

SUPERMERCADO **COOPERATIVA OBRERA**

SUCURSAL DR RAMON

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES DE **HELADERAS EXHIBIDORAS**

1-Objeto de la Licitación

El objeto del presente Pliego es proveer y montar las heladeras que aparecen en el listado que forma parte de este, con las condiciones aquí requeridas.

Se deberán cotizar en forma unitaria.

2-Generalidades

Las instalaciones que se detallarán en los artículos siguientes se ejecutarán en un todo de acuerdo a las presentes especificaciones técnicas.

La propuesta comprenderá todos los trabajos de provisión y montaje de máquinas y elementos, mano de obra, puesta en marcha, regulación y pruebas, ingeniería básica y de detalle que sean necesario para realizar las instalaciones frigoríficas objeto del presente Pliego; con todas las reglas del arte, incluyendo la provisión de cualquier trabajo accesorio o complementario que sea requerido para el completo y correcto funcionamiento y buena terminación de los mismos, estén o no previstos y especificados en el presente pliego de condiciones.

Cualquier dificultad originada por circunstancias que se presenten en la obra o divergencia de interpretación del presente Pliego de Condiciones será resuelta por el Director de la Obra.

Se deberá hacer una propuesta presentada de acuerdo a este Pliego, el oferente podrá sugerir, y evaluar por separado, todas las modificaciones y/o agregados que considere conveniente introducir para un mejor funcionamiento de la instalación.

Una vez formulada la oferta sobre la base de la presente documentación sin que el proponente haga reparo alguno, se considerará que el mismo está en un todo de acuerdo con la misma.

3-Alcances y Condiciones del Trabajo

El Contratista deberá proveer todos los equipos, máquinas y elementos y la mano de obra necesaria para la instalación.

La provisión de ingeniería de detalle de las instalaciones frigoríficas y eléctricas (correspondiente a la misma instalación), tratamiento acústico y antivibratorio, sistema de control automático, pruebas y puesta en marcha y regulación de la instalación.

La provisión de equipos e implementos necesarios (y de mano de obra), para llevar a cabo la totalidad de los trabajos que se licitan.

El precio global de la instalación se descompondrá por ítems, de acuerdo a la PLANILLA DE COTIZACION, la que es ilustrativa pero no limitativa, pudiendo el oferente agregar a dicho listado todos los ítems que considere conveniente.

Si entre las cantidades consignadas por el Oferente y las reales existieran diferencias, o si se omitiera algún ítem, tal diferencia u omisión no generarán adicionales, entendiéndose que el precio es total, para la instalación terminada y completa en todas sus partes, con arreglo a su fin.

Al presentar su oferta el Oferente reconoce haber estudiado todos los aspectos y factores que influyen en la ejecución de las instalaciones, como así también la totalidad de la documentación de la misma.

El Oferente asume por lo tanto plenamente su responsabilidad como constructor de las obras que se licitan y en consecuencia no podrá manifestar ignorancia ni disconformidad con ninguna de las condiciones inherentes al proyecto, a la naturaleza misma de la obra, ni efectuar reclamos extracontractuales de ninguna especie por estos conceptos.

4-Condiciones de Licitación

Se deberá proveer el valor de la temperatura de inyección de aire en la boca de descarga de la heladera y la temperatura de retorno de aire para que la heladera alcance las temperaturas requeridas por las normas sanitarias.

Deberá informar también sobre las características del descongelamiento: cantidad de veces diarias, duración del descongelamiento, temperatura final de descongelamiento en el evaporador, y temperatura final de descongelamiento en el área donde se encuentra el producto.

Todos estos datos que deben ser provistos sobre las heladeras deberán estar medidos de acuerdo a lo normativa EN 441 clase climática 3

5-Planilla de Heladeras

De acuerdo al lay out de mercado licitado, a continuación se enumeran las heladeras a proveer. La ubicación se puede observar en el plano de la Instalación Frigorífica.

Las características que deben requerir estas heladeras son las detalladas en este Pliego.

Heladeras	Cantidad
Heladeras Mostrador Carnes 2,50 m	2,00
Heladeras Murales Vegetales 3,75 m	1,00
Heladeras Murales Vegetales 2,50 m	2,00
Heladeras Murales Pollos con Puertas 3,75 m	1,00
Heladeras Murales Fiambres con Puertas 3,75 m	1,00
Heladeras Murales Quesos con Puertas 3,75 m	1,00
Heladeras Murales Lácteos con Puertas 3,75 m	3,00
Heladeras Murales Lácteos con Puertas 2,50 m	2,00
Heladeras Semimurales Postres 2,50 m	4,00
Heladeras Semimurales Postres 1,85 m	2,00
Pozos Autocontenidos para Congelados 2,50 m	8,00
Pozos Autocontenidos para Congelados Punteras	4,00

6-Características generales

Los muebles de las heladeras exhibidoras deberán estar contruidos en chapa prepintada, o chapa DD pintada al horno y todos sus componentes deberán ser resistentes a la corrosión.

Deberán estar pintadas de blanco tanto en el exterior como en el interior.

Estarán inyectadas con poliuretano con una densidad mínima de 37 Kg/m³, y no deberán ser usados CFCs como agente de expansión.

Los evaporadores deberán estar contruidos en tubo de cobre con aletas de aluminio, y provistos de ventiladores axiales con motores blindados (deberán tener protección IP65 certificadas y bajo nivel sonoro) aptos para trabajar en las condiciones de humedad de las heladeras. Los evaporadores para heladeras de congelados, carnes y de pollos deberán estar provistos de resistencias para el descongelamiento eléctrico en el panel y en la bandeja.

