

**ANEXO N° 3 PARTE I
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS DE
COCINA DEL PROYECTO CICB.**

CONTENIDO

<u>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS DE COCINAS MODULOS 2,3, 4 Y 5</u>	<u>4</u>
<u>A. OBJETO.</u>	<u>4</u>
<u>B. GENERALIDADES.....</u>	<u>4</u>
<u>C. MATERIALES Y EQUIPOS.....</u>	<u>7</u>
<u>D. COORDINACION PRE-INICIO TRABAJOS Y DURANTE LA OBRA.</u>	<u>7</u>
<u>E. DISPOSICIÓN DE ESCOMBROS Y RESPONSABILIDAD</u>	<u>7</u>
<u>F. UNIDAD DE MEDIDA Y PAGO</u>	<u>8</u>
<u>G. ESPECIFICACIONES PARTICULARES</u>	<u>8</u>
<u>1. MODULO 2 CAMPANAS DE EXTRACCIÓN SISTEMA DE EXTINCIÓN INCORPORADO.</u>	<u>8</u>
<u>1.1 GENERALIDADES.....</u>	<u>8</u>
<u>1.2 MODELOS.....</u>	<u>9</u>
<u>1.3 COORDINACIÓN.....</u>	<u>9</u>
<u>1.4 GARANTIAS</u>	<u>9</u>
<u>1.5 CERTIFICACIONES.....</u>	<u>9</u>
<u>2. MODULO 3 MESAS Y ELEMENTOS DE ACERO</u>	<u>9</u>
<u>2.1 GENERALIDADES.....</u>	<u>9</u>
<u>2.2 ESPECIFICACIONES DE LOS ELEMENTOS</u>	<u>10</u>
<u>2.2.1 DIMENSIONES.</u>	<u>10</u>
<u>2.2.2 MATERIALES.....</u>	<u>10</u>

2.3 GARANTIAS. 11

3. MODULO 4 EQUIPOS DE COCINA..... 11

3.1 GENERALIDADES..... 11

3.2 MARCAS ACEPTADAS..... 11

3.2.1 ÁREA DE ALMACENAMIENTO 12

3.2.2 ÁREAS DE PREPARACIÓN 12

3.2.3 COCINA CALIENTE..... 12

3.2.3.1 EQUIPOS DE COCCIÓN..... 12

3.2.3.2 EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO..... 13

3.2.4 COCINA FRÍA..... 13

3.2.5 EQUIPO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS..... 13

3.2.6 LAVADO DE EQUIPOS..... 13

3.2.7 EQUIPOS DE CAFÉ..... 13

3.2.8 CENTRAL DE AGUA Y HIELO 13

3.2.9 CENTRAL DE BAR 14

3.2.10 COMEDOR DE EMPLEADOS 14

3.2.11 CASH BARS..... 14

3.2.12 EQUIPOS DE PANADERÍA 14

3.2.13 ALMACENAMIENTO DE VAJILLA 14

3.2.14 ÁREAS SATÉLITES DE MANEJO DE BASURAS..... 15

3.2.15 ÁREAS DE BANQUETES..... 15

3.2.16 SERVICIO DE BAR..... 15

3.3 ENTRENAMIENTO..... 15

3.4 SERVICIO 15

3.5 GARANTIAS 15

3.6 CERTIFICACIONES..... 16

4. MODULO 5 REFRIGERACIÓN VERTICAL 16

4.1 GENERALIDADES..... 16

4.2 MARCAS ACEPTADAS 16

4.3 MODELOS..... 16

4.4 COORDINACIÓN..... 17

4.5 GARANTIAS 17

4.6 CERTIFICACIONES..... 17

CENTRO INTERNACIONAL DE CONVENCIONES DE BOGOTÁ - CICB

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS DE COCINAS MODULOS 2,3, 4 Y 5

A. OBJETO.

Las presentes especificaciones contemplan el alcance y generalidades que deben tener en cuenta los oferentes para el módulo 2: Campanas de extracción con sistema de extinción incorporado, para el módulo 3: Mesas y elementos de acero inoxidable, para el módulo 4: Equipos y accesorios varios especializados para cocina y para el módulo 5: equipos de refrigeración vertical incluidos para la cocina central y la panadería ubicadas en sótano 1 y 2 del Edificio CENTRO INTERNACIONAL DE CONVENCIONES DE BOGOTÁ, identificado con la nomenclatura en la Carrera 40 N° 22-34 en la ciudad de BOGOTÁ D.C. especificaciones que son la base para que el Proponente efectúe su oferta económica.

