Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

CARÁTULA

DEL PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO, RETIRADA, INSTALACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y LICENCIAMIENTO ASOCIADO A LA ACTIVIDAD DE LOS NUEVOS PUNTOS DE ACCESO INALÁMBRICO DE LA SEDE DE MIRAMÓN DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro, retirada e instalación de puntos de acceso inalámbrico (APS) en la sede de Miramón de Basque Culinary Center Fundazioa, incluyendo la retirada de los equipos existentes y todas las actuaciones necesarias para su correcta configuración, integración en la red existente y puesta en funcionamiento, así como el licenciamiento asociado, la documentación técnica y la garantía, todo ello de conformidad con lo establecido en la presente Carátula, en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Los códigos CPV del contrato son:

- 32422000 - Componentes de red
- 32424000 - Infraestructura de red
- 32510000 - Sistema inalámbrico de telecomunicaciones

2. ENTIDAD CONTRATANTE Y ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

La entidad contratante es BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA (en adelante, indistintamente, entidad contratante o BCCF).

Órgano de Contratación es el Director General de BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA.

3. VARIANTES

No se admiten.

4. DOCUMENTACIÓN CONTRACTUAL

Tendrán carácter contractual los documentos indicados en la Cláusula 5 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

5. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

El plazo máximo para el suministro, retirada, instalación y puesta en marcha de las APS será el quince diciembre de dos mil veintiséis. Las prestaciones de licenciamiento, soporte y mantenimiento tendrán una duración de tres (3) años contados desde la recepción de conformidad y puesta en marcha de la solución.

La entrega del equipamiento se realizará en las instalaciones de la entidad contratante, ubicadas en la Facultad de Ciencias Gastronómicas, en Donostia-San Sebastián (Paseo Juan Avelino Barriola, 101; 20009)

El contrato tendrá una duración de TRES (3) AÑOS, contados desde el día siguiente al de su formalización, sin posibilidad de prórroga.

Durante toda la vigencia del contrato, el contratista estará obligado al cumplimiento íntegro de las obligaciones establecidas en el contrato y en los pliegos que lo rigen.

6. ELEMENTOS ECONÓMICOS

6.1. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y PRECIOS UNITARIOS DEL CONTRATO

El presupuesto base de licitación asciende a 71.787,27 € (IVA incluido).

Para la determinación del referido presupuesto base y máximo de licitación se han tenido en cuenta todos los costes y cualquier otro eventual gasto, con el siguiente desglose del importe sin impuestos:

Para el cálculo de dicho presupuesto base de licitación, se ha tenido en cuenta el número de APS necesarias, así como el coste asociado a su instalación.

Los licitadores incluirán en su proposición económica (i) el precio ofertado para cada tipo de AP, incluyendo todos los elementos y licencias asociados especificados en el pliego técnico; y (ii) el precio global ofertado para la instalación, configuración y puesta en marcha de la totalidad de las APS suministradas, que en ningún caso podrán exceder de los siguientes precios:

- **AP Tipo 1, incluido su anclaje, soporte de fabricante ampliado y licencia de gestión centralizada: 726,44€/unidad (IVA no incluido)**

- **AP Tipo 2, incluido su anclaje, soporte de fabricante ampliado y licencia de gestión centralizada: 1.209,02€/unidad (IVA no incluido)**

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- **Instalación, configuración y puesta en marcha de la totalidad de las AP: 6.547,20 € (IVA no incluido)**

Dichos precios máximos de licitación podrán ser objeto de reducción en la proposición económica que presenten los licitadores, sin que en ningún caso puedan ofertarse precios superiores a los precios máximos anteriormente indicados.

El precio del contrato será el resultante de sumar: (i) el resultado de multiplicar el precio unitario ofertado para cada tipo de AP por el número de unidades efectivamente requeridas de cada tipo; y (ii) el precio global ofertado para la instalación, configuración y puesta en marcha de los AP suministrados.

6.2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato asciende a 59.328,32 euros (IVA excluido), calculado en la forma y a los efectos previstos en el artículo 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP).

Dicho valor estimado ha sido calculado teniendo en cuenta el valor real de los contratos similares adjudicados previamente, y computado por todo el tiempo posible de duración del contrato, incluidas posibles prórrogas, no habiendo modificaciones previstas.

