la cadena de frío y evitando contaminación cruzada, conforme al Decreto 4238/68 y normativa complementaria.

✓ **Cámara de oreo / pre-enfriamiento**

Destinada a la estabilización inicial de la canal post-faena.

Separada de la zona de faena.

Evita condensación y proliferación microbiana.

✓ **Cámara de enfriamiento**

Para descenso progresivo de temperatura.

Control estricto de tiempo-temperatura.

✓ **Cámara de conservación**

Para almacenamiento de canales y/o cortes.

Mantiene condiciones constantes de frío.

✓ **Cámara de productos decomisados o retenidos**

Exclusiva y claramente identificada.

Acceso restringido.

Separación física del producto apto.

✓ **Cámara de expedición (si corresponde)**

Para preparación de despacho.

Mantiene cadena de frío hasta la carga.

11- EQUIPOS E INSTALACIONES DE LAS CÁMARAS – conforme a la normativa vigente en SENASA

Equipamiento principal



Equipos de refrigeración con capacidad adecuada al volumen de faena.
Evaporadores con protección sanitaria.
Condensadores ubicados fuera del área de proceso.
Sistemas de ventilación interna controlada.
Puertas isotérmicas con cierre hermético.
Sistemas de control
Termómetros visibles y calibrados.
Registradores automáticos de temperatura.
Alarmas por desviaciones térmicas (recomendado).
Plan de mantenimiento preventivo del sistema de frío.

12- INFRAESTRUCTURA INTERNA DE CAMARAS

Pisos impermeables, antideslizantes y con pendiente a desagüe.
Paredes y techos aislados térmicamente.
Superficies lisas, lavables y resistentes a bajas temperaturas.
Iluminación protegida.
Desagües sifonados.

13- SISTEMA DE SUSPENSIÓN Y CARGA

Rieles aéreos continuos.
Ganchos sanitarios de material apto.
Separación adecuada entre canales.
Evita contacto con paredes, pisos o entre canales.

14- ORGANIZACIÓN Y TRAZABILIDAD

Identificación clara de:
Fecha de faena
Número de lote
Especie
Separación física o por riel de distintos lotes.
Registros de ingreso y egreso de cámaras.
Procedimientos escritos para rotación de stock (FIFO).

15- HIGIENE Y SANIDAD EN CÁMARAS

Programa específico de limpieza y desinfección.
Frecuencias definidas.
Productos aprobados.
Registros disponibles.
Control de condensación y escurrimientos

16- OPERACIÓN Y PERSONAL

Acceso restringido a personal autorizado.
Indumentaria sanitaria exclusiva para cámaras.
Procedimientos para ingreso/egreso de personal y productos.
Capacitación específica en cadena de frío.



17- DESPACHO Y TRANSPORTE (si aplica)

Área de carga protegida.

Vehículos habilitados y refrigerados.

Control de temperatura previo a carga.

Registro de despacho.

18-CIERRE TÉCNICO ESPECÍFICO

Las cámaras frigoríficas constituyen un punto crítico del proceso, siendo indispensable su correcta infraestructura, equipamiento y operación para garantizar la inocuidad del producto y el cumplimiento de la normativa SENASA vigente.

19- EQUIPOS COMPLEMENTARIOS TRANSVERSALES

Esterilizadores de cuchillos en cada etapa crítica.

Lavamanos con accionamiento no manual.

Dosificadores de jabón y desinfectante.

Indumentaria sanitaria del personal.

Contenedores identificados para residuos.

Equipos de limpieza y desinfección.

7- Etapas de intervención y prioridades de obra

7.1 -ETAPA N° 1 – Seguridad, Sanidad Crítica y Requisitos Habilitantes

Plazo máximo de ejecución: 90 (noventa) días corridos, contados a partir de la aprobación de planos presentados ante la Dirección de Planeamiento y de conformidad a lo establecido en la Sección V, punto 10 del presente Anexo.

La presente etapa comprende las **intervenciones prioritarias e indispensables** destinadas a **eliminar riesgos inminentes para la seguridad y la sanidad**, y a **restablecer las condiciones mínimas exigidas para la inspección inicial y pre habilitación del establecimiento** por parte de la autoridad sanitaria competente.