Nota aclaratoria: El módulo 1 correspondiente a los cuartos fríos es objeto de otra licitación.

B. GENERALIDADES.

Definición de las Empresas para supervisión y aprobación del proyecto CICB.

GERENCIA INTEGRAL DE OBRA: Empresa encargada de llevar a cabo la Gerencia Integral de Obra del proyecto Centro Internacional de Convenciones de Bogotá de conformidad con los Diseños Arquitectónicos, Estudios y Diseños Técnicos y las normas de calidad, seguridad y gestión ambiental vigentes localmente, así como, las disposiciones legales vigentes y normatividad local e internacional aplicables a proyectos de construcción. Así mismo, la Gerencia Integral de Obra, la interventoría técnica y administrativa, la asesoría, el acompañamiento y la elaboración de los términos de referencia a las invitaciones públicas con sus respectivos contratos de obra, para la construcción del CICB hasta su puesta en funcionamiento.

CONSORCIO DE ARQUITECTOS: Empresa contratada para la elaboración de los Diseños Arquitectónicos, los DISEÑOS Y ESTUDIOS TÉCNICOS y la SUPERVISIÓN ARQUITECTÓNICA del proyecto Centro Internacional de Convenciones de Bogotá.

SUPERVISIÓN ARQUITECTÓNICA: La vigilancia de los aspectos arquitectónicos de la construcción referidos al diseño elaborado cuidando que se respeten sus ideas como

proyectista y resolviendo condiciones no previstas en el diseño original o susceptible de mejoramiento como parte del normal avance del proyecto. Labor realizada por el CONSORCIO DE ARQUITECTOS.

Los trabajos a ejecutar por el proponente en la invitación a proponer para la fabricación, montaje y puesta en funcionamiento de los cuartos fríos de cocina y panadería se registrarán en un todo por lo expresado en los planos Arquitectónicos que priman sobre los otros diseños, por lo cual a continuación se hace referencia de las consideraciones prioritarias y de cumplimiento por el Proponente escogido:

- a. Los planos arquitectónicos priman sobre los planos técnicos. si se presenta alguna discrepancia, esta deberá ser comentada con los diseñadores con el fin de ser aclarada.
- b. Prima la información de los planos de detalle sobre los planos generales.
- c. Todos los materiales y equipos que se requieran para la ejecución de la obra deberán tener el visto bueno de la supervisión arquitectónica.
- d. Todos los replanteos necesarios deberán ser aprobados por la supervisión arquitectónica.
- e. Cualquier contra propuesta del Proponente escogido y de la Gerencia Integral de Obra, siempre y cuando ésta se presente adecuadamente dibujada y estudiada, y sustentada su conveniencia técnica y/o presupuestal, será revisada por la supervisión arquitectónica.
- f. Los planos del proyecto de ingeniería y planos de taller y las muestras que presenten los fabricantes de los elementos que se produzcan fuera de la obra, deberán ser aprobadas por la supervisión arquitectónica.
- g. El Proponente escogido verificará medidas en obra para la elaboración de todos los elementos que produzcan fuera de esta.
- h. Cada proponente presentará fichas técnicas de cada uno de los elementos y equipos a suministrar, certificados de calidad y normativa, el proponente seleccionado presentará planos y planos de taller y muestra de cada uno de los elementos y/o prototipos de los elementos a suministrar.
- i. El proponente seleccionado debe realizar la debida coordinación con los otros contratistas involucrados en el proceso de obra, desde el inicio de los trabajos.