7. ABONO DEL PRECIO

El 100 % del precio del contrato se abonará en un único pago, una vez efectuado el suministro de los equipos y licencias y finalizados los trabajos de retirada, instalación, configuración, integración y puesta en marcha de los equipos, previa comprobación de su correcta ejecución y recepción de conformidad por parte de la entidad contratante y previa presentación de la correspondiente factura.

El contratista deberá presentar la factura con antelación suficiente para permitir su tramitación y abono dentro del ejercicio 2026.

El abono del precio en su integridad no eximirá al contratista del cumplimiento de las obligaciones que, de conformidad con el contrato y los pliegos, deban mantenerse durante los TRES (3) años de vigencia contractual.

No procederá el abono de ningún trabajo que se hubiere prestado fuera del objeto contractual previsto en los Pliegos o que, en su caso, no hubiera sido previamente requerido y aceptado de modo expreso por la entidad contratante.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

8. REVISIÓN DEL PRECIO

No procede la revisión del precio.

9. GARANTÍA DEFINITIVA

El licitador que hubiera presentado la oferta que hubiera supuesto la mejor relación calidad-precio vendrá obligado a constituir una garantía definitiva, en los términos indicados en la Cláusula 11 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, por importe equivalente al 5 % del precio final ofertado por el adjudicatario, excluido el IVA.

10. APTITUD PARA CONTRATAR

- **Solvencia:**

  El licitador deberá acreditar estar en posesión de la siguiente solvencia económica y financiera y técnica o profesional:

  - **Solvencia Económica y Financiera:** Volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiere el contrato que, referido al mejor ejercicio dentro de los 3 años últimos disponibles (respecto de los cuales esté vencida la obligación de aprobar las cuentas anuales), en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del licitador y de presentación de las ofertas, deberá ser de, al menos, la cantidad de 29.664,16 euros.

  - **Solvencia Técnica o Profesional:** Haber ejecutado en los dos últimos, al menos 2 proyectos de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior a 13.843,27 euros.

Este compromiso tendrá el carácter de obligación contractual esencial a los efectos previstos en el artículo 211.1.f) de la LCSP, siendo por tanto el incumplimiento de la misma causa de resolución del contrato, a voluntad de la entidad contratante.

- **Medios humanos:**

Adicionalmente, los licitadores deberán adscribir a la ejecución del contrato, como mínimo, los medios humanos mínimos siguientes:

- **Responsable de proyecto y coordinación:** Al menos un (1) responsable de proyecto y coordinación con un mínimo de 5 años de experiencia contrastable en la dirección y coordinación de proyectos de suministro y despliegue de redes Wi-Fi empresariales que sean similares tanto económicamente como en magnitud, complejidad y alcance organizativo, incluyendo preferentemente proyectos integrados en infraestructuras corporativas de red global, entornos

multisede o redes distribuidas de gran escala.

- **Especialista en redes inalámbricas:** Al menos un (1) especialista en redes inalámbricas con un mínimo de 5 años de experiencia contrastable en el diseño, configuración y diagnóstico de redes Wi-Fi empresariales (incluyendo la tecnología ofertada) en proyectos similares tanto económicamente como en magnitud técnica, número de emplazamientos o usuarios atendidos, y grado de integración con infraestructuras corporativas de red de alcance global.

- **Personal instalador cualificado:** 2 instaladores con un mínimo de 5 años de experiencia contrastable en la instalación y puesta en marcha de puntos de acceso y equipamiento asociado en proyectos similares económicamente y de características equiparables en cuanto a volumen de equipamiento desplegado, distribución geográfica o integración en redes corporativas complejas.

Adicionalmente a los currículums, el licitador que haya presentado la mejor oferta habrá de relacionar y acreditar la experiencia de las referidas personas adscritas con carácter mínimo, mediante presentación de los correspondientes contratos o certificados suficientes de las empresas clientes acreditativos de los proyectos en los que han participado y el rol asignado en cada uno de ellos, de manera que pueda verificarse que las referidas personas han prestado dichos servicios y ostentan la experiencia requerida.

