

## Descrição das instalações e das atividades desenvolvidas.

### 1 - INSTALAÇÕES

Unidade industrial inserida num lote de 61.200 m<sup>2</sup>, ao qual foi acrescentado outro lote de terreno com 32.220 m<sup>2</sup>, perfazendo um total 93.420 m<sup>2</sup>, localizado na Madalena, Zona Industrial de Tomar.

A unidade dispõe de vários edifícios industriais, num total de 10.117 m<sup>2</sup> de área, a qual foi acrescentado 1.950 m<sup>2</sup> de área coberta, perfazendo um total de 12.067 m<sup>2</sup> de área coberta divididos por vários setores:

- Abate: Composto pelos parques de receção de animais e nave de abate.
- Administrativos: Composto pelos escritórios, refeitório e sanitários/balneários.
- Frigoríficos: Composto pelas camaras e salas de desmancha e desossa, preparados de carne, sala de compressores de frio e PT. Foi neste setor que se acrescentaram 1.950 m<sup>2</sup> de área coberta, com a função de renovar a sala dos compressores frigoríficos e PT, melhoraras condições de fabrico de preparados de carne, congelação e entrepostagem de carnes frescas.
- Subprodutos: Composto por armazéns, caldeiras e zona de subprodutos.

#### Equipamentos principais dos setores:

##### **Abate:**

40 Parques / estábulos de animais, com cobertura e piso impermeável.

1 Linha bate de bovinos com BOX, sangradouro, esfola, evisceração, corte longitudinal, inspeção final e balança.

1 Linha de abate de suínos com Choque, sangradouro, escaldão, depiladora, chamusco, evisceração, corte longitudinal, inspeção final e balança.

1 Linha de abate de ovinos/caprinos com Choque, sangradouro, esfola, evisceração, inspeção final e balança.

##### **Administrativos:**

Escritórios

Posto médico

Rouparia

Sanitários e balneários.

Refeitório

##### **Frigoríficos.**

Camaras frigoríficas de arrefecimento rápido.

Camaras frigoríficas de conservação de refrigerados e congelados

Ribasabores, Lda

1 Túnel de congelação antigo + 2 Túnéis de congelação novos.

2 Salas de desmancha

Nova Sala de fabrico de preparados de carne.

Armazém de embalagens, com máquina de lavar caixas

Nova sala de compressores de frio.

Sala de compressores de ar.

Oficina de manutenção.

Novo Posto de Transformação, com 2 PT de 1.250 kVA/cada

2 Cais de receção e expedição novas.

**Subprodutos:**

Armazéns

Sala das caldeiras, com 2 caldeira de 2 MW/cada

Sala de receção de subprodutos (processo em fase de instalação)

Digestão anaeróbia (processo em fase de instalação)

**2 - ATIVIDADES**

A unidade dedica-se ao abate, desmancha e desossa de carnes, fabrico de preparados de carne e refrigeração / congelação de carnes frescas. Capacidade instalada de 115 ton/dia de carcaça. Dispõe de Licença de laboração com NCV PT R64 CE

Também está autorizada para tratamento de subprodutos de carne, numa capacidade instalada de 8,4 ton/dia de SPA. Este projeto está em fase de implementação.

A ampliação não altera a capacidade instalada para as atividades licenciadas.