Para la mejor comprensión y entendimiento de las presentes especificaciones y como complemento se anexa a este documento los archivos correspondientes a la siguiente información:

- PLANTAS SOTANOS A102-A103
- PLANTAS GENERALES SOTANOS
- CORTE 3
- CORTE 3'Y3"
- CORTE 4
- CORTE D
- CORTE E
- CORTE F
- CORTE G
- COORDINACION SOTANO 1
- COORDINACION SOTANO 2
- CORTES TIPO COORDINACION
- TOMACORRIENTES COCINAS
- PLANOS SERIE K CAMPANAS
- PLANOS SERIE K DETALLES ACEROS
- PLANOS SERIE K PLANTAS CORTES SATELITES
- PLANOS SERIE K PLANTAS INSTAACIONES COCINAS

El contenido de cada uno de estos ítems se relaciona en el cuadro "INDICE GENERAL DE LA LICITACIÓN que se entrega con la Invitación a Proponer. El módulo 1 corresponde a Cuartos fríos, los cuales son objeto de otra licitación.

Todos los materiales y equipos deben tener los certificados correspondientes de fabricación, calidad y demás exigidos por la normatividad.

EL CONTRATISTA deberá presentar dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la firma del Contrato, el Cronograma Detallado de los trabajos para cada uno de los modulos, coordinado con el programa general del proyecto, para aprobación de la GERENCIA INTEGRAL DE OBRA, sin exceder la fecha de vencimiento del plazo señalada de la presente Invitación a Proponer. El Proponente escogido, previa aprobación de la Gerencia Integral de Obra y el Consorcio de Arquitectos, podrá hacer reformas, siempre y cuando se ajusten a los requerimientos, pero no generarán costos adicionales al proyecto.

El Proponente deberá mantener permanentemente en la obra un juego de todos los planos (generales, detalles y demás), que son básicos para la ejecución de las obras a su cargo y de consulta, igualmente debe consignar en ellos toda reforma y modificación que se presente en el transcurso de la obra. Al final de la obra suministrara los siguientes documentos del Proyecto:

Planos actualizados record impresos tres copias y en DWG con localización de todos los equipos, nomenclatura, sistemas eléctricos etc.

Manual de fichas técnicas y manual de operación, así como manual y programa de mantenimiento de todo el sistema suministrado e instalado.

C. MATERIALES Y EQUIPOS.

El Contratista, con la suficiente antelación a la fabricación y adquisición de los diferentes productos y equipos contratados, basándose en los requerimientos técnicos que recoge este documento, debe presentar planos generales, planos de taller en caso de requerirse, listados de productos y fichas técnicas en que se indique la configuración y funcionamiento de todo el sistema, con indicación de códigos/referencias de productos para su revisión y aprobación previa impresos en papel tres copias y medios magnéticos, estos requerimientos deben ser aprobados por el diseñador del proyecto y la GIO, son requisito indispensable antes de iniciar los trabajos, el contratista contará con un plazo máximo de quince días calendario para presentarlos. De no hacerlo oportunamente, el Contratista incumpliría una obligación contractual.

D. COORDINACION PRE-INICIO TRABAJOS Y DURANTE LA OBRA.

El Contratista, con la suficiente antelación debe realizar la debida coordinación de obra con los otros contratistas involucrados en el proyecto, debe revisar los planos generales de la obra especialmente en lo relacionado con las diferentes instalaciones eléctricas, hidrosanitarias, gas, ventilación mecánica etc, el contratista seleccionado debe coordinar las diferentes necesidades, identificar las problemáticas y plantear soluciones técnicas en obra.

E. DISPOSICIÓN DE ESCOMBROS Y RESPONSABILIDAD

El proponente escogido debe retirar del proyecto todo el material producto de los desperdicios y otros propios de la actividad que esté desarrollando.

La disposición final por cuenta del proponente escogido debe ser en los sitios autorizados por las Entidades Distritales correspondientes y contar con los permisos para transportarlos.

Nota: Si con ocasión de los trabajos e instalación de equipos y suministros el contratista daña o estropea algún material de acabado ya instalado, el costo de dichos elementos será deducido del respectivo contrato de acuerdo al costo unitario del subcontrato respectivo sin que exista lugar a reclamación, así mismo si se estropea el piso instalado, techo falso, pintura o paredes.

F. UNIDAD DE MEDIDA Y PAGO

Se cancelará por unidad de cada componente o equipo suministrado e instalado, puesto en funcionamiento y recibido a satisfacción en su conjunto.