Áreas funcionales obligatorias ordenadas según el correspondiente circuito

Frigorífico / Matadero Bovino – Flujo higiénico SENASA

Zona sucia → Zona limpia → Conservación en frío



- **ZONA SUCIA (viva / pre faena)**

- A. Recepción de animales
- B. Corrales y mangas
- C. Área de espera / descanso
- D. Duchas
- Mantenimiento para bebederos y comederos.

- **ZONA DE FAENA**

- E. CAJÓN DE NOQUEO – adecuación o recambio- de estructura metálica, piso antideslizante, puertas y guías funcionales, sistema de contención seguro. INSENSIBILIZADOR – adecuación o recambio- perno cautivo (neumático o cartucho), con kit de mantenimiento, equipo certificado.

De exigencia obligatoria, para garantizar:

- Bienestar animal
- Insensibilización eficaz e inmediata
- Equipo en buen estado y adecuado a bovinos
- Seguridad del operario

EQUIPOS PARA CONTENCIÓN DE MUCANGA – TOLVAS/TANQUES RECOLECTORES
Características:

Material: acero inoxidable o acero con recubrimiento sanitario

Tapa cerrada (control de olores)

Conexiones para mangueras

Capacidad acorde al volumen de faena

La mucanga es un residuo sanitario de alta carga orgánica y riesgo sanitario, por eso se la trata con sistemas que:

- Evitan derrames
- Facilitan limpieza
- Permiten manejo seguro hasta su destino final

- F. DESOLLADO – EVISCERADO. **PROCESO SUCIO-LIMPIO (CRÍTICO)**

EQUIPO de exigencia SENASA

- Higiene
- Flujo limpio/sucio
- Herramientas sanitarias
- Evitar contaminación cruzada

Equipos y herramientas mínimas

- G. INSPECCIÓN VETERINARIA

Prioridad A – Área de Faena y Manipulación (Máxima Urgencia)



El objetivo de esta prioridad es obtener la **pre habilitación del área crítica de faena**, mediante la mitigación de los **riesgos biológicos, sanitarios y estructurales**, garantizando condiciones de higiene, estanqueidad y control ambiental acordes a la normativa vigente.

Criterios de intervención obligatorios:

1. Estanqueidad y acabados sanitarios

- Reparación e impermeabilización de losas, cubiertas y cielorrasos con filtraciones activas (patología de base: humedad).
- Retiro total de revestimientos deteriorados (azulejos) sobre muros, reparación de revoques y colocación de nuevos revestimientos impermeables y sanitarios hasta la altura reglamentaria en toda la Sala de Faena.
- Reparación o reemplazo de solados irregulares y desgastados que generen micro depósitos de suciedad y contaminación.

2. Contaminación hídrica

- Lavado, limpieza y desinfección integral de los tanques de reserva de agua.
- Instalación de tapas herméticas, seguras y sanitarias.
- Reparación inmediata de toda pérdida activa en cañerías del sector.
- Reemplazo de las instalaciones deficitarias u obsoletas.
- Ejecución de pruebas de estanqueidad de las instalaciones.

3. Sistema de cloración de agua

- Puesta en funcionamiento, adecuación o reemplazo del sistema de cloración y control de agua, garantizando la calidad sanitaria del agua utilizada en todas las etapas del proceso productivo.

4. Cerramientos y control de fauna

- Reparación de muros y aberturas.
- Obturación de canales, vanos o aberturas (ej.: Sala de Cabezas) que posibiliten el ingreso de fauna, roedores o alimañas, asegurando el cerramiento sanitario del edificio.

Prioridad B – Seguridad Operacional (Eléctrica, Frío y Drenajes)

Esta prioridad tiene como finalidad garantizar la **seguridad en los puestos de trabajo**, la **protección del personal** y la **inocuidad del producto**, conforme a la normativa de higiene y seguridad laboral y sanitaria.

5. Sistema de frío – Cámaras frigoríficas



- Revisión técnica, puesta a punto y certificación del correcto funcionamiento de dos (2) de las tres (3) cámaras frigoríficas con que cuenta el Establecimiento.
- Instalación obligatoria de sistemas de alarma de "hombre encerrado".
- Instalación de sistemas de registro y alerta de temperatura, con control continuo.

6. Sistema eléctrico

- Aislamiento, reubicación o reemplazo de toda instalación eléctrica aérea, expuesta o deficiente en sectores con presencia de agua o humedad (faena, circulaciones, SUM).
- Adecuación integral conforme a la normativa vigente de seguridad industrial y eléctrica.

