basque culinary center

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

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 solicitarán: **2**
2.2 Normas comunes **2**
2.3. Especificaciones técnicas mínimas requeridas **2**
2.4. Criterios de sostenibilidad **6**
3. CONDICIONES DEL SERVICIO POST-VENTA **6**
3.1. Plazo de DOA (Dead On Arrival) **6**
3.2. Garantía **6**

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. 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 solicitarán:

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

- **Ordenadores:**
  - Portátil 14”
- **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.

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:

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

- **Ordenadores**

ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS		Ordenador Portátil
Movilidad	Tamaño	14 pulgadas
	Peso	Máximo 1,8 kg
Rendimiento y duración de la batería	Tipo de batería	Tecnología: Litio-ión Debe tener al menos 3 celdas. Capacidad: mínima 50Wh
	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 10
	Velocidad	3,5 GHz
	Memoria Caché L3	(12 MB)
Memoria Ram (en Gb)	Memoria Ram	Al menos 16GB DDR4 PC4 con al menos un slot libre
Disco duro	Tipo de disco	Al menos 512GB (SSD o M2)
Conexión de red	Ethernet	10/100/1000 con conector RJ45
	Wifi	Cumplimiento de estándar Wi-Fi 6E (802.11ax)

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

Conexión bluetooth	Bluetooth	Bluetooth 5.3
Interfaces / Características	USB 3.0	2 puertos USB 3.2 Gen 1 Tipo A con velocidad de señal de 5 Gbps
		2 puertos USB 3.2 Gen 2 Tipo C con velocidad de señal de 10 Gbps
	Salida para monitor	Conexión HDMI
	Sonido	Toma para auriculares y micrófono combinada
Dispositivos de entrada/salida	Teclado	Integrado en el equipo qwerty
	Cámara Web	Integrada (mínima calidad de imagen de HD 720p)
	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 11 Pro (que permita trabajar en red)
	Versión	La última versión estable
Seguridad	Acceso	Lector de huellas dactilares
Gráficos	Tarjeta gráfica	Integrada

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

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
Soporte fabricante	Tipo soporte	3YR ASISTENCIA DIA SIGUIENTE LABORABLE

- **Pack <u>teclado + ratón</u>**
  - **Ratones:** Que sea de color negro, ergonómico e inalámbrico.
  - **Teclados:** Que tenga pestañas de ajuste de posición e inalámbrico y de color negro.
  - Funcionamiento sin interferencias con los otros teclados inalámbricos y ratones suministrados.
  - El conector en el PC será de tipo USB. Un conector único por posición para teclados y ratones inalámbricos suministrados.
  - Botón de encendido/apagado.
  - Debe ser compatible y disponer de drivers para Windows 10 y Windows 11.
  - Debe funcionar correctamente a una distancia del receptor USB de 5m.
  - Se indica, a modo de referencia, el modelo de teclado inalámbrico Logitech MK235, aunque se admitirá cualquier modelo que cumpla con las características indicadas.

- **<u>Monitores</u>**
  - Resolución Full HD (Mínimo 1080 @60Hz) tecnología IPS.
  - Mínimo 23,8 pulgadas
  - Tiempo de respuesta: 5 ms
  - Relación de aspecto nativa: 16:9
  - Conexiones: HDMI - Displayport - concentrador USB de 3.0

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

- Montaje VESA
- Color del producto: Plata, Negro
- Puertos
- Que incluya un cable HDMI y una cable de alimentación.
- Fuente de alimentación integrada
- Regulable en horizontal y vertical. Capacidad giratoria.
- Eje: Si
- Ángulo de pivote: -90 - 90°
- Ángulo de giro (alcance): -45 - 45°
- Ángulo de inclinación: -5 - 23°
- Certificados de sostenibilidad: ENERGY STAR
- Materiales y tecnologías sostenibles

2.4. Criterios de sostenibilidad

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

3. CONDICIONES DEL SERVICIO POST-VENTA

3.1. Plazo de DOA (Dead On Arrival)

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.
No se aceptarán pantallas con píxeles muertos en periodo DOA, siendo, igualmente, motivo de 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.

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

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.