G. ESPECIFICACIONES PARTICULARES

1. MODULO 2 CAMPANAS DE EXTRACCIÓN SISTEMA DE EXTINCIÓN INCORPORADO.

1.1 GENERALIDADES

Se refiere el presente modulo al suministro, instalación y puesta en servicio de equipos integrantes de las campanas de extracción con sistema de extinción incorporado, para las cocinas comerciales que se especifican de acuerdo a los documentos adjuntos de fichas técnicas según las marcas permitidas

El capítulo incluye el suministro de equipos de campanas de extracción con sistemas de autolavado correspondiente a la numeración y disposición de equipos fabricados permitidos para esta contratación como son Captive Air, Greenheck, ó Halton.

La oferta de equipos de otras marcas será valorada por el CICB, en función de los certificados de calidad de los mismos, presencia en el mercado nacional, y compromiso verificable del proponente con el mantenimiento de los equipos propuestos, pudiendo ser excluida del cuadro comparativo como fruto del análisis de tales variables.

El proponente debe considerar en sus costos la conexión de las campanas a la ductería de extracción de aire, para tal efecto utilizará la soldadura calificada o acoples que recomiende el fabricante, debe coordinarse con el contratista de instalaciones ventilación mecánica.

Nota: La ubicación particular de las campanas se encuentra discriminada por espacios en la nomenclatura del anexo 3B lo cual se corresponde con los planos de cocinas incluidos en la invitación.

1.2 MODELOS

Cada proponente deberá presentar el diseño de ingeniería necesario para resolver la extracción requerida a la operación de los gasodomeísticos incluidos en los planos, desarrollado por el departamento de ingeniería del fabricante de los equipos ofertados.

1.3 COORDINACIÓN

El proponente se obliga a la coordinación con la obra de salidas de gas, eléctricas, ventilación y tomas necesarias, cargas y apoyos para la instalación de los equipos.

1.4 GARANTIAS

12 meses por defectos de fabricación o materiales bajo condiciones normales de uso y servicio.

1.5 CERTIFICACIONES

El proponente deberá presentar las siguientes certificaciones:

1. Certificado del proponente como distribuidor directo de las marcas en el país o en la región.
2. Número de unidades vendidas por el proponente en el país.
3. Modalidad de mantenimiento propuesto para los sistemas de extinción propuestos.

2. MODULO 3 MESAS Y ELEMENTOS DE ACERO

2.1 GENERALIDADES

El presente modulo se refiere a la fabricación y suministro de superficies y mesas de trabajo en acero definidas en planos ya sea como elementos importados, o como elementos de manufactura y ensamble local.

Los elementos incluidos en el presente modulo corresponden a los señalados como Contrato de acero inoxidable (Modulo 3) en el cuadro de cantidades.

Nota: La ubicación particular de las mesas se encuentra discriminada por espacios en la nomenclatura del anexo 3B lo cual se corresponde con los planos de cocinas incluidos en la invitación y en los planos específicos de mesones y aceros.

2.2 ESPECIFICACIONES DE LOS ELEMENTOS

2.2.1 Dimensiones.

Los elementos en acero serán ejecutados de acuerdo las dimensiones incluidas en los planos de mesas de acero correspondientes (Planos K-901B al K-913B); todas las mesas incluyen niveladores que permitan ajustes de nivel del piso y ajustes a los niveles de equipo aledaños al mesón. Los salpicaderos, remates y detalles de todas las unidades corresponderán a los señalados en planos de detalle del proyecto.

Las mesas libres se entregarán debidamente localizadas en la posición de trabajo, y las mesas que incluyan elementos de enganche o fijación a equipos laterales como lavaplatos, serán verificados y eventualmente ajustados a las dimensiones finales del equipo finalmente escogido.

Las mesas se entregarán libres de movimientos laterales, o cualquier percepción de inestabilidad del elemento, para lo cual el proponente podrá proponer ajustes a los refuerzos bajo mesones que no afecten ni la operación ni la estética de cada unidad.

El proponente será responsable de la perforación de los mesones para un óptimo ajuste de duchas, griferías, insertos, pases, elementos de desagüe, o cualquier otra solicitud que la obra hiciera dentro del avance del contrato.

