IDENTIFICACIÓN					
CAPÍTULO:	**EQUIPOS ESPECIALES**	**CÓDIGO**		**EE-20**	
ITEM:	REFRIGERADOR VERTICAL INOX 1 PTA Referencia: HC-27RS. Refrigerador vertical de una puerta con capacidad: 23 pies cúbicos (651 L). Marco: construcción exterior e interior en acero inoxidable. Cuentan con pisos sellados y esquinas redondeadas que facilitan la limpieza y mantienen altos estándares de higiene. Sus puertas, con sistema de cierre “stay open”, permiten un uso ergonómico y práctico, mientras que los estantes ajustables y resistentes brindan flexibilidad en la organización de productos. Equipados con refrigerante natural R290 / 3.0 oz, proporcionan un enfriamiento rápido y eficiente con menor consumo energético, complementado con un compresor silencioso montado en la zona más fría del equipo. Termostato electrónico digital y pantalla LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura. Puerta con cierre automático. Junta magnética puede ser sustituida sin necesidad de herramientas. Resistencia oculta en marco de la puerta para evitar cualquier condensación. Temperatura: 34 °F a 38 °F (1°C a 4 ºC). Accesorios: 3 parrillas, 12 clips, 2 llaves y manual. Características eléctricas: Voltaje: 115V monofásico - polo a tierra, Compresor: 1/5 HP, Potencia: 0.28 kW/h, Corriente: 3 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.68 / Fondo: 0.83 / Altura 2.09 mts. Peso: 175 Kg.	**CÓDIGO**	EE-20.278	**UM**	UND

1. DESCRIPCIÓN

Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de **REFRIGERADOR VERTICAL INOX 1 PTA Referencia: HC-27RS.** Refrigerador vertical de una puerta con capacidad: 23 pies cúbicos (651 L). Marco: construcción exterior e interior en acero inoxidable. Cuentan con pisos sellados y esquinas redondeadas que facilitan la limpieza y mantienen altos estándares de higiene. Sus puertas, con sistema de cierre “stay open”, permiten un uso ergonómico y práctico, mientras que los estantes ajustables y resistentes brindan flexibilidad en la organización de productos. Equipados con refrigerante natural R290 / 3.0 oz, proporcionan un enfriamiento rápido y eficiente con menor consumo energético, complementado con un compresor silencioso montado en la zona más fría del equipo. Termostato electrónico digital y pantalla LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura. Puerta con cierre automático. Junta magnética puede ser sustituida sin necesidad de herramientas. Resistencia oculta en marco de la puerta para evitar cualquier condensación. Temperatura: 34 °F a 38 °F (1°C a 4 ºC). Accesorios: 3 parrillas, 12 clips, 2 llaves y manual. Características eléctricas: Voltaje: 115V monofásico - polo a tierra, Compresor: 1/5 HP, Potencia: 0.28 kW/h, Corriente: 3 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.68 / Fondo: 0.83 / Altura 2.09 mts. Peso: 175 Kg.

2. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

- Revisión de planos de red de gases, hidráulicos, de desagües, eléctricos, arquitectónicos y manual del fabricante.
- Revisión del área donde será instalado el equipo, garantizando que cumpla con los estándares básicos

para su óptimo funcionamiento. El piso debe estar nivelado, debe contar con espacios de ventilación y espacio adecuado para realizar mantenimientos.

- Asegúrese de que el equipo tenga acceso a aire suficiente. Debe instalarse con una distancia mínima de 5cm de cualquier pared y mínimo 30cm de espacio libre sobre. Evite lugares cercanos a estufas y hornos.
- Se recomienda que el proveedor del equipo sea el mismo que lo instala ya que es mano de obra especializada y así se garantiza lograr el mejor rendimiento del mismo.
- Recepción en obra del equipo, de todos sus elementos y verificar su estado. Debe cumplir con todas las especificaciones.
- Instalar todas las fuentes de poder del equipo a las respectivas redes eléctricas, hidráulicas, desagües, gas.
- Conexión directa del equipo a un tomacorriente exclusivo.
- Verificar datos del amperaje antes de ser conectada a la fuente de energía.
- Verificación técnica del correcto funcionamiento del equipo soportado con las pruebas funcionales.
- Entrega de manuales, fichas técnicas y resultados de las pruebas.
- Puesta en funcionamiento del sistema global por el tiempo recomendado según el manual del fabricante.
- Entregar el sistema funcionando y estable.
- Realizar capacitación de operación y recomendaciones de manejo, cuidados y limpieza.
- Limpieza del área.
- Cualquier detalle que se muestre en los planos o en el manual del fabricante y no figure en las especificaciones técnicas debe ser tenido en cuenta y tiene la misma validez.

