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

2011
2021
–
basque
culinary
center

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ORDENADORES Y PERIFÉRICOS PARA BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

1. OBJETO DEL CONTRATO **2**

2. ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS **2**

2.1 Equipos y periféricos que se podrán demandar **2**

2.2 Normas comunes **2**

2.3. Especificaciones técnicas mínimas requeridas **3**

2.4. Criterios de sostenibilidad **6**

3. CONDICIONES DEL SERVICIO **6**

3.1. Plazo de DOA (Dead On Arrival) **6**

3.2. Garantía **7**

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

2011
2021
–
basque
culinary
center

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente licitación lo constituye la contratación del suministro de ordenadores y periféricos para Basque Culinary Center Fundazioa (en adelante BCCF), así como el servicio post-venta de los mismos, según lo previsto en el presente Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Este suministro se realizará sin compromiso de consumo por parte de BCCF, a consumir bajo demanda y aplicando los precios unitarios ofertados por el contratista.

2. ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS

2.1 Equipos y periféricos que se podrán demandar

Los equipos y periféricos que se podrán demandar por parte de BCCF sin compromiso de consumo, y por lo tanto forman parte de este contrato son:

- **Ordenadores:**
    - Portátil Tipo 1: Dirigido a usuarios que trabajan mayoritariamente en un puesto de trabajo fijo
    - Portátil Tipo 2: Dirigido a usuarios que tienen más movilidad
    - Ordenador de sobremesa
- **Monitores**
- **Pack teclado+ratón**

2.2 Normas comunes

Todos los productos ofertados deberán ser conformes con la normativa vigente de la Unión Europea y española en lo referente a sus aspectos de calidad, ergonómicos, medioambientales, ahorro energético, compatibilidad electromagnética y seguridad.

Los productos suministrados, deberán ser nuevos con su precinto original intacto, en ningún caso se admitirán productos reacondicionados.

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

2011
2021
–
basque
culinary
center

2.3. Especificaciones técnicas mínimas requeridas

Las especificaciones técnicas mínimas, con los valores de los productos con la configuración por defecto de fábrica sin ningún tipo de configuración-manipulación adicional y sin ningún tipo de adaptador adicional requeridas son las siguientes:

- **Ordenadores**

ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS (Mínimos en caso de que no indique lo contrario)		**Ordenador portátil**	
		Ordenador Portátil Tipo 1	**Ordenador Portátil Tipo 2**
Movilidad	Tamaño	15,6 pulgadas	14 pulgadas
	Peso	Máximo 2,5 kg	Máximo 1,8 kg
Rendimiento y duración de la batería	Tipo de batería	Tecnología: Litio-ión Debe tener al menos 3 celdas	
	Control de batería	Si	
Pantalla	Resolución de pantalla	1 920 x 1 080 píxeles (Full HD)	
Procesador	Tipo de procesador	Procesador i5 (generación actual o una menos), Intel o similar	
	Núcleos físicos	Mayor o igual a 4	
	Velocidad	3,5 GHz	
	Memoria Caché L3	(6 MB)	
Memoria Ram (en Gb)	Memoria Ram	Al menos 8GB DDR4 PC4 con al menos un slot libre	
Disco duro	Tipo de disco	Al menos 256GB (SSD o M2)	
Conexión de red	Ethernet	10/100/1000 con conector RJ45	
	Wifi	Cumplimiento de estándar 802.11 b/g/n/ac	

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

2011
2021
–
basque
culinary
center

Interfaces / Características	USB 3.0	3 puertos	2 puertos
	Salida para monitor	Conexión HDMI	
	Sonido	Toma para auriculares y micrófono combinada	
Dispositivos de entrada/salida	Teclado	Integrado en el equipo (qwerty y teclado numérico dedicado)	Integrado en el equipo qwerty
	Cámara Web	Integrada	
	Altavoces	Integrados	
	Micrófono	Integrado	
	Touchpad	Integrado	
	Alimentación	1 alimentación de C.A.	
Sistema operativo	Tipo de Sistema	El sistema operativo deberá ser de 64 bits, Windows 10 versión pro (que permita trabajar en red)	
	Versión	La última versión estable	
Gráficos	Tarjeta gráfica	Integrada	
Carcasa	Características	Resistente	
	Color	Gris plata (por continuidad de imagen con los equipos existentes)	
Cableado	Tipo de cableado	Todos los cables de conectividad y alimentación incluidos	