El adjudicatario deberá garantizar, durante toda la ejecución del contrato, la disponibilidad de un equipo que cumpla las características mínimas exigidas en el presente pliego (formación, experiencia y conocimientos). En caso de que alguno de los miembros inicialmente propuestos cause baja, sea por cualquier motivo (renuncia, traslado, incapacidad, etc.), la empresa adjudicataria estará obligada a sustituirlo de manera inmediata por otro profesional que cumpla, como mínimo, los mismos requisitos establecidos, previa comunicación y validación por parte del órgano de contratación.

Este compromiso tendrá el carácter de obligación contractual esencial a los efectos previstos en el artículo 211.1.f) de la LCSP, siendo por tanto el incumplimiento de la misma causa de resolución del contrato, a voluntad de la entidad contratante.

11. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y DOCUMENTACIÓN

11.1. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

- **Modo de presentación:** Las ofertas se presentarán utilizando medios electrónicos, a través de la aplicación de Licitación Electrónica del Gobierno Vasco en la dirección: http://www.contratacion.euskadi.eus

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- **Medios de comunicación y notificación:** De conformidad con lo dispuesto en la Disposición adicional decimoquinta de la LCSP, las comunicaciones y notificaciones que se vayan a efectuar en el presente procedimiento de contratación se realizarán mediante comparecencia electrónica a través de la aplicación de Licitación Electrónica del Gobierno Vasco. Cada vez que se envíe una notificación o comunicación, el licitador recibirá aviso del envío a la dirección de correo electrónico de aviso que haya facilitado a estos efectos.

- **Plazo de presentación:** 15 días naturales a contar desde el día siguiente al de la publicación del anuncio en la Plataforma de Contratación.

En caso de que el último día de plazo sea sábado, domingo o festivo, el plazo se prolongará hasta el primer día hábil siguiente.

11.2. CONTENIDO DE LOS SOBRES O ARCHIVOS ELECTRÓNICOS

Sin perjuicio de que se trate de archivos electrónicos, se denominarán Sobre 1, Sobre 2 y Sobre 3

El licitador deberá observar especial cuidado a la hora de confeccionar la documentación a incluir en cada Sobre: cada sobre deberá contener únicamente el contenido correspondiente al mismo, ajustándose a las indicaciones dictadas respecto a contenido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y la presente Carátula.

El licitador deberá observar especial cuidado a la hora de confeccionar la documentación a incluir en cada Sobre: cada sobre deberá contener únicamente el contenido correspondiente al mismo, ajustándose a las indicaciones dictadas respecto a contenido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y la presente Carátula.

Sobre 1. "DOCUMENTACIÓN RELATIVA AL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PREVIOS"

Los licitadores deberán presentar la documentación señalada en la Cláusula 13 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Sobre 2. "DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR"

Los licitadores deberán presentar una **memoria técnica** comprensiva de los siguientes extremos:

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

1. **Solución técnica propuesta.** Descripción de la solución tecnológica propuesta para la red inalámbrica que incluya el diseño y arquitectura de la solución Wi-Fi, la distribución y densidad de puntos de acceso, planificación de canales y potencia, las características técnicas y funcionales de los equipos ofertados, su rendimiento, robustez, escalabilidad y capacidad de evolución, las funcionalidades de gestión centralizada, seguridad, roaming, monitorización y automatización y, la compatibilidad e integración de la solución con la infraestructura de red existente y con los sistemas de autenticación, segmentación y seguridad de BCC.

2. **Plan de implantación, transición y puesta en marcha.** Descripción del plan de implantación y migración, incluyendo el cronograma, la ejecución por fases y la estrategia para garantizar una transición ordenada desde los puntos de acceso actuales, la retirada de los equipos existentes y las medidas para minimizar el impacto sobre la actividad y la continuidad del servicio.

3. **Gestión, soporte y mantenimiento durante la vigencia del contrato**. Se describirá el modelo de gestión, soporte y mantenimiento previsto durante la vigencia contractual, incluyendo:

- la organización del soporte técnico;
- los procedimientos de recepción, gestión, seguimiento y resolución de incidencias;
- los procedimientos para la sustitución de equipos en garantía;
- las herramientas de monitorización y documentación empleadas; y
- las medidas previstas para garantizar la disponibilidad y continuidad de la solución durante la vigencia del contrato.