3. TOLERANCIAS PARA ACEPTACIÓN **SI** ☒ **N/A** ☐

- Las dimensiones, características, materiales del equipo deben cumplir con lo especificado.
- Tolerancia de temperatura de ± 2 °C.
- Aislamiento eléctrico del sistema acorde a la norma RETIE.
- Tolerancia de Voltaje: ± 10%
- Sistema correctamente alineado, soportado y anclado.
- Basarse en los resultados de las pruebas realizadas, todas deben estar soportadas con evidencia.
- No debe existir la presencia de fugas.

4. ENSAYOS A REALIZAR **SI** ☒ **N/A** ☐

- Prueba de uniformidad de temperatura.
- Prueba de recuperación térmica para medir cuanto tiempo tarda el compresor en devolver a su temperatura ideal.
- Prueba de hermeticidad para evitar fugas de aire.
- Ensayos eléctricos para comprobar la continuidad, aislamiento y protección eléctrica del sistema.
- Prueba de drenaje
- Inspección visual.

5. MATERIALES

- REFRIGERADOR VERTICAL INOX 1 PTA Referencia: HC-27RS. Refrigerador vertical de una puerta con capacidad: 23 pies cúbicos (651 L). Marco: construcción exterior e interior en acero inoxidable. Cuentan con pisos sellados y esquinas redondeadas que facilitan la limpieza y mantienen altos estándares de higiene. Sus puertas, con sistema de cierre “stay open”, permiten un uso ergonómico y práctico, mientras que los estantes ajustables y resistentes brindan flexibilidad en la organización de productos. Equipados con refrigerante natural R290 / 3.0 oz, proporcionan un enfriamiento rápido y eficiente con menor consumo energético, complementado con un compresor silencioso montado en la zona más fría del equipo. Termostato electrónico digital y pantalla LED de temperatura para un control preciso y fácil lectura. Puerta

con cierre automático. Junta magnética puede ser sustituida sin necesidad de herramientas. Resistencia oculta en marco de la puerta para evitar cualquier condensación. Temperatura: 34 °F a 38 °F (1°C a 4 ºC). Accesorios: 3 parrillas, 12 clips, 2 llaves y manual. Características eléctricas: Voltaje: 115V monofásico - polo a tierra, Compresor: 1/5 HP, Potencia: 0.28 kW/h, Corriente: 3 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.68 / Fondo: 0.83 / Altura 2.09 mts. Peso: 175 Kg.

6. EQUIPO

- Equipo básico (Herramienta menor)
- Transporte de materiales

7. DESPERDICIOS

SI ☒ NO ☐

8. MANO DE OBRA

SI ☒ NO ☐

9. REFERENCIAS Y OTRAS ESPECIFICACIONES **SI** ☒ **NO** ☐

- La certificación NSF (National Sanitation Foundation) es un sello de calidad que garantiza que los materiales en contacto con los alimentos son seguros.
- NTC 5237-1 : Equipos de refrigeración comercial.
- RETIE (Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas): Normativa que regula la seguridad de las instalaciones eléctricas en Colombia.
- Manual técnico del fabricante. Manual de instalación, puesta en marcha y mantenimiento.

10. MEDIDA Y FORMA DE PAGO

Se medirá y se pagará por unidad (UND), debidamente ejecutado y aprobado por la Interventoría, previa verificación de los resultados de los ensayos, el cumplimiento de las tolerancias para aceptación y de los requisitos mínimos de acabados.

La medida y forma de pago será el resultado de cálculos realizados sobre las cantidades realmente ejecutadas en obra. El valor será el precio unitario estipulado dentro del contrato y su costo incluye:

- Materiales descritos en el numeral 5.
- Equipos descritos en el numeral 6.
- Mano de Obra.
- Transporte.

El precio unitario deberá cubrir todos los costos por concepto de explotación, suministro, transporte, colocación y compactación de los materiales apropiados.

11. NO CONFORMIDAD

En caso de no conformidad con estas especificaciones, durante su ejecución o a su terminación, las obras se considerarán como mal ejecutadas. En este evento, el Constructor deberá reconstruirlas a su costo y sin que implique modificaciones y/o adiciones en el plazo y en el valor del contrato.

12. Anexos (tablas, gráficos o esquemas) **SI** ☐ **NO** ☒