PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO CUYO OBJETO ES "SUMINISTRO DE UN EQUIPO EXTRACTOR DE GRASAS DE ALIMENTOS"

0. ANTECEDENTES O CONTEXTO

El análisis del contenido en grasas de los alimentos aporta información acerca del valor nutritivo de los alimentos, y resulta una de las bases del análisis bromatológico de los alimentos. En el Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología, la disponibilidad de dicho equipo queda plenamente justificada debido al impacto que posee sobre los resultados de aprendizaje del estudiantado de los Grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y del Grado en Nutrición Humana y Dietética, ambas titulaciones impartidas en la Facultad de Farmacia de la UPV/EHU.

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto la definición de las características técnicas que rigen la prestación consistente en el suministro de un equipo extractor de grasas de alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS QUE DEBEN REUNIR LOS BIENES A SUMINISTRAR

2.1. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Es un equipo de extracción de grasas de alimentos destinado para uso en laboratorio, que contará con los siguientes requerimientos técnicos:

- Extractor:
  - Temperatura máxima: 300ºC
  - Precisión de temperatura: ±0,5ºC
  - Capacidad para la extracción de un mínimo de 6 muestras simultáneamente.
  - Automático, incluyendo el movimiento de los vasos durante las diferentes fases del proceso de extracción.
  - Equipado con vasos de vidrio que permitan la visualización del proceso de extracción
  - Mecanismos dinámicos de seguridad para el usuario: pantalla protectora de accionamiento automático, aislamiento de elementos eléctricos.
  - Sistema de recuperación de disolventes.
- Sistema de control autónomo. Funcionamiento mediante software de control, que permita un proceso de extracción de la grasa optimizado en cuanto a los diferentes parámetros, tales como tiempo y temperatura, líquido de refrigeración, niveles de llenado del depósito de disolvente, así como la posibilidad de creación y almacenamiento de diferentes programas de extracción.
- Compatibilidad (adaptador) con compresor de sobremesa existente en el laboratorio: JUN-AIR®, modelo 6-4 (16,0 bar).
- Elementos de seguridad activa en la prevención de deflagraciones o incendios fortuitos, como pueden ser las protecciones de la placa calefactora o de la fuente de alimentación.
- Elevación automática de la placa calefactora con el fin de impedir el deterioro térmico de la muestra para análisis posteriores.

2.2. OTROS

El equipo se facilitará con todos los elementos necesarios para su funcionamiento, tales como cableados, adaptadores o similares.

Asimismo, se suministrarán los fungibles necesarios para poder trabajar desde el momento mismo de su instalación, esto es, dos cajas de cartuchos como mínimo.

Se entregará con manual de usuario en, al menos, inglés y español.

2.3. NORMATIVA DE APLICACIÓN

- EN-61010-1 Requisitos de seguridad para equipos eléctricos de medición, control y uso en laboratorio.
- EN-61010-2-010 Requisitos específicos de los equipos de laboratorio para el calentamiento de materiales.
- EN-61326 Equipos eléctricos para medición, control y uso en laboratorio.

3. OTROS ASPECTOS RELATIVOS AL ALCANCE DEL CONTRATO

3.1. GARANTÍA

El plazo de garantía mínimo será de 24 meses.

La garantía cubrirá todos los gastos de asistencia técnica derivados de las reparaciones, incluidas las visitas, las horas de mano de obra y la instalación de piezas defectuosas. En caso de avería, el tiempo transcurrido entre la emisión del aviso y la primera evaluación por parte del servicio técnico no excederá las 48 horas. Si la avería implica que el equipo no funcione, el equipo técnico debe iniciar la reparación in situ en menos de 5 días hábiles, desde la fecha de emisión del aviso. Una vez finalizada la reparación, se deberá entregar justificante de la reparación con detalle de las operaciones realizadas.

3.2. TRANSPORTE

El transporte está incluido dentro del objeto del contrato y, por tanto, en el precio.

3.3. CONDICIONES DE LA ENTREGA

El plazo máximo de entrega se establece en ocho (8) semanas.

La entrega del equipo se realizará en la franja horaria que va desde las 8:30 a las 13:30 horas, con un preaviso de 24 horas a la persona responsable del contrato.

La contratista exigirá a la persona de la UPV/EHU encargada de recibir el equipo objeto de suministro la firma de un albarán de entrega, en el que se hará constar la fecha y hora de entrega, la denominación del equipo, así como una referencia a si se ha realizado o no la comprobación material del bien. Dicho albarán deberá estar firmado, con el número de DNI, nombre y apellidos de la persona que lo recibe.

Asimismo, la contratista deberá adoptar todas las medidas de seguridad que sean necesarias para evitar que los trabajos de carga y descarga puedan ocasionar daños a las personas trabajadoras encargadas de dichas operaciones, a las personas empleadas de la UPV/EHU y a las propias instalaciones de la universidad.

3.4. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

La instalación y puesta en marcha del equipo, incluido en el precio del suministro, no debe llevar más de cuatro (4) días hábiles desde el plazo de entrega.

Se deberá instalar en el laboratorio indicado, en el PC y con el compresor, ambos propiedad de la universidad y que serán suministrados por el responsable del contrato.

Se realizarán las pruebas de funcionamiento necesarias, con supervisión de la responsable del contrato o persona que ésta indique, de forma que quede preparado para su uso.

3.5. FORMACIÓN

La contratista debe ofrecer al menos dos (2) horas de formación, al terminar la instalación y puesta en marcha del equipo extractor de grasas.

3.6. DESMONTAJE Y RETIRADA DE EQUIPAMIENTO ANTIGUO

La contratista procederá a la retirada del equipamiento antiguo que se sustituye mediante esta adquisición a un gestor de residuos autorizado, una vez desinstalado el equipo antiguo e instalado el nuevo.

En Vitoria-Gasteiz, a la fecha de la firma electrónica

ALFREDO FERNANDEZ QUINTELA - 16278738M

Firmado digitalmente por ALFREDO FERNANDEZ QUINTELA - 16278738M
Fecha: 2024.07.12 10:40:17 +02'00'

Fdo.: Alfredo Fernández Quintela
Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos UPV/EHU