La memoria técnica deberá tener una extensión máxima de 50 páginas, en formato Arial 10 e interlineado 1.5.

No deberá indicarse, ni deberá resultar de la documentación presentada en el Sobre 2 información alguna relativa al sexo de los medios humanos adscritos a la ejecución del contrato.

En caso de que no se cumplan los requisitos técnicos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, el licitador será excluido del proceso, y no se procederá a la apertura de su Sobre 3.

Asimismo, las ofertas que no obtengan una puntuación mínima de 25 puntos en los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor no continuarán en el procedimiento, y no se procederá a la apertura de su Sobre 3.

A fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 3/2016, de 7 de abril, para la inclusión de determinadas cláusulas sociales en la contratación pública, se advierte de que el contrato en cuanto al servicio de mantenimiento y postventa se halla sujeto al cumplimiento de las

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes y que resulten de aplicación en materia laboral, de Seguridad Social y seguridad y salud en el trabajo.

En ese contexto, en la documentación prevista en este Sobre 2 los licitadores indicarán el convenio colectivo que será de aplicación a los trabajadores, propios o de empresas subcontratadas, que realicen la actividad objeto del contrato, en el caso de resultar adjudicatarios.

Sobre 3. "DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE FÓRMULAS"

La proposición relativa a los criterios evaluables mediante la utilización de fórmulas se presentará conforme al modelo adjunto al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares como **Anexo V.**

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

- **Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor: hasta un máximo de 49 puntos.**

La memoria técnica presentada por los licitadores se valorará atendiendo a la calidad, adecuación, coherencia, grado de definición y viabilidad técnica de las soluciones propuestas, de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Solución técnica: hasta un máximo de 29 puntos

Se valorará la calidad y adecuación de la solución tecnológica propuesta a las características y necesidades de la red inalámbrica de BCC, atendiendo especialmente a:

- Diseño y arquitectura de la solución Wi-Fi: adecuación de la distribución y densidad de los puntos de acceso y coherencia de la planificación de canales y potencia.
- Prestaciones de los equipos ofertados: rendimiento, robustez, escalabilidad y capacidad de evolución de la solución.
- Funcionalidades de la solución: gestión centralizada, seguridad, roaming, monitorización, automatización y demás funcionalidades que contribuyan a una gestión eficiente y segura de la red.
- Compatibilidad e integración: grado de adecuación e integración con la infraestructura de red existente y con los sistemas de autenticación, segmentación y seguridad de BCC.

Se valorarán especialmente las propuestas que presenten una solución técnicamente sólida, suficientemente desarrollada y adaptada a la infraestructura y necesidades concretas de BCC, frente a planteamientos genéricos o insuficientemente justificados.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

2. Plan de implantación, transición y puesta en marcha: hasta un máximo de 10 puntos

Se evaluará la calidad del plan de implantación y migración, valorando especialmente la claridad del cronograma, la viabilidad de la ejecución por fases y la estrategia planteada para garantizar una transición ordenada desde los puntos de acceso actuales, incluyendo la retirada de los equipos existentes y la minimización del impacto sobre la actividad y la continuidad del servicio. Asimismo, se tendrá en cuenta la planificación de pruebas para validar la solución (cobertura, capacidad y rendimiento).

3. Gestión, soporte y mantenimiento durante la vigencia del contrato: hasta un máximo de 10 puntos

Se valorará la solidez del modelo de gestión y mantenimiento propuesto, incluyendo la organización del soporte técnico, los procedimientos de atención de incidencias y de sustitución de equipos en garantía, las herramientas de monitorización y documentación, así como las medidas orientadas a asegurar la continuidad del servicio y su mejora progresiva a lo largo del contrato.

Las ofertas deberán obtener una puntuación mínima de 25 puntos para continuar en el procedimiento.