El fabricante deberá confirmar la existencia de equipos bajo la mesa verificando las cabidas de los mismos de acuerdo a la ficha técnica finalmente elegida en la licitación.

2.2.2 Materiales.

Las superficies, salpicaderos, pocetas, entrepaños, patas y refuerzos serán ejecutados en su totalidad en acero inoxidable cumpliendo las especificaciones y exigencias solicitadas en planos. No habrá lugar a reducciones dimensionales de las pocetas superficies o patas en ningún caso. Se incluye la grifería para cada poceta de acuerdo a las fichas técnicas anexas.

No se admitirán defectos dimensionales, alabeos, acabado de las superficies en acero (salpicaduras, chispeos, soldaduras, manchas de electrodos, perforaciones o cualquier otro que altere la presentación o funcionalidad del elemento), defectos de fabricación al momento de entrega del proyecto al propietario para iniciar la puesta en marcha del mismo.

Cualquier variación de dimensiones o especificación de las mismas deberá ser aclarada y destacada en la oferta, que permita una clara identificación para su correcta evaluación por la interventoría.

El proponente deberá aclarar la procedencia y tipo de fabricación de los elementos, sean en acero estampado, o mesones de manufactura local. En cualquier caso deberá anexar lo certificados de importación de la totalidad del acero inoxidable utilizado o de los materiales utilizados en el lote fabricado para el proyecto.

2.3 GARANTIAS.

Para las mesas y elementos de acero el fabricante deberá garantizar su estabilidad por al menos un año por problemas derivados de la fabricación, tres años por defectos de los materiales utilizados en las mesas y superficies y cinco años de garantía sobre la corrosión de superficies, salpicaderos, pocetas, entrepaños, patas o refuerzos utilizados.

3. MODULO 4 EQUIPOS DE COCINA

3.1 GENERALIDADES

Se refiere el presente modulo al suministro, instalación, puesta en servicio y mantenimiento de equipos de cocinas comerciales de acuerdo a las referencias incluidas en cuadros de cantidades y las fichas técnicas del proyecto.

La totalidad de los equipos a suministrar deberán ajustarse a la altura de Bogotá, y a las condiciones de servicios públicos del Ágora incluidas las características del servicio de energía eléctrica de la ciudad; por lo cual el proponente seleccionado se obliga a revisar los planos y especificaciones de gas y energía del proyecto antes de proceder a la importación de los equipos.

Nota: La ubicación particular de los equipos se encuentra discriminada por espacios en la nomenclatura del anexo 3B lo cual se corresponde con los planos de cocinas incluidos en la invitación.

3.2 MARCAS ACEPTADAS.

El ítem incluye el suministro de equipos de cocina dentro de las marcas y especificaciones aceptadas en el cuadro anexo. El proponente debe cotizar los equipos en alguna de las marcas y referencias solicitadas correspondientes a las fichas técnicas anexas incluidas en el documento anexo.

Como norma la licitación acepta al menos tres marcas que considera aceptables para la expectativa envergadura y calidad del proyecto Ágora de acuerdo a la consultoría realizada.

En casos específicos cuando existen dos marcas líderes de fabricación de los equipos solicitados se acepta cualquiera de las dos en las referencias listadas. Reduciendo equipos restringidos a una sola marca y referencia en muy pocos casos en los cuales no existe un representante directo en el país.

Los equipos señalados a cotizar en una sola especificación deberán corresponder a la especificación original señalada en los planos y fichas técnicas adjuntas.

3.2.1 Área de almacenamiento

Las estanterías para depósitos de áreas de alimentos aprobadas para el proyecto serán Cambro Camshelving, Camshelving Basics de Cambro o Metromax Q de Metro, las cantidades listadas corresponden a las medidas moduladas para el sistema Cambro, y podrán ser ajustadas a las dimensiones del sistema de Metromax Q.

La ubicación de los elementos puede ser verificada en los planos arquitectónicos de Cocina K-001B al K-006B.

3.2.2 Áreas de preparación

Los equipos de preparación de cárnicos y vegetales se cotizarán en referencias de equipos Hobart Sirman o Robotcoupe de acuerdo a las referencias incluidas en anexo 3.

Los equipos de transporte serán cotizados en las referencias aceptadas de las marcas Cambro o Carlisle.

