

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO, INSTALACIÓN
Y PUESTA EN MARCHA DE UN ANALIZADOR NIR (NEAR INFRARED
SPECTROSCOPY) DE TRANSMITANCIA PARA EL ANÁLISIS DE CARNE,
PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS PARA LOS
LABORATORIOS DEL INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y
DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETO	3
3. NORMATIVA APLICABLE.....	3
4. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	3
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SUMINISTRO.....	3
6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.	4
7. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA NECESARIA QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITADORES.....	5
8. DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.	5
9. PRECIO DEL CONTRATO.....	6

1. INTRODUCCIÓN

La Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid, a través del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA); apuestan por la introducción de equipamiento de nueva generación, para la innovación en el campo de la investigación agraria, pecuaria, alimentaria y ambiental. Para ello, se precisan equipos que permitan métodos de trabajo automatizados y con parámetros de ensayo siempre bajo control, de forma que los procesos de análisis sean totalmente comparables entre distintas muestras y ensayos.

2. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto definir las características, condiciones técnicas, así como las especificaciones funcionales del suministro, instalación y puesta en marcha de un Analizador NIR (Near Infrared Spectroscopy) de transmitancia para el análisis de carne, productos cárnicos, quesos y productos lácteos fermentados, en el Laboratorio de alimentos de origen animal del Área de Investigación Agroalimentaria.

El alcance del contrato es el suministro, instalación y puesta en marcha del equipo indicado en el apartado anterior. Corren por cuenta del adjudicatario todos los gastos asociados al suministro, instalación y puesta en marcha del equipo objeto de licitación.

Para tal fin, toda actuación a realizar por el adjudicatario, deberá ser comunicada al Área de Investigación Agroalimentaria al que va destinado el equipo, cuyo titular designará un supervisor de las especificaciones técnicas, instalación y puesta en marcha del equipo.

3. NORMATIVA APLICABLE.

El equipamiento e instalación que constituye el objeto del este pliego, deberán cumplir con la normativa española y comunitaria que le resulte de aplicación y que afecten al propio equipo, a su instalación, a la puesta en marcha y a su mantenimiento posterior, de forma que quede garantizado su cumplimiento bajo la responsabilidad del adjudicatario.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El plazo total de ejecución del contrato no será superior a 60 días naturales a partir de la formalización del mismo.

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SUMINISTRO.

El equipo se suministrará con todos aquellos útiles, dispositivos, software y elementos necesarios para su completa instalación y correcto funcionamiento. El suministro será nuevo y estará en el catálogo vigente del fabricante en el momento de la adquisición.

Así, el equipo vendrá dotado de los recipientes o capsulas necesarias para realizar los análisis de los productos previstos: carne, productos cárnicos, quesos y productos lácteos fermentados.

También se suministrará un ordenador que gestione el software del equipo analítico.

Igualmente se deberá proporcionar como repuesto una lámpara halógena de tungsteno apta para el equipo.

El equipo deberá instalarse en la siguiente dirección:

FINCA "EL ENCÍN"
Autovía del Noreste A-2 Km 38,2
28805 Alcalá de Henares, Madrid
Laboratorio de alimentos de origen animal (Edificio Agroalimentario).

Corren a cargo de la empresa adjudicataria todos los gastos de entrega y transporte, desde su origen hasta el laboratorio de instalación, debidamente embalado y con albarán de entrega.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El adjudicatario está obligado a cumplir los requerimientos técnicos siguientes:

Documentación

El adjudicatario debe presentar la siguiente documentación en formato electrónico y/o papel:

- Descripción en castellano del equipo y de todos los componentes que lo forman.
- Documentación técnica en castellano, tanto de puesta en servicio como de utilización completa, con la entrega de manuales técnicos, de usuario de mantenimiento y de funcionamiento y demás que en su caso procedan.
- Declaración de conformidad según normativa vigente.
- Informe sobre el resultado de la puesta en marcha y test de aceptación del equipo.
- Otra documentación que se considere necesaria para el correcto uso o manejo del equipo.

