

## MEMORIA EQUIPOS REFRIGERACIÓN COCINA PERSONAL P/S

### 1. Generalidades.

La presente memoria tiene por objeto establecer las especificaciones que se deberán cumplir en el suministro e instalación del sistema de refrigeración de las cámaras frigoríficas de la cocina del Personal subalterno, para la Brigada de Ingenieros nº1.

Las obras se realizarán en forma completa de acuerdo a su finalidad, y se entregarán en condiciones de ser puestas en funcionamiento. Esto significa que están comprendidos todos los elementos necesarios para que se cumpla esa condición, aunque no estuvieran especificados expresamente.

En consecuencia, los oferentes deberán incluir en el presupuesto todos los elementos que consideren necesarios para la realización completa de las obras.

No se reconocerán adicionales al presupuesto por elementos que no hayan sido previstos, excepto cuando se originen en causas ocultas o imprevisibles.

### 2. Requerimientos.

Dichos equipos serán suministrados e instalados para 3 cámaras con las siguientes características:

- Cámara de carne: La siguiente cámara de 71m3 de volumen, mantiene la carne fría desde que llega hasta que se procesa. Trabaja a +5 °C.  
Acopia aproximadamente 3.000 Kg. La mercadería se renueva cada 7 días.
- Cámara de congelados: La carne que se retira de la cámara de carne, se trocea y se congela en la siguiente cámara de congelados. Como también se congelan productos de panadería y pastas. Consta de un volumen de 77 m3 y trabaja a -18 °C.
- Cámara de verduras verdes: Dicha cámara consta de un volumen de 75 m3 y trabaja a +5°C.  
La mercadería se renueva cada 7 días.

Se deberá cotizar, el suministro y la instalación llave en mano de los 3 equipos de refrigeración, teniendo en cuenta todos los insumos necesarios para dicha instalación, según las características constructivas de las cámaras.

Se adjuntan a continuación esquemas de planta general de la cocina con ubicación de las cámaras, planta general de las cámaras y corte.

En dichos esquemas se sugiere una zona para la ubicación de las unidades exteriores.

Se incluyen notas con especificaciones de materiales de cerramientos y cotas generales para facilitar la interpretación de dichos esquemas.

Los oferentes deberán visitar el lugar para reconocer y relevar las construcciones e instalaciones existentes, y las condiciones de ejecución de los trabajos.

La visita de obra se realizará 7 días hábiles antes de la apertura de las ofertas, siendo esta de carácter obligatoria. El horario a estipular para la visita será el mismo día en dos horarios, el primero 9:00 hs y el segundo a las 11:000 hs

Los oferentes deberán indicar la marca y modelo de cada uno de los equipos que cotizan y adjuntar la información técnica correspondiente a cada uno de ellos.

### 3. Condiciones de ejecución de los trabajos.

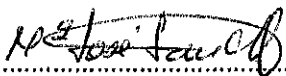
La Empresa Contratista deberá mantener limpios de escombros y materiales sobrantes los lugares donde ejecuta las obras.

### 4. Garantía.

Tanto los equipos al igual que su instalación deberán contar con garantía por un lapso mínimo de 1 año que se computará a partir de la fecha de la Recepción Provisoria, entendiéndose como Recepción Provisoria a la aprobación por parte de la Dirección de Obra de los trabajos realizados por el oferente, reconociendo que se ajustan a los requerimientos solicitados en dicha memoria, pudiendo existir observaciones de carácter menor que no atañen al correcto funcionamiento, las cuales deberán ser levantadas en un plazo mínimo de 90 días para otorgar la Recepción Definitiva de la instalación.

La garantía deberá incluir la sustitución total del equipo en caso de falla si la Dirección de Obra así lo dispone.

La mencionada Recepción Definitiva se hará siempre que la instalación se encuentre en perfecto estado de conservación, o la empresa contratada haya reparado a su costo los defectos que hubieran sido detectados.

Técnico informante. Tte 2º (APY.) ..... 

María José Sánchez.