ANEXO 1

Ficha Técnica N° 1

Denominación de bien o servicio
Brete para báscula ganadera
Denominación técnica del bien o servicio
Brete para báscula ganadera
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 41111506 Título en español: básculas para pesar animales.
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Diseñado para inmovilizar y pesar cualquier tipo y tamaño de bovino desde terneros hasta animales con peso de 1.200 kg. 2. Resistente, con capacidad para prestar todos los servicios en un solo equipo. 3. brete mecánico que facilite el acoplado a la báscula. 4. Dos cortinas laterales para sujetar el vacuno, accionado por medio de palanca, piñón y trinquete de seguridad, una cortina con desplazamiento al piso (caso de desplome). 5. Tijera doble que permita encuellar al animal pequeño o adulto. 6. Puerta corredera trasera que permita labores de inseminación o palpación. 7. Mínimo dieciséis bolillos laterales que permitan aumentar los espacios para marcar y vacunar. 8. Puertas laterales inferiores que permitan trabajos en la parte baja del animal. 9. Bloqueo para la plataforma de la báscula mínimo en cuatro puntos que inmovilizan cuando no la usan, evitando su movimiento en el trabajo de brete. 10. Fabricado en estructura de tubo de 2" y 1 ½ "pulgadas mínimo. 11. Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. 12. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 13. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 14. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N° 2

Denominación de bien o servicio
Brete báscula ganadera de 5000kg
Denominación técnica del bien o servicio
brete báscula para pesaje en canal o lote
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 41111506 Título en español: básculas para pesar animales.
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Báscula para peso de ganado en canal con capacidad mínima de pesaje 5.000 kg, 2. Corraleja fabricada en estructura de tubo galvanizado de mínimo 2", dimensiones del cajón o corraleja 2.oo mts de largo por 0.9 mts de ancho por 1.80 mts de altura como mínimo, cerramiento en madera plástica maciza, 2 puertas de corredera para entrada y salida del vacuno, piso en madera natural, recubrimiento en pintura liquida color negro. 3. Sistema de pesaje electrónico equipado con: un (1) indicador de pesaje electrónico con batería recargable a corriente

110v capacidad de carga para 30 horas de trabajo continuo mínimo. Puerto rs232 para conexión a computador o display remoto. Display de iluminación fluorescente (6) seis dígitos mínimo para el indicador de pesaje, el indicador de pesaje se configura a una capacidad de pesaje mínima de 5.000 kg con una sensibilidad o división de escala de 1 kg (ajustable) mínimo, manguera encauchetada para todo el cableado electrónico de la báscula protección contra roedores o pisotones de personas y animales, (4) cuatro celdas de capacidad de 5.000 kg mínimo por celda, herméticamente soldadas, fabricadas en aleación de acero con protección ip67 resistente al agua y al polvo acta para ser usada en ambientes externos, display remoto para visualización del peso externo, caja de sumas para conexión de celdas carga

4. Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación.
5. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso.
6. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años.
7. Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento.
8. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: instrucciones de operación – mantenimiento, transporte e instalación. No se incluyen arreglos locativos.

Ficha Técnica N° 3

Denominación de bien o servicio
Sistema de aturdimiento (manual)
Denominación técnica del bien o servicio
Sistema de aturdimiento (manual)
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPCSC: 27131502 Título en español: pistola de aire comprimido.
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Debe Tener un diseño ergonómico y fácil de usar, con la empuñadura de pistola. 2. Mecanismo de disparo accionado por disparador que maximiza la comodidad. 3. Aplicación universal desde en toros grandes hasta en corderos pequeños con una amplia variedad de cargas y fuerzas. 4. Mecanismo de disparo “Rolling Block” que proporciona seguridad ya que requiere dos acciones positivas para su disparo 5. Retorno automático del perno aumenta la velocidad de operación. 6. Calibre 22. 7. En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. 8. Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. 9. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 10. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 11. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N° 4

Denominación de bien o servicio
Sistema de aturdimiento tipo knocker
Denominación técnica del bien o servicio

