

ANUNCIO DE LICITACIÓN

1. OBJETO

La Fundación AZTI anuncia la apertura de un procedimiento de licitación por concurso público para la **adquisición de un aireador de masas alimentarias**.

2. DURACIÓN DEL SERVICIO

La entrega del equipo y su puesta en marcha se gestionarán un plazo máximo de 4 semanas a partir de la fecha de la firma del contrato.

3. OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica máxima que se aceptará para esta licitación es de **ochenta mil euros (80.000,00€)**, impuestos no incluidos.

La facturación se realizará a la conclusión del servicio, y la factura será pagada a los 60 días de la fecha de su emisión.

4. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas recibidas serán valoradas en base a los siguientes criterios:

Oferta económica	50%
Ajuste técnico	25%
Mejoras	10%
Plazo de entrega	5%
Políticas RSC	10%

5. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Los licitadores podrán presentar sus propuestas a la atención de Irati Velez a la dirección de correo electrónico ivelez@azti.es y en cualquiera de los centros de AZTI, desde la publicación de este anuncio en la web de Fundación AZTI, **hasta las 12 horas del próximo día 31 de diciembre de 2019**.

Los licitadores podrán dirigirse a la siguiente dirección para recabar información técnica adicional:

AZTI
Atte. Izaskun Pérez Simón
Telf. 34 667 174 299
Mail: iperez@azti.es

6. ADJUDICACIÓN

Recibidas las ofertas en la fecha señalada para su presentación, en el plazo de 15 días laborales, se publicará en la página web de Fundación AZTI el resultado de la licitación.

7. CONDICIONES PARA LA CONTRATACION

- La entidad seleccionada, en el tiempo que dure la relación de servicios con AZTI, deberá cumplir con la normativa vigente en materia laboral, Seguridad Social y de Seguridad y Salud en el Trabajo, estando sujetos si procede a realizar la coordinación de actividades empresariales de acuerdo al RD 171/2004 según procedimiento y especificaciones establecidas (disponibles en <http://www.azti.es/es/coordinacion-de-actividades-empresariales/>)
- La entidad seleccionada en todo caso e independientemente de cualquier otra documentación, deberá presentar antes de la formalización del contrato, certificado que acredite que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social
- La entidad seleccionada, deberá presentar la documentación necesaria para formalizar el contrato en un plazo no superior a 20 días desde la adjudicación. Cualquier cuestión adicional podrá consultarse en la Normativa interna de Contratación publicada en www.azti.es
- Las empresas licitadoras que se presenten deberán presentar un Certificado de titularidad bancaria expedido por la entidad, en la que indique el número de cuenta bancario que utilizaremos para abonar los servicios prestados o materiales adquiridos
- Adicionalmente a las condiciones técnicas, administrativas, AZTI valorará positivamente, a aquellos proveedores que demuestren mantener políticas de Calidad, Seguridad y Salud, Medio Ambiente, Movilidad Sostenible, así como de Responsabilidad Social Corporativa.

El proveedor incluirá en su propuesta aquellos documentos o registros que permitan verificar dichas políticas (certificados de calidad, medioambientales, documentación relativa a las actuaciones en asuntos de responsabilidad social, etc.)

8. REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable: Identidad: FUNDACION AZTI - AZTI FUNDAZIOA - CIF: G48939508 Dir. postal: TXATXARRAMENDI UGARTEA Z/G SUKARRIETA (BIZKAIA) Teléfono: 946574000 Correo electrónico: lopd@azti.es.

“Desde FUNDACIÓN AZTI tratamos la información que nos facilita con el fin de realizar su pedido y facturar los servicios y mantener las relaciones comerciales. La base jurídica del tratamiento de sus datos personales es nuestro interés legítimo en mantener las relaciones comerciales y ejecutar la prestación de los servicios, siendo estrictamente necesarios para esta finalidad. Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial o durante los años necesarios para cumplir con las obligaciones legales y, una vez resuelta la relación, en la medida en que pudieran surgir responsabilidades. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal, así como a aquellos proveedores de servicios técnicos e informáticos y auditoría. En ningún caso, llevará a cabo transferencias internacionales de sus datos personales. Usted tiene derecho a obtener confirmación sobre si en FUNDACION AZTI - AZTI FUNDAZIOA estamos tratando sus datos personales por tanto tiene derecho a acceder a sus datos personales, rectificar los datos inexactos o solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios, así como ejercer su derecho de oposición, limitación o portabilidad de sus datos, en los términos previstos en la normativa aplicable en materia de protección de datos, mediante comunicación escrita a la dirección arriba indicada. Asimismo, podrá presentar una reclamación ante la autoridad de control competente.”

9. REQUISITOS TECNICOS

Un aireador de masas alimentarias para mezclar masas alimentarias con un gas o mezcla de gases, de forma que se obtenga una mezcla homogénea, con una distribución uniforme de las burbujas de gas y una reducción significativa de la densidad de la masa. Unidad compacta, lista para funcionar, con las siguientes características:

- Capacidad piloto 10-100 kg/h.
- Versatilidad de viscosidades/densidades de producto a airear.
- Presión de trabajo con gas mínimo 2 bar.
- Control de presión del gas en el cabezal de aireación.
- Control de temperatura (calentamiento/enfriamiento) en el cabezal de mezclado con gas.

Se valorarán:

- Control automático de caudal de gas a inyectar.
- Control de caudal de entrada de masa en el cabezal de aireación.
- Control automático de velocidad/revoluciones de mezclado de la masa durante la aireación con gas.

- Adaptado a amplio rango de gases.
- Posibilidad de liberación gradual de la presión a la salida de la masa aireada.
- Sistemas de registro de las condiciones de trabajo y parámetros del cabezal de mezclado (caudal de entrada de aire, temperatura, presión, velocidad de mezclado).
- Sistemas de enfriamiento/calentamiento integrados en la unidad compacta o conexiones rápidas para fácil conexión de chiller/agua caliente.
- CIP integrado.
- Overrun superior a 30%.
- Uniformidad en la distribución de burbujas de gas.
- Dimensiones máximas del equipo (1500x1500x2000).
- Accesorios para boquillas de salida de producto aireado.
- Capacidad del equipo mínima de trabajo no superior a 10 kg.
- Facilidad de limpieza/conexiones rápidas/desmontaje.
- Automatismos y sistemas de seguridad.
- Escalabilidad de la tecnología a sistemas industriales (de más de 1.000 kg/h)