7. Drenajes internos

- Incorporación de sistema separador y colector de sangre, acopio y/o coacción u otro método: consiste en encontrar con una batea de acero inoxidable y particularmente diseñada para recibir y conducir la sangre generalmente mediante bombeo, de forma que sea separada de la corriente de efluentes, para luego aplicar metodología de tratamiento como la colocación de anticoagulante, coacción u otro.
- Remodelación de sistema de conducción de aguas verdes para unificación en cámara receptora: consiste en la adecuación de todos los sectores en donde se generen aguas verdes, esto es, acondicionar superficies, corrales, pendientes y sistemas de conducción de manera de vincular todo el recorrido de aguas verdes hacia una única cámara receptora.
- Colocación de rejillas sanitarias, sistemas anti-fauna y soluciones que aseguren la estanqueidad y el correcto escurrimiento.

8. Desafectación sanitaria del sistema de efluentes

- Confección de cámara receptora para bombeo de efluentes² 1,5m³: en caso de que las pendientes no lo permitan, se requiere de unificar todas las aguas verdes en un único punto para ser elevados luego mecánicamente hacia el sector para la separación de los sólidos.
- Separador de sólidos de H^oA^o, 6m³: consiste en la ejecución de un sistema robusto de hormigón armado que permite retener la mayoría de los sólidos contenidos en la corriente de aguas verdes, de manera que con una frecuencia que puede ser semanal o quincenal, se retire mecánicamente los sólidos separados para su posterior gestión

7.2- ETAPA N° 2 – Higiene, Saneamiento Ambiental y Servicios

Plazo máximo de ejecución: 90 (noventa) días corridos, contados a partir de la culminación de la primera etapa.

² Puede no requerirse esta cámara en caso de que las pendientes así lo permitan



Esta etapa comprende la rehabilitación de sectores de apoyo indispensables para el correcto funcionamiento operativo, sanitario y laboral del establecimiento.

Prioridad C: Servicios Auxiliares y Saneamiento

Esta prioridad tiene como finalidad restaurar las condiciones de higiene del personal y controlar los riesgos ambientales

9. Vestuarios y sanitarios del personal

- Reparación de losa superior con filtraciones.
- Refacción integral del sector de aseo del personal.
- Reemplazo de cielorrasos y revestimientos deteriorados.
- Instalación de griferías y llaves de paso funcionales en duchas.
- Recambio o sustitución de las instalaciones deficitarias.
- Reparación de pérdidas de agua en artefactos sanitarios.

10. Desagües exteriores

- Desconexión inmediata y regularización del desagüe pluvial indebidamente conectado a la red sanitaria (sector SUM).
- Readecuación de sistema de conducción de líquidos hacia laguna y conexiones: se debe readecuar todo el sistema de conducción de aguas verdes junto con las conexiones entre lagunas y sistema de descarga, suponiendo una intervención de 60m de tendido de cañería de 160mm de PVC y accesorios complementarios
- Movimiento de suelos en general y desmonte/limpieza de perímetro de lagunas: considerando una retro pala, un camión cargador y 2 operarios en 3 días de trabajo de 8hs: se requiere de la limpieza general de todo el perímetro del sistema lagunar de tratamiento del efluente, ya que se observa el avance de la vegetación en todo el sector, con presencia abundante de arbustivas, gramíneas y árboles.

11. Acopio y gestión de desechos

- Gestión y disposición final urgente de residuos biológicos (cueros, huesos, sangre) y residuos contaminantes (aceites industriales).
- Adecuación y mantenimiento de las áreas de acopio conforme a la normativa vigente.

7.3 - ETAPA N° 3 – Rehabilitación y Puesta en Valor



Esta etapa contempla la intervención en el resto de las áreas que integran el Establecimiento y la correspondiente inversión en un plazo máximo de 150 días corridos a partir de concluida la segunda etapa.

Prioridad D: Rehabilitación total del Establecimiento

El objetivo de esta prioridad es la puesta en valor del resto de las áreas, optimizar el funcionamiento y expandir la capacidad.

12. Área administrativa

- Reparación de losas y cielorrasos con humedad activa.
- Reparación de pérdidas en cañerías de alimentación de agua.

13. Corrales y manga

- Reparación de semicubiertas con filtraciones.
- Refuerzo estructural de elementos de madera en corrales.
- Reparación de fisuras en solados con presencia de vegetación.
- Reparación de pérdidas en cañerías de alimentación.