- **Criterios evaluables mediante la utilización de fórmulas: hasta un máximo de 51 puntos.**

1. Proposición económica: Hasta un máximo de 30 puntos.

• Precio ofertado para 1 unidad de AP TIPO 1+anclaje, soporte de fabricante ampliado y licencia: **hasta un máximo de 15 puntos**

• Precio ofertado para 1 unidad de AP TIPO 2+anclaje, soporte de fabricante ampliado y licencia: **hasta un máximo de 10 puntos**

• Precio ofertado para la instalación, configuración y puesta en marcha de la totalidad de las AP: **hasta un máximo de 5 puntos**

La atribución de puntos se realizará a través de la siguiente fórmula que se aplicará a cada precio unitario:

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

P = Puntuación máxima atribuida* oferta mínima / oferta a valorar

Donde:

P= Puntuación obtenida por el licitador que se valora.
Oferta mínima = importe del menor precio ofertado
Oferta a valorar = importe del precio ofertado por el licitador que se valora.
Puntuación máxima atribuida = puntuación máxima atribuida al precio que se valora.

La oferta que no mejore el precio unitario máximo indicado en la Cláusula 6.1 la presente Carátula recibirá cero (0) puntos en la valoración del precio unitario ofertado correspondiente.

Cuando se identifique una proposición que pueda ser considerada desproporcionada o anormal, deberá darse audiencia al/los licitador/es que la haya/n presentado para que justifique/n la valoración de la oferta y precise/n las condiciones de la misma.

A dichos efectos, podrá ser considerada desproporcionada o anormal aquella oferta (considerándose, a estos efectos, como oferta el sumatorio de los importes resultantes de multiplicar los precios unitarios ofertados por un licitador por su ponderación correspondiente) que sea inferior en 20 unidades porcentuales o más a la media aritmética de la totalidad de las ofertas.

En todo caso, el órgano de contratación rechazará las ofertas si comprueba que son anormalmente bajas porque vulneran la normativa sobre subcontratación o no cumplen las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral, nacional o internacional, incluyendo el incumplimiento de los convenios colectivos sectoriales vigentes.

2. Mejora del Acuerdo Nivel de Servicio. Hasta un máximo de 10 puntos

Se valorará el compromiso de reducción de los tiempos máximos de respuesta y resolución establecidos en el PPT, conforme a la siguiente puntuación:

Prioridad	Mejora ofertada	Puntos
Alta	Tiempo de respuesta ≤ 30 minutos	2
Alta	Tiempo de resolución ≤ 3 horas	2
Media	Tiempo de respuesta ≤ 3 horas	2
Media	Tiempo de resolución ≤ 6 horas	2
Baja	Tiempo de respuesta ≤ 4 horas	1

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Baja	Tiempo de resolución ≤ 3 días laborables	1
	Total	**10**

Los compromisos ofertados tendrán carácter contractual y serán exigibles durante toda la vigencia del contrato.

3. Criterio de igualdad: <u>hasta un máximo de 5 puntos</u>

Compromiso de garantizar y acreditar de manera efectiva que la plantilla que ejecute el contrato ha recibido una formación mínima de 6 horas en materia de igualdad entre mujeres y hombres.

- SÍ: 5 PUNTOS
- NO: 0 PUNTOS

En caso de resultar adjudicatario, el cumplimiento del compromiso deberá acreditarse documentalmente mediante los correspondientes certificados o documentos acreditativos de la formación realizada.

4. Gestión de residuos: <u>hasta un máximo de 6 puntos</u>.

- Si se presenta un Plan de Gestión de Residuos que incluya un programa de reutilización: se otorgarán 6 puntos
- Si se presenta un Plan de Gestión de Residuos que no incluya programas de reutilización: se otorgarán 3 puntos;
- Si no se presenta un Plan de Gestión de Residuos: se otorgarán 0 puntos.

13. COMITÉ DE EVALUACIÓN

El Órgano de Contratación estará asistido por un Comité de Evaluación integrado por los siguientes miembros:

1. Paz Simon Quijera
2. Elena Zaballos Garagarza

14. COMITÉ DE EXPERTOS

No procede.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

15. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

15.1. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

El contrato se ejecutará con arreglo a las siguientes condiciones:

Las indicadas en la Cláusula 20 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Adicionalmente, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, se establece como condición especial de ejecución de carácter medioambiental la siguiente: que la gestión de todos los residuos generados en la prestación se realice con criterios medioambientales, aplicando la recogida selectiva de los asimilables a los residuos urbanos, y la buena gestión de los envases y restos de residuos clasificados como peligrosos, así como fomentando el uso de las energías renovables en el proceso de fabricación.

16. OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESENCIALES

Serán obligaciones contractuales esenciales las establecidas en la Cláusula 21 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Adicionalmente, será obligación contractual esencial la establecida en la letra b) del punto 15 anterior.

17. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

17.1. TRATAMIENTOS DE DATOS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Los datos personales relativos a representantes, empleados/as y/o terceros que cada uno de los licitadores facilite a la entidad contratante en el marco de la presente licitación, así como aquellos otros que el licitador seleccionado facilite para la formalización y/o ejecución del correspondiente contrato, serán tratados por la entidad contratante, como Responsable del Tratamiento, con la finalidad de gestionar el referido proceso de contratación y la formalización y ejecución del contrato que resulte entre ambas partes. Todo ello, sobre la base jurídica de las obligaciones legales establecidas en materia de contratación pública (LCSP y normativa complementaria y/o conexa).

Los antedichos datos personales serán comunicados a las entidades, organismos públicos, y/o a terceros a los que deban de comunicarse en cumplimiento de las obligaciones legales que corresponda observar a la entidad contratante (incluidas las obligaciones que, en su caso, resulten aplicables en materia de transparencia). En este contexto, se hace constar que la aportación de dichos datos personales y su eventual comunicación a las entidades,

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

organismos públicos y/o terceros, cuando procedan, resultan necesarias, de tal forma que, en caso de no facilitarse dichos datos y/o no realizarse la antedicha comunicación, no resultaría posible la participación de los licitadores en el procedimiento de contratación, ni la formalización y ejecución del correspondiente contrato.

Los datos aportados por los licitadores no seleccionados serán conservados durante el tiempo estrictamente necesario para la adecuada gestión del procedimiento de contratación y por el plazo adicional de conservación que dicha entidad deba observar para el cumplimiento de sus obligaciones legales. Los datos aportados por el licitador seleccionado serán conservados durante el tiempo necesario para la adecuada gestión de la ejecución del contrato, y por el plazo adicional de conservación que dicha entidad deba observar para el cumplimiento de sus obligaciones legales.

La entidad contratante ha designado un Delegado de Protección de datos, con el que los interesados pueden contactar a través de dpd@bculinary.com.

En todo caso, los interesados cuyos datos se faciliten tienen derecho a (i) solicitar el acceso a sus datos personales, así como a su rectificación, supresión, limitación de su tratamiento, o a oponerse a su tratamiento, cuando proceda, mediante solicitud escrita dirigida a dpd@bculinary.com; y (ii) presentar una reclamación ante la Autoridad de Control competente, especialmente cuando no hubieran obtenido satisfacción en el ejercicio de sus derechos.

17.2. TRATAMIENTOS DE DATOS EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato objeto de la presente licitación requerirá, en atención a su contenido, que el contratista realice tratamientos de datos personales por cuenta de BCCF y/o de terceras entidades respecto de las cuales ésta ostente la condición de Encargado del Tratamiento.

En este contexto, el contratista quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (en lo sucesivo, RGPD) y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (en lo sucesivo, LOPD-GDD).

De este modo el contratista, en su condición de Encargado/Subencargado del Tratamiento, se obliga a suscribir con BCCF el correspondiente contrato con el contenido y alcance que determina el artículo 28 del RGPD.

Dicho contrato deberá ser suscrito con carácter simultáneo a la firma del contrato de servicios entre BCCF y el contratista.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

En todo caso y con independencia de lo que se establezca al efecto en el aludido contrato, con motivo de la contratación objeto de esta licitación, el contratista se obliga a observar las siguientes previsiones:

- Cumplirá lo dispuesto en el RGPD, en la LOPD-GDD y en el resto de normas nacionales y de la Unión Europea en materia de protección de datos personales que resulten de aplicación durante la vigencia del contrato de prestación de servicios entre la entidad contratante y el contratista.

- Tratará los datos personales únicamente con la siguiente finalidad: posibilitar la instalación, configuración, integración, puesta en marcha, mantenimiento, soporte técnico y resolución de incidencias de la infraestructura de red inalámbrica de BCC, incluyendo el acceso a los sistemas, plataformas y entornos tecnológicos estrictamente necesario para garantizar su correcto funcionamiento, disponibilidad, seguridad y continuidad.