Sistema de aturdimiento tipo knocker
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 27131502
Título en español: pistola de aire comprimido.
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Sistema de aturdimiento **tipo knocker**, es un equipo especialmente diseñado para que el animal quede noqueado inmediatamente, y así facilitar el sangrado una vez esté el animal izado. **El knocker**, debe contar con un sistema de seguridad, el cual protege al operario durante su manipulación. Este equipo se compara con el accionamiento de un arma de fuego, por lo tanto se recomienda tener un estricto control y mantenimiento adecuado (presión y lubricación). 2. Se incluye un compresor de 4 pistones mínimo, con una potencia de 5hp mínimo, con un tanque de 60 galones mínimo y con funcionamiento con luz trifásica, el compresor debe trabajar de forma independiente para poder garantizar un flujo constante y preciso y no tener bajas de presión, ya que esto obstaculizaría el buen desempeño del aturdidor, además el compresor tendrá un regulador de presión para que la mantenga dentro de un rango de 5 psi minimo. Esto asegura que la presión correcta siempre esté disponible para cada tiro. 3. Especificaciones técnicas: unidad filtro regulador y lubricador; balanceador, manguera de desconexión rápida. Peso 14 libras. Dimencion 15" mínimo. En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. 3. Garantía 1 año mínimo en condiciones normales de operación. 4. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 5. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 6. Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. 7. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N° 5

Denominación de bien o servicio
Grúa de izado
Denominación técnica del bien o servicio
Polipasto de izado
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 24101600 - 27122709
Título en español: equipo de izaje y accesorios
Unidad de medida
Unidad
Descripción general

1. Materiales: marco estructural en perfil “u” de 4” mínimo unidad motriz: motor eléctrico de 7.5 hp. Mínimo 220 v. Reductor sin fin corona rodillo tubo de 8” mínimo de diámetro en acero al carbono sch 10 y ejes en sus extremos fabricados en acero sae 1045. Cadena eslabonada de ½” galvanizada x 7 metros de longitud mínimo, tablero eléctrico de control, con sus respectivos mandos sube-stop-baja velocidad 0,326 m/seg máximo. Uso para ubicar el animal en el riel de proceso procedente del riel de sangría. En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente.
2. Garantía 1 año mínimo en condiciones normales de operación.
3. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso.
4. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años.
5. Instalación y puesta en funcionamiento.
6. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N° 6

Denominación técnica del bien o servicio
Sierra corte de esternón
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Códigos UNSPSC: 23181604 - 27112709 Título en español: maquinaria cortadora.
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Activación: eléctrica potencia de motor: 2 hp mínimo especificaciones del motor 42-550 v; 50/60 hz trifásica sistema de contrapesa (Peso 37 kg mínimo). Apertura de hoja de corte 12”. Largo de hoja 12” mínimos, en material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. 2. Tablero eléctrico. En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. 3. Garantía 1 año mínimo en condiciones normales de operación. 4. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 5. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 6. Instalación y puesta en funcionamiento. 7. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N° 7

Denominación de bien o servicio
Sierra para corte en canal
Denominación técnica del bien o servicio
Sierra para corte en canal
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Códigos UNSPSC: 23181604 - 27112709 Título en español: maquinaria cortadora.

Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Activación: eléctrica potencia de motor: 2 hp mínimo, especificaciones del motor 42-550 v; 50/60 hz trifásico sistema de contrapesa. (Peso 62 kg mínimo). Apertura de hoja de corte 16". Largo de hoja 24,5" mínimos, tablero eléctrico. En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. 2. Garantía mínimo 1 año en condiciones normales de operación. 3. Suministro de equipo. 4. Garantía 1 año mínimo en condiciones normales de operación. 5. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 6. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 7. Instalación y puesta en funcionamiento. 8. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N° 8

Denominación de bien o servicio
Desolladora de rodillo
Denominación técnica del bien o servicio
Desolladora de rodillo
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 23181500 Título en español: maquinaria para elaboración de alimentos
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Fabricada con motor trifásico de 3.5 hp mínimo de 1.800 rpm y reductor de 3.5 hp mínimo de 40x1 rpm de salida estructura en tubo rectangular mínimo 4"x 2" con lámina de ¼ mínimo" rodillo con tapas en acero inoxidable aisi 304 guarda motor en lámina de acero inoxidable dimensiones 1.400 mm de largo x 600 mm de ancho y 900 mm de alto mínimo y dos plataformas laterales para operarios. 2. En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. 3. Garantía 1 año en condiciones normales de operación. 4. Suministro de equipo. 5. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 6. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 7. Instalación y puesta en funcionamiento. 8. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa.