14. Reactivación de cámaras frigoríficas

- Puesta en marcha y habilitación de la tercera cámara frigorífica.
- Incorporación del equipamiento obligatorio de seguridad, alarmas y control.

15. Demoliciones y saneamiento de sectores en desuso

- Demolición y desmantelamiento de la carcasa de la caldera, digestor y motor de refrigeración fuera de servicio.
- Confinamiento y cierre seguro de las salas expuestas

16. Puesta en valor – Sector vivienda / antiguo saladero

- Definición de usos futuros del sector.
- Refacción integral, incluyendo conversión funcional, reparaciones estructurales y de acabados.

El detalle técnico de las obras a ejecutar, sus características funcionales, superficies, criterios de intervención y lineamientos operativos se desarrollan en los **Anexos Técnicos** que forman parte integrante del presente Pliego, los cuales constituyen la base referencial y vinculante para la formulación de las ofertas.

IV - CONDICIONES ECONOMICAS

FDO.: LIC. LUCINA Y. MENESCARDI, Secretaria de Gobierno, Municipalidad de Victoria (E.R.) – ES COPIA – HAY SELLOS



8 - Monto Mínimo de Inversión Obligatorio

Con el objeto de garantizar la **viabilidad técnica, sanitaria y operativa** de la rehabilitación del Establecimiento Matadero Frigorífico Municipal, la Autoridad Competente establece un **Monto Mínimo de Inversión Obligatorio**, el cual deberá ser respetado por los oferentes como **condición de admisibilidad de la propuesta**.

El monto mínimo de inversión se define en función del **grado de deterioro, criticidad funcional y complejidad técnica** de cada sector, y se encuentra **desagregado por Etapas de Intervención y por sectores**, conforme al **Anexo Económico** que integra el presente Pliego.

La propuesta económica presentada por el oferente:

- a) Deberá **igualar o superar** el monto mínimo de inversión establecido para cada Etapa.
- b) No podrá compensar inversiones entre Etapas, siendo **obligatoria la inversión mínima en la Etapa N° 1**.
- c) Deberá ser coherente con el Plan de Obras, el Cronograma de Ejecución y la Curva de Inversión presentada.

La presentación de una propuesta cuyo monto total o parcial resulte **inferior al monto mínimo establecido** dará lugar al **rechazo automático de la oferta**, por resultar técnicamente inviable.

V - DOCUMENTACION A PRESENTAR POR EL OFERENTE

Con el fin de evaluar la **idoneidad técnica, la viabilidad normativa y la consistencia económica** de las propuestas, los oferentes deberán presentar la documentación que se detalla a continuación, la cual deberá encontrarse **expresamente alineada con las Etapas de Intervención establecidas en el presente Pliego**.

La propuesta deberá demostrar, de manera clara y fundada, la **capacidad de rehabilitar el Establecimiento Matadero Frigorífico Municipal**, subsanando los incumplimientos críticos y alcanzando las condiciones necesarias para su **habilitación sanitaria y operativa**.

9 - Plan de Obras Detallado

El oferente deberá presentar un **Plan de Obras integral**, estructurado conforme a las Etapas N° 1, N° 2 y N° 3, que incluya como mínimo la siguiente documentación:

a) Memoria Técnica Descriptiva

FDO.: LIC. LUCINA Y. MENESCARDI, Secretaria de Gobierno, Municipalidad de Victoria (E.R.) – ES COPIA – HAY SELLOS



Documento que describa la propuesta técnica presentada, debidamente **justificada en relación con el cumplimiento de la normativa vigente**, en particular:

- Decreto SENASA N° 4238/68 y normativa complementaria aplicable.
- Ley Provincial N° 7292 y demás disposiciones de competencia.
- Normativa nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo y resoluciones de la SRT.

La Memoria Técnica deberá explicitar cómo las soluciones propuestas permiten **subsanan los incumplimientos críticos** existentes y avanzar hacia la **habilitación para el tráfico federal del producto**.

b) Desarrollo técnico–constructivo por ítem prioritario

El oferente deberá presentar un **detalle descriptivo de la solución técnico-constructiva adoptada para cada uno de los dieciséis (16) ítems prioritarios** definidos en el presente Pliego, indicando:

- Alcance de la intervención.
- Materiales y sistemas constructivos propuestos.
- Adecuación a la normativa sanitaria, laboral y ambiental.
- Vinculación de cada ítem con la Etapa de Intervención correspondiente.