- Presentará, con carácter previo a la formalización del contrato, una declaración responsable, conforme al modelo adjunto al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas como Anexo IV, en la que identifique la ubicación física de los servidores que den soporte al tratamiento de datos personales y el lugar desde el cual se prestarán los servicios asociados a éstos.

- Comunicará cualquier cambio que, durante la vigencia del contrato, se produzca en relación a la información facilitada en virtud de la declaración responsable prevista en la letra c) anterior.

- Tratará los datos personales únicamente siguiendo las instrucciones documentadas de BCCF.

- Dará debido cumplimiento a las obligaciones de información y consentimiento del interesado previstas en el RGPD y la LOPD-GDD.

A estos efectos y con carácter meramente enunciativo, el contratista utilizará los medios que resulten necesarios (e.g. cláusulas informativas en los formularios y otros documentos a utilizar en la relación con los interesados, etc.), indicando en todo caso (i) que el tratamiento de datos se realiza por cuenta de la entidad contratante; y (ii) que, en consecuencia, la entidad contratante será el único y exclusivo Responsable de dicho tratamiento, teniendo el contratista la mera consideración de Encargado del Tratamiento.

- Garantizará que las personas de su organización autorizadas para tratar datos personales estén sujetas a una obligación de confidencialidad adecuada.

- Aplicará las medidas técnicas y organizativas apropiadas para garantizar un nivel de seguridad adecuado al riesgo, teniendo en cuenta el estado de la técnica, los costes

de aplicación, y la naturaleza, el alcance, el contexto y los fines del tratamiento, así como los riesgos de probabilidad y gravedad variables para los derechos y libertades de las personas físicas. Se valorarán, entre otras y a efectos meramente enunciativos, las siguientes medidas:

- La seudonimización y el cifrado de datos personales;

- Medidas para garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad y resiliencia permanentes de los sistemas y servicios de tratamiento;

- Medidas de restauración y acceso a los datos personales de forma rápida en caso de incidente físico o técnico;

- Procesos de verificación, evaluación y valoración regulares de la eficacia de las medidas técnicas y organizativas para garantizar la seguridad del tratamiento.

- Aportará, cuando así se lo requiera BCCF y a modo de prueba del cumplimiento de sus obligaciones en materia de protección de datos personales (i) una copia del registro de todas las categorías de actividades de tratamiento efectuadas por cuenta de BCCF y/o de terceras entidades respecto de las cuales ésta ostenta la condición de Encargado de Tratamiento; y (ii) cualquier otro documento que BCCF estime conveniente, siempre que éste tenga relación con el tratamiento de datos personales que el contratista lleve a cabo por cuenta de BCCF y/o de terceras entidades respecto de las cuales ésta ostenta la condición de Encargado de Tratamiento.

- Permitirá y contribuirá a la realización de auditorías, incluidas inspecciones, por parte de BCCF o de otro auditor autorizado por ésta.

- Comunicará a BCCF la persona o personas directamente responsable/s de la puesta en práctica e inspección de las medidas de seguridad.

- Formará e informará a su personal en las obligaciones que dimanan de la normativa aplicable en materia de protección de datos personales.

Las obligaciones establecidas en las letras a) a d) anteriores tendrán el carácter de obligación contractual esencial a los efectos previstos en el artículo 211.1.f) de la LCSP, siendo por tanto el incumplimiento de la misma causa de resolución del contrato, a voluntad de BCCF.

18. PROPIEDAD INTELECTUAL E/O INDUSTRIAL

Sin perjuicio de lo establecido con carácter general en la Cláusula 26 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación y con carácter complementario a dicha regulación, el contratista deberá asegurar a BCCF el uso pacífico,

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

continuado y efectivo del software necesario para la gestión centralizada de la totalidad de los puntos de acceso inalámbrico (AP) suministrados.
A estos efectos, el contratista deberá proporcionar, a su sola costa y a favor de BCCF, las licencias de uso necesarias, en términos que permitan su utilización durante toda la vigencia del contrato para la configuración, administración, monitorización, actualización y gestión centralizada de los equipos.

