

Referencia:	2020/00011572L
Asunto:	SUMINISTRO DE UN SOFTWARE DE GESTION INTEGRAL PARA EL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE FUERTEVENTURA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE UN SOFTWARE DE GESTIÓN INTEGRAL DE LABORATORIO PARA EL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE FUERTEVENTURA DEL CABILDO DE FUERTEVENTURA

ÍNDICE

- 1. ANTECEDENTES**
- 2. OBJETO DEL SUMINISTRO**
- 3. CRITERIOS GENERALES**
- 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**
- 5. MANTENIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN**
- 6. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO**
 - 6.1. Lugar de entrega**
 - 6.2. Puesta en servicio**
 - 6.3. Estructura del proyecto**
 - 6.4. Pruebas**
 - 6.5. Formación**
 - 6.6. Plazo de entrega**
- 7. CONFIDENCIALIDAD**
- 8. PRESUPUESTO**
- 9. ABONO DEL PRECIO**

1. ANTECEDENTES

El Laboratorio Agroalimentario de Fuerteventura, perteneciente a la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Fuerteventura y situado en las instalaciones de la Granja Experimental de dicho Cabildo en Pozo Negro, nació en el año 2002 y tiene como función principal, entre otras, la realización de ensayos ligados a la Seguridad Alimentaria en productos agroalimentarios. Está acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) desde el año 2006, lo que supone el reconocimiento formal del cumplimiento de la norma internacional UNE-EN-ISO/IEC 17025 y por lo tanto el reconocimiento de la competencia técnica y la validez técnica de los resultados emitidos.

Existe a nivel europeo un amplio marco legislativo en materia de higiene alimentaria, que constituye los principios generales, básicos y comunes, para la producción y comercialización de todos los alimentos según normas higiénicas.

Los Reglamentos (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establecen respectivamente las normas generales y específicas relativas a la higiene de la producción de alimentos. Por otro lado el Reglamento (CE) n.º 2073/2005, y el Reglamento (CE) n.º 1441/2007 establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Los ensayos para la verificación del cumplimiento de la normativa indicada anteriormente (en leche y queso, muestreo bacteriológico en el Matadero Insular) son realizados en el Laboratorio Agroalimentario de Fuerteventura.

Además el Laboratorio Agroalimentario de Fuerteventura se encarga de realizar los ensayos de detección de Triquina de los animales sacrificados en el Matadero Insular, también perteneciente al Cabildo de Fuerteventura, en cumplimiento del Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375 de la comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

Asimismo se realizan ensayos físico-químicos de agua de consumo humano como parte de los ensayos establecidos en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Teniendo en cuenta la gran producción lechera de la Isla, también es necesaria la puesta en marcha en un futuro de los ensayos ligados al Programa Nacional de Control Oficial de las Condiciones Higiénico-sanitarias de la Producción y de la Trazabilidad de Leche Cruda de Vaca, Oveja y Cabra. El objetivo principal de este Programa es la protección de la salud pública así como de los intereses de los consumidores, garantizando en todo momento el cumplimiento de las normas comunitarias y nacionales relativas a la producción de leche cruda de vaca, oveja y cabra y asegurando la trazabilidad de la leche desde la explotación hasta la línea de producción. El Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, desarrolla los reglamentos comunitarios en el ámbito nacional de la producción de leche cruda de oveja y cabra, estableciendo los controles mínimos obligatorios a realizar por los agentes productores de estos alimentos, así como armonizar las condiciones exigibles a los laboratorios de análisis de leche cruda de oveja y cabra, y la actuación homogénea de los mismos ante la toma de muestras, análisis y comunicación al órgano competente. El Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, de transmitir a la «base de datos Letra Q» los resultados generados en la ejecución de los diversos controles.

Por todo lo descrito anteriormente es necesaria una herramienta informática de gestión integral del laboratorio. El software actual se ha quedado completamente obsoleto e inservible, por lo

que se necesita urgentemente la implementación de un nuevo software específico, adaptado a las necesidades del Laboratorio de forma que se cumplan, entre otros, los requisitos establecidos en la norma internacional UNE EN-ISO/IEC 17025 bajo cuyas directrices se realizan los ensayos.

2. OBJETO DEL SUMINISTRO

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es el establecimiento de los condicionantes técnicos que han de regir el contrato de suministro de un software de gestión integral de laboratorio para el Laboratorio Agroalimentario de Fuerteventura del Cabildo de Fuerteventura.

3. CRITERIOS GENERALES

La empresa adjudicataria se compromete a la puesta en funcionamiento del software de acuerdo con las condiciones establecidas en su oferta y según las directrices que pueda indicarles el responsable del contrato.

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El software a adquirir permitirá la implementación de las siguientes funcionalidades:

- Gestión de usuarios, permisos y perfiles de acceso
- Gestión de tablas de configuración (Departamentos, Clientes, Perfiles analíticos, Determinaciones, Métodos, Unidades...)
- Gestión de muestras
- Gestión de Listas de trabajo
- Introducción de resultados
- Validación y emisión de informes de resultados
- Gestión de estadísticas base
- Gestión documental del Sistema de Calidad
- Gestión de Recursos Humanos
- Gestión de stocks
- Gestión de equipos (inventario, calibración, verificación y mantenimiento)
- Gestión de firma digital con certificado electrónico
- Conexión automática de equipos.

La oferta deberá incluir un lector de código de barras y una impresora de etiquetas.

5. MANTENIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN

Una vez cerrada la implementación, al finalizar el período de garantía se iniciará el servicio de mantenimiento por dos años prorrogable que incluirá las siguientes prestaciones:

- Actualización del software (mínimo una anual). Nuevas versiones y revisiones del programa.
- Servicio de mantenimiento y asistencia técnica que ofrezca las siguientes prestaciones:
 - Atención telefónica ó en remoto, inmediata y en horario comercial a las distintas incidencias reportadas por los usuarios.