El Plan de Obras deberá demostrar de manera fehaciente la **capacidad técnica y operativa del oferente para alcanzar la prehabilitación y posterior habilitación sanitaria del establecimiento**.

c) Planos

Se deberá presentar:

- **Planimetría de relevamiento** del estado actual de las instalaciones.
- **Planimetría de proyecto** que refleje la propuesta de intervención presentada.

En caso de resultar adjudicatario, la documentación de proyecto deberá estar **suscripta por profesional habilitado**, inscripto en la Municipalidad de Victoria y **visada por el Colegio Profesional correspondiente**, previo al inicio de las obras.

10 - Cronograma de Ejecución y Plazos de Obra

El oferente deberá presentar un **Cronograma de Ejecución detallado**, coherente con el Plan de Obras propuesto, en el cual se establezcan claramente los plazos, hitos y avances previstos para cada etapa:



- **Etapa N° 1 – Seguridad, Sanidad Crítica y Requisitos Habilitantes:** Plazo máximo de ejecución: **90 (noventa) días corridos**, correspondiente al plan de trabajo y avance de obra del sector crítico productivo.
- **Etapa N° 2 – Higiene, Saneamiento Ambiental y Servicios Auxiliares:** Plazo máximo de ejecución: **90 (noventa cincuenta) días corridos**, correspondiente al plan de trabajo y avance de obra de los servicios auxiliares.
- **Etapa N° 3 – Rehabilitación y Puesta en Valor del resto de las áreas:** El plazo de ejecución es de **150 (ciento cincuenta) días corridos-**

11 - Curva de Inversión

El oferente deberá presentar la **Curva de Inversión**, la cual deberá incluir:

- Monto total de la inversión propuesta.
- Desglose del monto por cada uno de los ítems del Plan de Obras.

Representación gráfica del **monto acumulado de inversión proyectado en el tiempo (meses)**, ajustada al Cronograma de Ejecución presentado

12 - Documentación Técnica de Base – A cargo de la Autoridad Competente

La Autoridad Competente proveerá como parte integrante del presente Pliego la siguiente documentación técnica de base:

- **Cuadro de Superficies del Establecimiento**, discriminado por sectores funcionales, indicando superficies cubiertas, semicubiertas y descubiertas.
- **Planimetría de relevamiento del estado actual**, correspondiente a los distintos sectores que integran el establecimiento.

Dicha documentación se incorpora como **Anexo Técnico** y deberá ser considerada por los oferentes como **información oficial de referencia obligatoria** para la elaboración de sus propuestas

VI - INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

13- Inspección y Verificación de Cumplimiento

El cumplimiento del **Plan de Obras Necesarias y Prioritarias**, así como de la totalidad del **Marco Normativo Aplicable**, estará sujeto a **control, inspección y verificación permanente** por parte del Municipio de Victoria, por sí o a través de los organismos técnicos que designe, sin perjuicio de las inspecciones que correspondan a las autoridades sanitarias y de control competentes.



El concesionario deberá:

- a) Facilitar en todo momento el acceso del personal municipal y de los organismos de control a las instalaciones, obras en ejecución y documentación técnica vinculada al cumplimiento del presente pliego.
- b) Ejecutar las obras conforme a las **etapas, prioridades, plazos y criterios técnicos establecidos**, no pudiendo modificar el alcance, la secuencia ni las soluciones constructivas sin autorización expresa y fundada de la autoridad concedente.
- c) Acreditar documentalmente el cumplimiento de la normativa vigente en materia de **higiene y seguridad en el trabajo, sanidad, inocuidad alimentaria y protección ambiental**, incluyendo certificaciones, informes técnicos, ensayos, pruebas de funcionamiento y toda otra documentación que sea requerida.
- d) Someter las obras ejecutadas a las **inspecciones y verificaciones necesarias para la obtención de la prehabilitación y habilitación sanitaria**, en particular ante el SENASA u organismo que lo reemplace.

La **aprobación parcial o total de las obras** por parte del Municipio no exime al concesionario de su responsabilidad por vicios ocultos, incumplimientos normativos o deficiencias técnicas que se detecten con posterioridad.