Ficha Técnica N°9

Denominación de bien o servicio
Maquina escaldadora de panzas

Denominación técnica del bien o servicio
Maquina escaldadora de panzas
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPS: 23181500 Título en español: maquinaria para elaboración de alimentos
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Capacidad 3-4 panzas por bache. Fabricación en acero inoxidable aisi 304 activación eléctrica accionamiento centrífugo tolva de proceso con manholle superior para carga y lateral para descarga. Válvulas para agua y válvulas para vapor. Mezclador agua. Vapor motor de 3.5 hp dimensiones. Diam 500mm; altura 600mm long 1200mm. 2. Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. 3. Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. 4. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. 5. Determinar y especificar los requerimientos técnicos que requieren los cuartos fríos, para su instalación. 6. Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa. Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: instrucciones de operación – mantenimiento y transporte e instalación los arreglos locativos no se incluyen y estarían por cuenta de los municipios.

Ficha Técnica N° 10

Denominación de bien o servicio
Maquina escaldadora de panzas
Denominación técnica del bien o servicio
Maquina escaldadora de panzas
Código UNSPSC: 23181500 Título en español: maquinaria para elaboración de alimentos
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Capacidad 8-10 panzas por bache fabricación en acero inoxidable aisi 304 activación eléctrica accionamiento centrífugo tolva de proceso con manhole superior para carga y lateral para descarga. Válvulas para agua y válvulas para vapor. Mezclador agua. Vapor motor de 5hp mínimo 220V- 50/60Hz dimensiones. Diam 750mm; altura 1.000mm long 1600mm mínimo. **2.** En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. **3.** Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. **4.** Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. **5.** Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. **6.** Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa. Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: instrucciones de operación – mantenimiento, transporte y instalación los arreglos locativos no se incluyen y estarían por cuenta de los municipios.

Ficha Técnica N° 11

Denominación de bien o servicio
Caldera de 10 bhp mínimo
Denominación técnica del bien o servicio
Caldera10 bhp mínimo
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 40102000 Título en español: calderas
Unidad de medida
Unidad
Descripción general
1. Capacidad 10 bhp mínimo. Caldera automática , con eficiencia mínima de 81%, cámara de combustión refrigerada por agua, quemador de tiro forzado, fabricada con acabado exterior en acero inoxidable, con tanque para condensados con motobomba de inyección de agua, control de nivel de agua, control de presión de vapor, válvula de seguridad, manómetro de presión, válvulas de desfogue de columna, válvula de purga, válvula de salida de vapor válvula y cheque de entrada de agua, fotocelda o sensor de llama, filtro de combustible, controlador de llama, ventilador metálico, posee termómetro y nivel visible, tablero de control de nivel electrónico con sus respectivas sondas nivel visual de agua salida de vapor (válvula globo para vapor de 1") entrada de agua a la caldera con válvula de 1" entrada de combustible producción de vapor 518 libras producción de agua/galón/hora 753 libras combustible acpm (se puede solicitar con combustible a gas natural), consumo 4,5 galones/hora peso neto aproximado 90-100 kg dimensiones. Diam 880mm; altura 2.100mm. **2.** Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. **3.** Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. **4.** Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. **5.** Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa. Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: instrucciones de operación – mantenimiento, transporte e la instalación los arreglos locativos no se incluyen y estarían por cuenta de los municipios.

Ficha Técnica N° 12

Denominación de bien o servicio
Caldera 40 bhp mínimo
Denominación técnica del bien o servicio
Caldera 40 bhp
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 40102000 Título en español: caldera
Unidad de medida

Unidad
Descripción general
1. Capacidad 40 bhp mínimo. Caldera automática , con eficiencia mínima de 81%, cámara de combustión refrigerada por agua, quemador de tiro forzado, fabricada con acabado exterior en acero inoxidable, con tanque para condensados con motobomba de inyección de agua, control de nivel de agua, control de presión de vapor, válvula de seguridad, manómetro de presión, válvulas de desfogue de columna, válvula de purga, válvula de salida de vapor válvula y cheque de entrada de agua, fotocelda o sensor de llama, filtro de combustible, controlador de llama, ventilador metálico, posee termómetro y nivel visible, tablero de control tablero de control de nivel electrónico con sus respectivas sondas nivel visual de agua salida de vapor (válvula globo para vapor de 1" mínimo) entrada de agua a la caldera con válvula de 1" mínimo ,entrada de combustible producción de vapor 1725 libras mínimo, producción de agua/galón/hora 1627 libras combustible (se puede solicitar con combustible diésel o gas) en el caso requiere, consumo 15.2 galones/hora mínimo, peso neto aproximado 4000 kg mínimo dimensiones. Diam 1.200mm; altura 2.750mm. **2.** Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. **3.** Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. **4.** Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. **5.** Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. **6.** Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa. **7.** En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: instrucciones de operación – mantenimiento, transporte e instalación, los arreglos locativos no se incluyen y estarían por cuenta de los municipios.

