



**ORDENANZA N° 005/2019**

**VISTO:**

Los fondos recibidos por el municipio para la compra de equipamiento para la sala de faena de pescado, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Municipalidad de San Javier necesita incorporar equipamiento para la sala de faena de pescado.

Que se adjuntan presupuestos de distintas firmas para proveer este equipamiento.

Que el Honorable Concejo Municipal debe decidir y autorizar la compra.

Que las dos Comisiones que componen el Honorable Concejo Municipal han dado visto bueno a la compra luego de analizar presupuestos y definir la oferta más conveniente.

Que es necesario agilizar la compra debido a la variación de precios que provoca la inflación.

**POR ELLO:**

***EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPAL SANCIONA LA PRESENTE***

**ORDENANZA N° 005/2019**

**ARTICULO 1°:** Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal a adquirir a la firma “OMEGA INDUSTRIA METALURGICA” lo siguiente:

Picadora de carne motorizada:

Equipada con motor de 2 HP y reductor sin fin corona. El calibre de los orificios de picado está diseñado y ensayado para picado de pescado, el equipo está integrado al bastidor de la mezcladora facilitando la carga de la misma.

Mezcladora Rebatible:

Provista con motoreductor de 3 HP, con inversor de sentido de giro, final de carrera de seguridad en la tapa superior mas golpe de puño para parada de emergencia y variador de velocidad. Capacidad de 60 Its con tres paletas, una orientada en sentido contrario que permite, al cambiar el sentido de giro desplazar la masa central hacia un extremo u otro de la batea. Batea rebatible con dos pares de soportes de rodamiento, uno que posibilita el giro



del eje y el otro que permite el giro de la batea. Construida íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304

**Embutidora Formadora:**

Equipo de diseño industrial, compuesto por pistón de embutido de carne integrado al mismo pistón neumático que provee la fuerza de empuje máxima para lograr un conformado de la hamburguesa excepcional a máxima presión. El émbolo se desliza por toda una camisa de 6 mm de espesor y 30 lts de capacidad. De fácil apertura para recarga de carne picada por tapa superior. Construida íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.

Formadora provista por dos pistones, uno para posicionar en la boca de embutido y el otro que realiza la extracción. Ambos pistones controlados por un PLC programable que coordina sus movimientos. Matriz para dos piezas de hamburguesas en simultáneo de 66 cm<sup>3</sup> — 80 gr de carne de picada de pescado a 1,2 kg/lts de densidad. Construida íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.

**Bañadora Rebosadora:**

Cinta transportadora de 1.50 m/min de velocidad nominal (velocidad promedio observada en equipos de producción continua) que posibilita una producción de 50 kg/h. Regulable con variador de velocidad. Posibilita en una primera etapa el bañado de la hamburguesa previo al rebosado en pan. Provista con cortina de aire para eliminar el exceso de líquido impregnado. Sector de rebosado por inmersión y limpieza de exceso por acción de bastones metálicos. Esta cinta puede descargar a bandejas para freidora por lotes o bien acoplarse a la freidora continua. Construida íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.

**Freidora Continua:**

La freidora continua permite la cocción por inmersión en aceite por 2 minutos a 175°C de una producción de 50 kg/h (625 unidades de hamburguesas). Velocidad nominal de cinta de 0.75 m/min ajustable por variador de velocidad incorporado. El ancho de banda permite duplicar la cantidad de hamburguesas (a 4 unidades) para coordinar el trabajo continuo con la Bañadora Rebosadora y la freidora ubicada en línea a continuación.

**Cinta Enfriadora:**

Esta cinta tiene la finalidad de enfriar las hamburguesas para facilitar el envasado y disminuir el consumo de energía en la cámara de frío de almacenamiento así mismo evitar el condensado dentro de la caja de empaque.

TOTAL: U\$S 61.821,45

**ARTÍCULO 2°:** Elévese al Departamento Ejecutivo Municipal para su tratamiento y archívese.

San Javier, 06 de febrero de 2019