14-Incumplimientos, Sanciones y Rescisión

El **incumplimiento total o parcial** de las obligaciones establecidas en el presente Pliego, en especial aquellas vinculadas a la ejecución del **Plan de Obras Necesarias y Prioritarias**, los **plazos comprometidos**, y el **cumplimiento del marco normativo vigente**, dará lugar a la aplicación de las sanciones que correspondan, sin perjuicio de otras acciones legales que pudieran derivarse.

Se considerarán **incumplimientos graves**, entre otros:

- a) La no ejecución o ejecución incompleta de las obras correspondientes a la **Etapa N° 1 – Seguridad, Sanidad Crítica y Requisitos Habilitantes** dentro del plazo establecido.
- b) La ejecución de obras que no permitan la **prehabilitación o habilitación sanitaria** del establecimiento por parte del organismo competente.
- c) El incumplimiento de la normativa de **higiene y seguridad en el trabajo**, que genere riesgos para la salud o integridad del personal.
- d) La modificación unilateral del plan de obras, materiales, soluciones técnicas o secuencia de intervención sin autorización expresa del Municipio.

FDO.: LIC. LUCINA Y. MENESCARDI, Secretaria de Gobierno, Municipalidad de Victoria (E.R.) – ES COPIA – HAY SELLOS



e) La negativa u obstaculización a las tareas de inspección y control.

Ante la detección de incumplimientos, el Municipio podrá, según la gravedad del caso:

- Intimar al concesionario a subsanar las deficiencias dentro de un plazo perentorio.
- Aplicar penalidades económicas conforme a lo establecido en el pliego contractual.
- Suspender total o parcialmente las actividades del establecimiento hasta la regularización de la situación.
- Disponer la **rescisión del contrato por culpa del concesionario**, sin derecho a indemnización, cuando el incumplimiento afecte la seguridad, la sanidad, la habilitación del establecimiento o el interés público.

La rescisión no eximirá al concesionario de la responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados ni de las obligaciones pendientes a la fecha de efectivización de la medida.

ANEXO II

CUADRO DE SUPERFICIES Y DESCRIPCIÓN FUNCIONAL DE SECTORES

Carácter del Anexo: Información técnica de base – Referencial y vinculante

El presente Anexo forma parte integrante del **Pliego de Prioridades Técnicas para la Licitación Pública del Establecimiento Matadero Frigorífico Municipal de Victoria** y tiene por objeto **definir y describir las superficies considerando los sectores funcionales y usos existentes del establecimiento**, a efectos de constituir la **base técnica oficial** para la elaboración de las propuestas por parte de los oferentes.

El Cuadro de Superficies que se detalla a continuación ha sido elaborado por la **Autoridad Competente** a partir del relevamiento del inmueble y deberá ser considerado por los oferentes como **información obligatoria de referencia**, no pudiendo ser alterado ni redefinido en la propuesta, salvo autorización expresa fundada.

Las superficies indicadas comprenden áreas **cubiertas, semicubiertas y descubiertas**, y se organizan conforme a los siguientes sectores funcionales:

| Nº | Sector | Sup. Cubierta | Sup. Semic. | Sup. Descub. |
|-----------|--------------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|
| 1 | Administrativo | 125 m2 | | |
| 2 | Aseo del Personal | 50m2 | | |
| 3 | Faena, Manipulación y Almacén. | 435m2 | | |
| 4 | Corrales y Manga | 16m2 | 340m2 | 1634m2 |
| 5 | Antiguo Saladero | 75m2 | | |



| | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 6 | Sup. Externas Complementarias | 75m ² | 210m ² | |
| 7 | Vivienda | 75m ² | | |
| 8 | Exteriores y Lagunas | - | - | - |
| | TOTAL | 851m² | 550 m² | 1634 m² |

Las intervenciones propuestas por los oferentes deberán referenciarse expresamente a estos sectores, **indicando el alcance de obra previsto y su correspondencia con las Etapas de Intervención definidas en el Pliego.**

1-Sector Administrativo

Cuenta con una superficie aproximada de **125 m² cubiertos**. Está compuesto por tres oficinas: dos destinadas a tareas administrativas (una de ellas con toilette) y una tercera utilizada como sector de descanso y/o reunión del personal. Incluye además un **SUM con sector sanitario** y áreas de circulación.

2-Sector para Aseo del Personal

Presenta una superficie aproximada de **50 m² cubiertos**, organizada en tres ambientes: vestuario, sanitarios con toilette y ducha, y un pasillo de circulación que vincula la zona de faena y manipulación de materia prima con el área de vestuarios, el acceso exterior y el sector administrativo.