- Respuesta a incidencias técnicas o a corrección de errores de funcionamiento en un plazo no superior a una jornada laboral (8h)
- Corrección de los errores detectados en la programación

6. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO

1.1 Lugar de entrega

Serán de cuenta del adjudicatario todas las gestiones necesarias. Tanto en las proposiciones presentadas, como en el precio de la oferta se entienden comprendidos todos los tributos, recargos, costes y gastos debidos a la implementación del software y demás gastos que de todo ello se deriven si las hubiere.

La empresa suministradora aportará junto con el suministro, para que pueda formalizarse el Acta de Recepción, como mínimo la siguiente documentación:

- Certificado de instalación
- Certificado de validación del software
- Manual del usuario
- Protocolo para la realización de las copias de seguridad

1.2 Puesta en servicio

La puesta en servicio del software seguirá el siguiente cronograma:

- Levantamiento de requisitos
- Instalación de software
- Implementación (apoyo en la configuración de la aplicación)
- Formación a usuarios
- Acompañamiento al arranque
- Integración de sistemas

1.3 Estructura del proyecto

Consideradas 130h de proyecto para actividades de implementación en el Laboratorio y de desarrollos específicos distribuidos de la siguiente forma:

- Actividades de implementación en las instalaciones del Laboratorio Agroalimentario de Fuerteventura
- Actividades de Implementación a partir de las instalaciones de la empresa suministradora.
- Desplazamientos y reuniones de coordinación. (Considerados 1 desplazamiento, 2 estancias y todas las dietas a las instalaciones del Laboratorio en el ámbito del proyecto de implementación del software.

1.4 Pruebas

Se efectuarán las pruebas básicas necesarias que, se consideren oportunas para la comprobación del normal funcionamiento del software. Una vez efectuadas a satisfacción las pruebas prescritas en el presente Pliego, se procederá a la recepción, levantándose acta en la que constará que se dan por verificadas las pruebas y por recibido el sistema.

1.5 Formación

Se incluirá dentro del alcance de suministro de este pliego un período de formación a usuarios por parte del suministrador que abarcará las siguientes actividades:

- Curso de configuración del software (determinaciones, métodos análisis, perfiles de análisis, tipos de muestras...)(duración 24 h)
- Curso de manejo del software y puesta en marcha (duración 32 h)
- Soporte telefónico post puesta en marcha (durante los 12 meses posteriores a la fecha de la puesta en marcha)

1.6 Plazo de entrega

La entrega del suministro y puesta en servicio se realizará en el plazo máximo de cuatro meses a contar desde la fecha de la formalización del contrato.

7. CONFIDENCIALIDAD

El contratista mantendrá absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato, de carácter personal o no, que pudiera conocer con ocasión a la ejecución del contrato objeto del presente pliego.

El contratista no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros dato alguno sobre la información obtenida para ejecutar el presente contrato sin autorización escrita del Cabildo de Fuerteventura.

Las medidas que ha de adoptar el contratista para asegurar la confidencialidad e integridad de los datos y documentación proporcionada por el órgano contratante son, con carácter enunciativo y no limitativo, las que, a continuación, se detallan:

- Mantener toda la documentación proporcionada por el Cabildo de Fuerteventura y generada en relación con el trabajo que se desarrolle guardada convenientemente en los lugares que se habiliten al efecto.
- Facilitar o realizar los procedimientos de salvaguardia de los productos que resulten del contrato.
- Guardar secreto profesional sobre la información que se ponga a disposición del equipo de trabajo.
- No dar a la información facilitada un uso no previsto en el presente pliego.
- Comunicar de forma inmediata a la persona designada como interlocutor por el órgano contratante cualquier sospecha o anomalía que pueda observarse en relación con el acceso o uso por parte de terceros de la documentación o cuentas de acceso que maneje el equipo de trabajo.
- Mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión a la ejecución del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto, ni ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación.
- No podrá transferir información alguna sobre los trabajos a personas o entidades no explícitamente mencionados en este sentido en el contrato, sin el consentimiento, por escrito del Cabildo de Fuerteventura.

La obligación de confidencialidad tendrá una duración indefinida, con independencia de la ejecución del contrato objeto del presente Pliego.

- El contratista será responsable de los daños y perjuicios que se deriven del incumplimiento de esa obligación

8. PRESUPUESTO

Concepto	Importe (€)
SOFTWARE	14.975,00
MANTENIMIENTO (2.021)	3.785,00
MANTENIMIENTO (2.022)	3.785,00
TOTAL (SIN IGIC)	22.545,00
IGIC (7%)	1.578,15
TOTAL (IGIC INCLUIDO)	24.123,15

El presupuesto Base de Licitación es de **VEINTICUATRO MIL CIENTO VEINTITRES EUROS CON QUINCE CÉNTIMOS (24.123,15 €)**. El tipo de IGIC aplicable es del 7%, que representa un importe de **MIL QUINIENTOS SETENTA Y OCHO EUROS CON QUINCE CÉNTIMOS (1.578,15 €)**. El Valor Estimado del Contrato asciende a la cantidad de **VEINTIDÓS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO EUROS (22.545,00 €)**.

9. ABONO DEL PRECIO

El pago se realizará contra factura, una vez instalado el software y recibida la formación y el pago del mantenimiento se realizará en cuatro facturas (una por trimestre del año), todas ellas expedidas de acuerdo a la normativa vigente debidamente conformadas por el Jefe de la Granja de Pozo Negro, Responsable del Contrato.