Todos los lavamanos en la totalidad de las áreas de cocina con grifería manos libres serán cotizados de acuerdo a las referencias en Eagle, Tabco Advance o Aero de acuerdo a las referencias listadas.

3.2.3 Cocina Caliente.

3.2.3.1 Equipos de Cocción.

Los equipos de cocción tanto en cocina como en panadería serán a gas natural y corresponden a los grupos fabricantes Garland Group (Garland, Frymaster, Cleveland, Convothem), Hobart (Vulcan Baxter), o Middleby Corp (Southbend, Middleby) productores

de las marcas listadas como aceptadas para equipos a incluir en el proyecto. Los equipos se cotizarán de acuerdo a las especificaciones definidas en el anexo 3.

Todos los equipos de cocción a gas serán cotizados sobre ruedas incluyendo guayas y mangueras necesarias para su instalación. De manera que los elementos para la instalación que no formen parte de los ítems a cotizar se deberán definir como costo de instalación.

3.2.3.2 Equipos de enfriamiento.

Los equipos de enfriamiento se suministrarán en alguna de las marcas y referencias listadas, siendo responsabilidad del proveedor la compatibilidad entre carros de horneado y el equipo de enfriamiento.

3.2.4 Cocina fría.

Los mezcladores verticales corresponden a las especificaciones incluidas en el anexo 3 incluye Robotcoupe y Dinamyc como marcas avaladas para la operación del centro.

3.2.5 Equipo de transporte de alimentos.

El transporte de alimentos se realizará en contenedores isotérmicos de tipo Cambro debiéndose cotizar en las referencias listadas para las marcas Cambro o Carlisle. El proponente cotizara la totalidad de equipos en una sola marca.

3.2.6 Lavado de equipos

El proyecto acepta una amplia gama de lavadoras de vajilla y utensilios, incluyendo las marcas referida en el cuadro de referencias. El proponente deberá cotizar los equipos en una sola marca. Se obliga además a realizar la coordinación de los enganches y ajustes necesarios en las mesas de acero, con el oferente escogido en este módulo.

3.2.7 Equipos de Café

Los equipos producción y servicio de café en termos de vacío se cotizarán en las referencias de Fetco o Bunn o Matic.

3.2.8 Central de agua y hielo

Las marcas aceptadas para máquinas de hielo serán Scotsman, Manitowac o Iceomatic en las referencias aceptadas. El proponente debe incluir los equipos necesarios para la filtración de agua requerida por el fabricante, así como la totalidad de los costos de instalación de los equipos.

3.2.9 Central de bar

Las estaciones de bar de la totalidad del proyecto serán de la marca Perlicks en las referencias seleccionadas, sin representante exclusivo en el país. De igual manera el enfriador de botellas será un Microchiller de acuerdo a la ficha anexa.

El proponente transferirá las garantías a Agora, emitidas por el distribuidor directo en la Florida o donde los hubiere adquirido.

Las licuadoras y equipos de café corresponderán también al listado de referencias aceptadas de acuerdo a las fichas técnicas publicadas.

3.2.10 Comedor de empleados

El comedor de empleados son una combinación de equipos de transporte de alimentos tipo Cambro (Carlisle).

Los mantenedores fríos y calientes para mostradores de acero serán similares a los especificados en los satélites de atención en las referencias aceptadas de Volrath, o Hatco.

El proponente será responsable de la compatibilidad de todos los recipientes gastronómicos y bandejas en los equipos de cocción y mantenimiento a través de todo el proceso de la cocina.

3.2.11 Cash Bars

Los bares móviles serán cotizados en las referencias aceptadas de Cambro y Carlisle.

3.2.12 Equipos de Panadería

Los equipos de Panadería aceptados corresponden a las marcas Revent, Polin, Argental, Baxter, de acuerdo a las referencias seleccionadas. El proponente será responsable de la compatibilidad de bandejas entre los diversos equipos a instalar.

3.2.13 Almacenamiento de Vajilla

Los equipos lavados según numeral 10 y 17

Los equipos de almacenamiento serán cotizados en las referencias aceptadas de Cambro y Carlisle.