3-Sector de Faena, Manipulación de Productos y Almacenamientos

Este sector se desarrolla sobre una superficie de **435 m² cubiertos**, e incluye la playa de faena, salas de subproductos (limpieza de cabezas, vísceras verdes y rojas), dos lavaderos de botas y manos, cámaras frigoríficas, pasillo de circulación, depósito y zona de despacho

4-Sector Corrales y Manga

Cuenta con una superficie total de **1.990 m²**, correspondiente a manga y corrales. De esta superficie, **340 m²** corresponden a corrales semicubiertos. Incluye además dos salas de apoyo de **16 m² cada una**, actualmente en desuso.

5-Sector Antiguo Saladero

Este sector posee una superficie estimada de **75 m² cubiertos**, distribuidos funcionalmente en cuatro áreas principales: dos salas interconectadas, un espacio reconvertido en unidad habitacional y un núcleo sanitario.



6-Sector de Superficies Externas Complementarias

Comprende un conjunto de construcciones complementarias que rodean el terreno. A excepción del galpón de cueros, se trata de adiciones posteriores y de inferior calidad constructiva respecto del edificio original. En total, abarcan aproximadamente **285 m²**, distribuidos de la siguiente manera:

- Galpón semicubierto: 11 m²
- Depósito vinculado a la vivienda: 45 m²
- Semicubierto que resguarda restos de una caldera en desuso: superficie incluida
- Área destinada al vertido de cueros y huesos: 164 m²
- Semicubierto para motores y tableros del sistema de frío de las cámaras de refrigeración: 35 m²
- Tres ambientes de servicio exterior (sala de caldera, digestor y torre actualmente utilizada como depósito): 30 m² en total

7-Sector Vivienda

La vivienda se encuentra aislada del matadero mediante un muro perimetral. Posee una superficie cubierta estimada de **75 m²**, distribuida en cocina, living-comedor, dos dormitorios y baño.

8-Sector Exteriores y Lagunas

Comprende las áreas exteriores del establecimiento, conformadas por **veredas perimetrales, playones de maniobra, superficies verdes y lagunas de tratamiento.**



ANEXO III

PLANIMETRÍA DE RELEVAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO.

Carácter del Anexo: Información técnica de base – Referencial y vinculante

El presente Anexo contiene la **planimetría de relevamiento del estado actual del Establecimiento Matadero Frigorífico Municipal**, elaborada por la Autoridad Competente, y constituye documentación técnica esencial para la correcta interpretación del inmueble y de las intervenciones requeridas.

La planimetría incluye:

- Identificación de los distintos sectores funcionales del establecimiento.
- Distribución general de las instalaciones existentes.
- Relación espacial entre áreas productivas, auxiliares y exteriores.

Los oferentes deberán utilizar esta documentación como **base obligatoria para la elaboración de su Plan de Obras**, debiendo reflejar en sus propuestas las intervenciones previstas mediante referencias claras a los sectores y espacios representados.

En caso de resultar adjudicatario, el concesionario deberá elaborar la documentación de proyecto ejecutivo correspondiente, la cual deberá **respetar la organización funcional general del establecimiento** y cumplir con la normativa vigente, estando suscripta por profesional habilitado y visada por el colegio profesional correspondiente



ANEXO IV

MONTO MÍNIMO DE INVERSIÓN POR SECTOR Y ETAPA

| Etapa | Sector | Grado de Intervención | Carácter | Monto Mínimo de Inversión |
|-------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------|---------------------------|
| 1 | Faena y Manipulación | Rehabilitación crítica | Habilitante | \$ 230.000.000 |
| 1 | Cámaras frigoríficas | Adecuación sanitaria y seguridad | Habilitante | |
| 1 | Instalaciones eléctricas y drenajes | Readecuación integral | Habilitante | |
| 2 | Vestuarios y sanitarios | Refacción integral | Obligatoria | \$ 36.000.000 |
| 2 | Desagües exteriores | Obra nueva | Obligatoria | |
| 3 | Área administrativa | Rehabilitación parcial | Complementaria | \$ 16.000.000 |
| 3 | Corrales y manga | Reparación estructural | Complementaria | |
| 3 | Vivienda / saladero | Puesta en valor | Complementaria | |

El **GRADO DE INTERVENCIÓN** total **\$282.000.000** justifica técnicamente el monto, sin detallar precios unitarios.