El control de alimentación de refrigerante será con válvulas de expansión termostáticas y deben ser provistas dentro de esta oferta.

Todos los evaporadores serán probados en fábrica a una presión de 250 psig y deberán entregarse presurizados con nitrógeno extra seco.

La alimentación eléctrica debe ser monofásica para 220 V y 50 Hz. El cableado debe ser realizado con materiales aprobados de acuerdo a Normas IRAM. Las uniones deben ser con terminales.

Cada dos heladeras como máximo deberá llevar un controlador digital de temperatura (combistato), de una o dos sondas de acuerdo a cada caso. El sistema de enfriamiento: combistato, forzadores, será un sistema eléctrico independiente, con salida de bornera numerada.

En caso de tener vidrios estos deberán ser del tipo laminado templado (en ningún caso se aceptará otro tipo de vidrio) y en las heladeras de congelados deberán tener resistencias antiempañado.

Las heladeras deberán proveerse con los siguientes componentes como parte del suministro normal:

- Termómetro digital para indicación de temperatura colocado en el frente de la heladera.
- Estantes regulables y rejillas resistentes a la corrosión. Construidos en lámina de acero galvanizado pintado, prepintado o con revestimiento vinílico. Con ménsulas regulables en altura, con tres posibilidades de inclinación y porta precios de aluminio anodizado con protector acrílico. Carga mínima admisible por estante 150 Kg / m².
- Bateas selladas para evitar goteos de agua provistas de bocas de desagüe
- Paragolpes en perfil de aluminio pintado con protector plástico o en PVC.
- Sistema de iluminación instalado completo con sus interruptores, conductores eléctricos y cajas de borneras numeradas. Deberán llevar iluminación con tubos LEDy deben estar protegidos. Su salida de bornera debe estar numerada e independiente del resto del sistema eléctrico
- Cortinas para ahorro de energía nocturna enrollables de uso manual y tela con protección anti hongos.
- El cajón de los ventiladores deberá ser fácilmente removible o rebatible para poder acceder fácilmente para realizar la limpieza de la batea.

Los datos que se provean de las heladeras deberán estar medidos de acuerdo a lo normativa EN 441 clase climática 3

Las heladeras serán armadas en el lugar indicado en planos por el proveedor de las mismas, se sellarán las uniones, y se nivelarán para asegurar el normal desagüe del agua proveniente de condensación, descongelamiento y lavado.

La realización de los desagües desde el mueble a la boca en el piso, está a cargo del oferente, el cual, deberá entregar con la debida anticipación la posición de las bocas de desagües que el personal de las instalaciones sanitarias deberá dejar a nivel de piso.

Se entregarán los planos con las posiciones de los desagües a la Dirección de Obras, para que esta pueda coordinar con la instalación sanitaria.

Heladeras Murales con Puertas para Pollos

Serán de 1.10 m de profundidad y de 2,05 m de altura y tendrán puertas de cristal templado de tipo batiente.

Tendrán el evaporador en la batea o en el respaldo y el aire se inyectará por este y por la parte frontal del techo formando una cortina de aire.

Deberán tener 5 niveles de estantes (adicionales a la base) y espejo en la parte superior.

Tendrán una cenefa construida en aluminio pintado o en lámina de acero galvanizado pintado o prepintado.

Temperatura de trabajo: 1°C.

Heladeras Murales con Puertas para Lácteos, Fiambres y Quesos

Serán de 1.10 m de profundidad y de 2,05 m de altura y tendrán puertas de cristal templado de tipo batiente.

Tendrán el evaporador en la batea o en el respaldo y el aire se inyectará por este y por la parte frontal del techo formando una cortina de aire.

Deberán tener 5 niveles de estantes (adicionales a la base).

Tendrán una cenefa construida en aluminio pintado o en lámina de acero galvanizado pintado o prepintado.

Temperatura de trabajo: 2°C.

Heladera Mural para Vegetales

Serán de 1,10 m de profundidad y de 2,05 m de altura.

Tendrán el evaporador en la batea o en el respaldo y el aire se inyectará por este y por la parte frontal del techo formando una cortina de aire.

Tendrán una cenefa construida en aluminio pintado o en lámina de acero galvanizado pintado o prepintado.

Deberán tener soportes para cajones y espejo en la parte superior.

Temperatura de trabajo: 4°C.

Heladeras Semimurales para Postres

Serán de 1,10 m de profundidad y de 1,35 m de altura.

Tendrán el evaporador en la batea o en el respaldo y el aire se inyectará por este y por la parte frontal del techo formando una cortina de aire.

Tendrán una cenefa construida en aluminio pintado o en lámina de acero galvanizado pintado o prepintado.

Temperatura de trabajo: 0°C.

Heladeras Venta Asistida

Serán de 1,10 m de profundidad, del tipo de mostrador con vidrio curvo.

Tendrán el evaporador en la batea y el aire se inyectará por detras.

Temperatura de trabajo 2°C.

Pozos de Congelados

Deberán tener un ancho de 0,80m, tener tapa superior corrediza de cristal templado, y tener equipo autocontenido. El exterior debe estar pintado de blanco.

Temperatura de trabajo -25°C.

Se entiende por temperatura de trabajo la que se requiere en el compartimiento interior de la heladera y que debe ser la de conservación del producto en condiciones normales. No se considerará como temperatura de trabajo a la de inyección de aire.

7-Garantía

El Contratista garantizará la instalación en total y todos los elementos de la misma contra cualquier defecto por el término de un año, desde la fecha de la recepción provisoria.

Buenos Aires, 23 de Enero de 2017