



TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)
DEPARTAMENTO DE CONSTRUCCIONES
CLUB INTERNACIONAL DE TENIS
AÑO 2026

OBRA: ADQUISICIÓN, SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA INDUSTRIAL DEL QUINCHO CENTRAL DEL CLUB INTERNACIONAL DE TENIS

1.- OBJETO: El presente llamado tiene por objeto la contratación de una empresa especializada para el suministro, transporte, instalación, puesta en marcha y capacitación del uso del equipamiento de cocina industrial destinado al Quincho Central del Club Internacional de Tenis (CIT), conforme a las especificaciones técnicas, cantidades y planos adjuntos al pliego.

Todo el equipamiento ofertado deberá ser totalmente nuevo, sin uso, de fabricación reciente y cumplir estrictamente con las normas internacionales de calidad, seguridad e ingeniería sanitaria aplicables a cocinas industriales.

2.- ALCANCE GENERAL: La contratación comprende la provisión integral de todos los equipos, mobiliarios, cámaras frigoríficas, campanas de extracción y accesorios necesarios para entregar la cocina completamente instalada y operativa («llave en mano»). El Contratista deberá incluir todos los elementos, materiales, insumos y trabajos requeridos para su perfecto funcionamiento, aun cuando no se encuentren expresamente detallados en estas especificaciones.

3.- ALCANCE DEL SUMINISTRO E INSTALACIÓN: El Contratista deberá contemplar, como mínimo, la ejecución de las siguientes prestaciones:

- Suministro y Logística: Provisión, importación, despacho de aduana, transporte, descarga y entrega en obra de la totalidad de los equipos y mobiliarios detallados en las planillas de Planta Baja y Planta Alta.
- Montaje e Instalación: Montaje, nivelación, anclaje, fijación e instalación integral de los equipos, incluyendo todos los accesorios mecánicos, eléctricos y de fijación necesarios para su correcto funcionamiento.
- **Campana:** Extractora industrial de acero inoxidable AISI 304, dimensiones según planilla, con filtros de grasa tipo laberinto desmontables y lavables, canaleta perimetral y bandeja recolectora de grasas, iluminación LED, sistema de fijación y todos los accesorios necesarios para su correcta instalación y funcionamiento.
- Pruebas y Puesta en Marcha: Pruebas de funcionamiento, regulación, calibración y balanceo de los equipos e instalaciones, verificando su óptimo desempeño como condición previa a la Recepción Provisoria de la obra.



- Capacitación: Capacitación teórica y práctica dirigida al personal designado por el Club respecto a la correcta operación, procedimientos de limpieza, mantenimiento preventivo y uso seguro del equipamiento suministrado.
- Documentación Técnica: Entrega de carpetas técnicas que incluyan manuales de operación y mantenimiento (en idioma español), fichas técnicas, planos de instalación ejecutados (*as-built*), certificados de calidad y pólizas/certificados de garantía de fábrica.

4.- NORMAS TÉCNICAS Y DE SEGURIDAD: Todo el equipamiento y los materiales a suministrar deberán cumplir rigurosamente con las normas internacionales vigentes en materia de cocinas industriales y procesamiento higiénico de alimentos. Como requisito mínimo, deberán satisfacer los siguientes estándares:

- Inocuidad Alimentaria: Principios del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).
- Ingeniería Sanitaria: Normativas internacionales aplicables a la arquitectura e ingeniería sanitaria en establecimientos gastronómicos.
- Seguridad Eléctrica: Cumplimiento de normas internacionales de seguridad eléctrica e instalaciones industriales.
- Materiales: Mobiliario y superficies fabricados en acero inoxidable apto para contacto directo con alimentos (calidad AISI 304 o superior, salvo especificación técnica contraria).
- Certificaciones: Marcado CE o certificación equivalente internacionalmente reconocida.

5.- CÁMARAS FRIGORÍFICAS: Las cámaras frigoríficas se suministrarán e instalarán completamente equipadas e integradas, contemplando paneles aislantes termopanel, puertas frigoríficas, sistemas de generación de frío, iluminación interna sellada, tableros con controles electrónicos digitales y demás componentes para su operación continuada. El diseño e instalación de las cámaras deberá garantizar:

- Conservación segura de alimentos mediante el mantenimiento estricto de la cadena de frío.
- Monitoreo y control permanente de la temperatura.
- Distribución y uniformidad térmica en todo el recinto interno.
- Diseño higiénico que facilite las tareas de limpieza y desinfección.
- Capacidad de almacenamiento requerida para conservar alimentos por un periodo mínimo de cinco (5) días continuos en condiciones de total seguridad sanitaria, manteniendo las temperaturas de diseño y los lineamientos HACCP.

6.- GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA: El proveedor otorgará una garantía mínima de dieciocho (18) meses, contados a partir de la firma del Acta de Recepción



Definitiva, la cual cubrirá cualquier defecto de fabricación, calidad de materiales, instalación o mal funcionamiento.

Durante la vigencia de la garantía, el Contratista estará obligado a realizar —sin costo adicional para el Club— las reparaciones, sustituciones de repuestos o partes defectuosas y la asistencia técnica requerida para asegurar la operatividad ininterrumpida de las instalaciones.

7. MODALIDAD DE ADJUDICACIÓN: La presente contratación podrá ser adjudicada de forma integral o por etapas, sujeto a las necesidades operativas y a la disponibilidad presupuestaria del Club Internacional de Tenis (CIT):

- Primera Etapa: Suministro, instalación y puesta en marcha del equipamiento correspondiente a la Planta Baja.
- Segunda Etapa: Suministro, instalación y puesta en marcha del equipamiento correspondiente a la Planta Alta.

Cláusulas de Exclusión y Discrecionalidad:

1. La adjudicación y/o ejecución de la Primera Etapa no genera, no implica ni constituye compromiso o garantía alguna respecto a la adjudicación o ejecución de la Segunda Etapa, quedando esta última supeditada a la decisión libre y exclusiva del Club.
2. El Club Internacional de Tenis se reserva el derecho de contratar la Segunda Etapa en un momento posterior, modificar su alcance original, convocar a un nuevo procedimiento de selección o cancelarla definitivamente.
3. Las decisiones antes expresadas no otorgarán al Contratista derecho a reclamo, indemnización, reajuste o compensación de ninguna naturaleza.

//*****//