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

2011
2021
–
basque
culinary
center

ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS (Mínimos en caso de que no indique lo contrario)		EQUIPO SOBREMESA
Procesador	Procesador	Procesador i5 (generación actual o una menos), Intel o similar
	Núcleos físicos	Mayor o igual a 4
	Velocidad	Mayor o igual de 3,2 GHz
	Memoria Caché	Mayor o igual a 6Mb
Memoria Ram	Memoria Ram	Al menos 8 GB DDR4 ampliables.
Disco de almacenamiento	Capacidad de almacenamiento	500GB
	Tipo de disco	SSD o M2
Conexión de red	Ethernet	10/100/1000 con conector RJ45
	Wifi	Cuplimiento de estandar 802.11 b/g/n/ac
Medios ópticos	Medios ópticos	Lector/Grabador DVD
USB	Puertos USB	4 Puertos usb 3.0
Salida de Vídeo	Salida de Vídeo	Conexión HDMI
Audio	Audio	Tarjeta de audio integrada, puertos externos de micrófono y auriculares (3,5 mm), altavoz interno.
Sistema Operativo	Sistema operativo integrado	El sistema operativo deberá ser de 64 bits, Windows 10 versión pro (que permita trabajar en red)
Tamaño	Tamaño	Equipo compacto y ligero

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

2011
2021
–
basque
culinary
center

- **Pack <u>teclado + ratón</u>**

  - **Ratones:** Que sea de color negro, ergonómico e inalámbrico.
  - **Teclados:** Que tenga pestañas de ajuste de posición e inalámbrico

- **<u>Monitores</u>**

  - Resolución Full HD (Mínimo 1080 @60Hz)
  - Mínimo 23,8 pulgadas
  - Que incluya un cable HDMI
  - Fuente de alimentación integrada
  - Regulable en horizontal y vertical

<u>2.4. Criterios de sostenibilidad</u>

Que dispongan de un plan de desarrollo sostenible, que contemple como mínimo un sistema de recuperación de equipos.

Los criterios mínimos de sostenibilidad para el adjudicatario serán los siguientes:

- Que tengan un plan de recuperación de equipos (desarrollo sostenible)

3. CONDICIONES DEL SERVICIO

<u>3.1. Plazo de DOA (Dead On Arrival)</u>

En caso de que un producto llegue en estado defectuoso de forma inmediata a la apertura del mismo, el contratista procederá a su inmediata sustitución por un nuevo.

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

2011
2021
–
basque
culinary
center

No se aceptarán pantallas con píxeles muertos en periodo DOA, siendo, igualmente, motivo sustitución inmediata por otro equipo nuevo.

El plazo mínimo de DOA será de 30 días naturales

3.2. Garantía

El adjudicatario deberá garantizar el correcto funcionamiento de los productos suministrados y en caso de reparación, los gastos de embalaje y traslado del equipo averiado serán de cuenta del contratista.

El tiempo máximo de reparación de la avería, entre la comunicación de la incidencia por BCCF y hasta la resolución de la misma, será de 15 días laborables. En caso de no lograr la reparación en ese plazo deberá procederse a la entrega de un equipo de sustitución con características similares o superiores, hasta la completa reparación de la original. Los gastos de la entrega de este equipo de sustitución, incluidos embalaje y transporte correrán a cargo del adjudicatario.

En todo caso, será obligatoria la sustitución definitiva de los equipos por otro de iguales o superiores características en el caso de haber realizado tres reparaciones sobre el mismo producto, siempre que lo solicite BCCF.

La empresa adjudicataria deberá tener disponible un correo electrónico para la comunicación de averías o incidencias. El horario del servicio de atención a estas comunicaciones será, como mínimo, de 9h a 17h de lunes a viernes.