Mantenimiento

El adjudicatario se hará cargo íntegramente del mantenimiento preventivo y correctivo, así como todos los materiales y útiles necesarios para ello, por un tiempo mínimo de dos años a contar desde la instalación del equipo, incluyendo:

- Gastos del servicio técnico y mano de obra, así como materiales, fungibles y repuestos utilizados por el personal técnico.
- El equipo deberá pasar, al menos, un mantenimiento preventivo anual a cargo del adjudicatario durante el periodo de garantía de los dos años.
- Un servicio técnico que sea capaz de responder telefónicamente en un plazo máximo de 24 horas desde la recepción de la incidencia.
- El personal del servicio técnico deberá estar entrenado y cualificado en el equipo en cuestión, es decir en el Analizador NIR de transmitancia.
- Si la incidencia no puede ser solucionada vía telefónica, el servicio técnico realizará la asistencia de forma presencial en un plazo inferior a 72 horas, debiendo quedar reparado el equipo en un plazo de máximo 5 días laborables desde la recepción de la llamada inicial. En su defecto, deberá proporcionar al laboratorio un equipo de sustitución hasta que quede reparado el equipo adquirido.

- Dentro del periodo de garantía, el servicio de mantenimiento incluirá la instalación de las actualizaciones del software que se hubieran desarrollado para el equipo en cuestión.
- El equipo se entregará debidamente calibrado y/o verificado.

Plazo de garantía

El plazo de garantía se establecerá en dos años a contar desde la fecha de recepción formal del suministro.

Asimismo, el adjudicatario se compromete a prestar asistencia técnica y proporcionar piezas de recambio del material ofertado durante los siete años posteriores a la fecha en la que el producto deje de fabricarse.

Capacitación técnica en la puesta en funcionamiento

El adjudicatario se compromete a proporcionar la formación necesaria para la correcta utilización de los equipos, el software asociado, así como del mantenimiento a realizar por el usuario. Esta formación será presencial en centro de destino del equipo y con una duración mínima de 18 horas repartidas en tres jornadas de trabajo y para un mínimo de 6 personas.

7. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA NECESARIA QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITADORES.

Documento técnico 1: Características del equipo.

Se presentarán los datos técnicos del equipo y de los componentes principales, presentando catálogos y estudios de implantación.

Documento técnico 2: propuesta de implantación.

Se presentará la propuesta de implantación aportando actuaciones para su correcta instalación y su puesta en marcha.

8. DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.

El instrumento tendrá las siguientes características y prestaciones técnicas mínimas:

- Método de medida: NIR por transmitancia.
- Rango de medida: 850 nm a 1.100 nm.
- Exactitud de longitud de onda < 0,50 nm.
- Precisión longitud de onda < 0,01 nm.
- Rango de absorbancia 1-5 AU.
- Lámpara de halógeno de tungsteno.
- Patrón de referencia.
- Capacidad de analizar al menos en el 50 % del volumen de la muestra.
- Capacidad para analizar productos sólidos, líquidos y muestras pastosas. Para ello, el equipo debe incluir las cápsulas para contener dichos productos.

- Calibraciones incluidas:
 - Carne y productos cárnicos: grasa, proteína, humedad, colágeno y sal.
 - Quesos: grasa, proteína, humedad, solidos totales y sal.
 - Yogurt y fermentados: grasa, proteína, humedad, solidos totales y pH.
 - Análisis de varios parámetros de forma simultánea.
- Un mínimo de 10.000 muestras de referencia utilizadas en cada calibración.
- Método de funcionamiento aprobado por la AOAC, en la actualidad AOAC International (ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL COLLABORATION) para carnes y productos cárnicos.

Software:

- El equipo dispondrá de un software específico con todas las opciones necesarias para el análisis en rutina. Éstas incluyen herramientas para el escaneo y predicción de muestras, manejo de ficheros y visualización de la información obtenida.
- El software irá instalado en un ordenador independiente del equipo analítico.

9. PRECIO DEL CONTRATO.

El precio total del contrato será de:

DENOMINACIÓN	IMPORTE SIN IVA (€)	IMPORTE CON IVA (€)
ANALIZADOR NIR (NEAR INFRARED SPECTROSCOPY) DE TRANSMITANCIA PARA EL ANÁLISIS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	79.165,08	95.789,75

En Madrid, a fecha de firma

EL SUBDIRECTOR GENERAL DE
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL

Firmado digitalmente por: CASTRO DíEZ JOSÉ JUAN
Fecha: 2024 06 05 12 08

José Juan castro Díez