Las licencias deberán permanecer en vigor durante los tres (3) años de duración del contrato, correspondiendo al contratista, sin coste adicional para BCCF, la gestión y obtención de las renovaciones, actualizaciones, nuevas versiones, mantenimiento y soporte del fabricante que resulten necesarios para garantizar la plena operatividad de los puntos de acceso y de la plataforma o sistema de gestión centralizada. Esta previsión es además coherente con cómo posteriormente configuramos el licenciamiento en el PPT.

El contratista deberá garantizar que dispone de todos los derechos, licencias y autorizaciones necesarios para proporcionar a BCCF las referidas licencias de uso, ya sea como titular de los derechos correspondientes o como distribuidor, reseller o tercero debidamente autorizado, así como que su utilización por BCCF no infringe derechos de propiedad intelectual o industrial de terceros

19. CONFIDENCIALIDAD

El deber de confidencialidad se mantendrá durante un plazo de 5 años desde el conocimiento de la información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato.

20. SEGUROS

La empresa adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios causados a BCCF o a terceros que sean consecuencia directa o indirecta de actos u omisiones imputables al contratista, a su personal o a sus subcontratistas con ocasión de la ejecución del contrato.

A tal efecto, la empresa adjudicataria deberá mantener en vigor durante toda la duración del contrato, por su cuenta y a su exclusivo cargo, una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra, al menos, las responsabilidades derivadas de la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, incluyendo las coberturas de responsabilidad civil general o de explotación, patronal, cruzada y de trabajos terminados, incluyendo al contratista y, en su caso, a los subcontratistas.

BCCF tendrá la consideración de asegurado adicional, sin perder la condición de tercero.
El límite de indemnización de la póliza no podrá ser inferior a 1.000.000 euros por siniestro, ni inferior a 300.000 euros por víctima.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

y
Serán por cuenta de la empresa adjudicataria las franquicias establecidas en la póliza, así como las cantidades correspondientes a daños o responsabilidades que excedan de los límites asegurados o que, siendo imputables al contratista, a su personal o a sus subcontratistas, no se encuentren cubiertos por la póliza.

21. PENALIZACIONES

El incumplimiento del plazo máximo de ejecución, por causas imputables al contratista, dará lugar a una penalidad diaria del 0,25 % del precio de adjudicación, IVA excluido, por cada día natural de retraso, hasta la correcta ejecución y recepción de conformidad de la prestación.

Cuando existan deficiencias que impidan la recepción de conformidad y no sean subsanadas dentro del plazo concedido por BCCF, se impondrá una penalidad diaria del 0,10 % del precio de adjudicación, IVA excluido, hasta un máximo acumulado del 5 %.

El incumplimiento de los niveles de servicio (ANS) previstos en el Pliego de Prescripciones Técnicas dará lugar, por cada incumplimiento, a una penalidad del 0,10 %, 0,05 % o 0,02 % del precio de adjudicación, IVA excluido, según se trate, respectivamente, de incidencias de prioridad Alta, Media o Baja.

Los restantes incumplimientos o cumplimientos defectuosos de las obligaciones establecidas en los pliegos podrán ser penalizados con hasta un 2 % del precio de adjudicación, IVA excluido, atendiendo a su gravedad, duración, reiteración y consecuencias.

Las penalidades se aplicarán sin perjuicio de la obligación de subsanar el incumplimiento y con sujeción a los límites establecidos en el artículo 192 de la LCSP.

22. CESIÓN DEL CONTRATO

No procede, al entenderse que las cualidades técnicas o personales del cedente han sido razón determinante de la adjudicación del contrato.

23. SUBCONTRATACIÓN

El contratista podrá concertar con terceros la realización parcial de la prestación con sujeción a lo que disponga la Cláusula 28 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el artículo 215 de la LCSP.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

24. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

El Órgano de Contratación podrá modificar el contrato en los supuestos previstos en el artículo 205 de la LCSP.

25. PLAZO DE GARANTÍA

El plazo de garantía del suministro será el establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y se computará desde la fecha de recepción de conformidad de la prestación por BCCF.

26. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Serán causas de resolución del contrato, además de las señaladas en la Cláusula 32 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

En todo caso de resolución del contrato por causa imputable al contratista se devengará a favor de la entidad contratante una cantidad equivalente al 20% del precio del contrato, IVA excluido. Dicha penalización es cumulativa a los daños y perjuicios que se acrediten.