3.2.14 Áreas satélites de manejo de basuras

El ítem será cotizado en las referencias aceptadas de Rubermaid solo si el proponente es distribuidor de la marca. Pudiendo ser manejado este ítem como una compra directa por el proyecto.

3.2.15 Áreas de Banquetes.

Los armarios mantenedores calientes y refrigerados especializados para banquetes serán de la marca FWE en las referencias aceptadas como única alternativa.

Mientras los insertos fríos y calientes para mesones de acero podrán ser Volrath o Hatco, como marcas aceptadas.

3.2.16 Servicio de bar.

Las estaciones de bar serán Perlicks también como única referencia aceptada en el proyecto.

3.3 ENTRENAMIENTO

Como parte de la puesta en servicio de la cocina el proponente deberá ofrecer el entrenamiento en el manejo de cada equipo al grupo operativo y técnico que el proyecto Ágora defina para obtener un óptimo aprovechamiento de la infraestructura a instalar; para esto el oferente debe listar el valor básico del entrenamiento a realizarse una sola vez, y el valor hora de entrenamiento posteriores que fueran solicitados por el proyecto Ágora.

El entrenamiento deberá realizarse por personal calificado de la firma oferente, certificado por el fabricante para tal fin.

3.4 SERVICIO

El proponente deberá cotizar el mantenimiento del equipo durante los primero cinco (5) años de vida del equipo en operación, para lo cual deberá listar y valorar los kits de mantenimiento necesarios para cada uno de los equipos incluidos en la propuesta.

3.5 GARANTIAS

Las garantías serán las ofrecidas por la marca incluyendo como mínimo:

- Defectos de fabricación por 3 años
- Garantía del equipo por 5 años
- Servicio directo por el distribuidor.

De existir garantías diferenciales de acuerdo al tipo de equipo el proponente deberá discriminar las garantías por tipos de equipos.

3.6 CERTIFICACIONES

El proponente deberá presentar las siguientes certificaciones:

1. Certificado del distribuidor directo o exclusivo de las marcas ofertadas.
2. Número de unidades vendidas o montos vendidos discriminados en equipos certificados por el proponente en el país.
3. Certificaciones Best In Class otorgadas por *Foodservice Equipment and Supplies (FE&S)* en cada línea ofrecida.

4. MODULO 5 REFRIGERACIÓN VERTICAL

4.1 GENERALIDADES.

Se refiere el presente modulo al suministro, instalación, puesta en servicio y mantenimiento de equipos de refrigeración y congelación vertical de acuerdo a las especificaciones incluidas en cuadros de cantidades y las fichas técnicas del proyecto.

Los equipos incluidos en este módulo (Modulo 5) se encuentran relacionados en el listado general de equipos

Nota: La ubicación particular de los equipos se encuentra discriminada por espacios en la nomenclatura del anexo 3B lo cual se corresponde con los planos de cocinas incluidos en la invitación.

4.2 MARCAS ACEPTADAS.

El ítem incluye el suministro de equipos de refrigeración y congelación comercial en diferentes formatos, fabricados por True Manufacturing, Traulsen, o Turbo Air.

La oferta de equipos de otras marcas no será valorada por el CICB, y será excluida del cuadro comparativo como fruto del análisis de tales variables.

4.3 MODELOS

Los modelos a utilizar se han especificado sobre los catálogos comerciales de True Manufacturing, Traulsen, o Turbo Air por lo que deben ser cotizados sobre los modelos elegidos.

4.4 COORDINACIÓN

El proponente se obliga a la revisión y coordinación con la obra de salidas en planos eléctricos una vez se haya realizado la adjudicación.

4.5 GARANTIAS

Las garantías serán las ofrecidas por la marca incluyendo como mínimo:

- Defectos de fabricación por 3 años
- Garantía del compresor por 5 años
- Servicio directo por el distribuidor.

4.6 CERTIFICACIONES

El proponente deberá presentar las siguientes certificaciones:

1. Certificado como distribuidor de la marca.
2. Número de unidades vendidas por el proponente en el país.
3. Certificaciones “Best In Class” otorgadas por *Foodservice Equipment and Supplies (FE&S)* en cada línea ofrecida.

FIN DE LAS ESPECIFICACIONES