Ficha Técnica N° 13

Denominación de bien o servicio
Cuarto frio capacidad 20 reses en canal mínimo
Denominación técnica del bien o servicio
Cuarto frio capacidad 20 reses en canal mínimo
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 24131503 - 24131605 Título en español: cuartos fríos.
Unidad de medida Unidad
Descripción general
1. Cuarto frio para almacenamiento de canales capacidad 20 unidades mínimo, que cuente con: sistema de rieles para cuartos fríos, cambiavías estructura portante, galvanizada en caliente, vigas tipo ipe de 160 y 220, temperatura de operación: 5ºc hasta 10ºC, paneles modulares en poliuretano, termo inyectado con acabado terminado electrostático externo, espesor 4” mínimo, en laterales terminado galvanizado, techo, lamina de piso incluida, puerta corredera, iluminación por lámpara tipo tortuga o marinera, Control digital FG electrónico de temperatura, tablero de control eléctrico, **2.** Equipo frigorífico: Unidad condensador Tekumseh o Damfoss de 10.0 HP mínimo trifásica, doble ventilador, baja temperatura hasta -20ºC, accesorios de conexión, válvulas expansión, solenoide, filtro secador, tubería de cobre flexible, protección en foam para tubería, accesorios de conexión como tuercas, racores, visor, etc. **3.** Evaporador baja silueta con 5 ventiladores mínimo. **4.** La unidad condensadora se instala lateral o en la parte superior del cuarto. **5.** Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. **6.** Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso.

7. Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. **8.** Determinar y especificar los requerimientos técnicos que requiere para su instalación. **9.** Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. **10.** Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa. **11.** En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: Instalación, instrucciones de operación – mantenimiento y transporte, arreglos locativos no se incluyen y estarían por cuenta de los municipios. El piso del cuarto se contratara por parte de los municipios según requerimientos establecidos por el contratista, luego de lo cual se deberá entregar instalado.

Ficha Técnica N° 14

Denominación de bien o servicio
Cuarto frio capacidad 30 reses en canal mínimo
Denominación técnica del bien o servicio
Cuarto frio capacidad 30 reses en canal mínimo
Grupo/familia a la que pertenece el bien o servicio
Código UNSPSC: 24131503 - 24131605 Título en español: cuartos fríos.
Unidad de medida Unidad
Descripción general
1. Cuarto frio para almacenamiento de canales capacidad 30 unidades mínimo, debe contar con: sistema de rieles para cuartos fríos, cambiavías estructura portante, galvanizada en caliente, vigas tipo ipe de 160 y 220, temperatura de operación: 5ºc hasta 10ºC, paneles modulares en poliuretano, termo inyectado con acabado terminado electrostático externo, espesor 4" mínimo, en laterales terminado galvanizado, techo, lamina de piso incluida, puerta corredera, iluminación por lámpara tipo tortuga o marinera, control digital FG electrónico de temperatura, tablero de control eléctrico. **2.** Equipo frigorífico: Unidad condensador Tekumseh o Damfoss de 10.0 HP mínimo trifásica, doble ventilador, baja temperatura hasta -20ºC, accesorios de conexión, válvulas expansión, solenoide, filtro secador, tubería de cobre flexible, protección en foam para tubería, accesorios de conexión como tuercas, racores, visor, etc. **3.** Evaporador baja silueta con 5 ventiladores mínimo **4.** La unidad condensadora se instala lateral o en la parte superior del cuarto. **5.** En material de uso sanitario de acuerdo a los normatividad vigente. **6.** Garantía de mínimo 1 año en condiciones normales de operación. **7.** Allegar garantía de fábrica por defectos de fabricación, fallas no inherentes al mal uso. **8.** Asegurar disponibilidad de repuestos por un periodo mínimo de cuatro (4) años. **9.** Determinar y especificar los requerimientos técnicos que requiere para su instalación. **10.** Especificar los requerimientos de instalación y puesta en funcionamiento. **11.** Asegurar y certificar una estructura de servicio técnico especializado con personal profesional del área y tener empleados directos que sean capacitados para prestar el servicio postventa. Nota: se debe incluir dentro de la propuesta: Instalación, instrucciones de operación – mantenimiento y transporte, arreglos locativos no se incluyen y estarían por cuenta de los municipios. El piso del cuarto se contratara por parte de los municipios según requerimientos establecidos por el contratista, luego de lo cual se deberá entregar la instalado.