



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Anuncio de licitación

t. +34 94 657 40 00
info@azti.es | www.azti.es

Sukarrieta, 4 de septiembre de 2020

1. OBJETO

La Fundación AZTI anuncia la apertura de un procedimiento de licitación por concurso público para la adquisición de un **“reactor agitado multipropósito de 150 litros útiles, compacto sobre bancada, para planta piloto alimentaria”**.

2. DURACIÓN DEL SERVICIO

La entrega del equipo y su puesta en marcha se gestionará en un plazo máximo de 5 meses 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	35%
Mejoras	10%
Políticas RSC	5%





MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

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 29 de septiembre de 2020.**

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

AZTI

Atte. Bruno Iñarra

Telf. +34 667 174 520

Mail: binarra@azti.es

AZTI

Atte. Carlos Bald

Telf. +34 656 793 221

Mail: cbald@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.



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

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.)

- El equipo o máquina deberá cumplir con los requisitos establecidos en la legislación aplicable, a tomar como referencia:
 - ✓ Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
 - ✓ Real Decreto 1435/1992, de 27 de noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre máquinas.
 - ✓ Real Decreto 56/1995, de 20 de enero, por el que se modifica el R.D.1435/1995, de 27 de noviembre, relativo a las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo 89/392/CEE, sobre máquinas.
 - ✓ Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
 - ✓ Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO DEL RD1644/2008

El equipo/máquina suministrada debe cumplir los requisitos señalados en el artículo 41 en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 1644/2008 relativos a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre maquinas. Debe de disponer de lo siguiente:

- Mercado CE



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- Declaración CE de conformidad
- Nombre y dirección del fabricante
- Identificación de la máquina
- Disposiciones a las que se ajusta la máquina
- En su caso, organismo notificado y examen CE de tipo
- Redactada en castellano
- Libro de instrucciones en castellano
- Instalación
- Puesta en servicio
- Utilización
- Mantenimiento, etc.
- Redactado en castellano

En caso de recibir el equipo/máquina sin la documentación oportuna el equipo será rechazado y devuelto, teniendo la obligación de notificarlo a la Oficina Territorial de Industria correspondiente.

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



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

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 TÉCNICOS

Se trata de un reactor agitado multipropósito, para planta piloto alimentaria, montado en unidad compacta/móvil y listo para funcionar, que se empleará en la producción de hidrolizados, purés, extracción sólido/líquido, concentración de disoluciones, capaz de trabajar con productos semi-sólidos o altas cargas de sólidos en suspensión (tipo pescado o carnes).

El equipo debe cumplir con las siguientes características:

- ✓ Equipo de uso Alimentario
- ✓ Unidad compacta/móvil sobre bancada
- ✓ 150 litros útiles / que se pueda usar con 30-50 litros
- ✓ Temperatura de operación efectiva hasta 100°C
- ✓ Sistema de control de temperatura con posibilidad de rampas
- ✓ Calentamiento por camisa mediante vapor u otro fluido, con sistema de regulación incluido.
- ✓ Agitador central con velocidad de agitación regulable
- ✓ Sistema de pared rascada: que evite la adherencia de productos viscosos a las paredes.
- ✓ Agitador de fondo (Emulsionador/micronizador/ultraturrax)
- ✓ Capacidad de trabajo a vacío (< 50 mbar) para concentración de líquidos.
- ✓ Sistema de vacío y recuperación de condensados a vacío
 - Bomba de generación de vacío
 - Intercambiador / condensador
 - Tanque de recuperación de condensados (Descarga parcial o acumulador)
 - Tubos flexibles de conexión
- ✓ Medición y registro temporal de variables de proceso:
 - pH
 - temperatura
 - agitación
 - presión/presión negativa
 - registro de otras variables opcionales
- ✓ Sistema de descarga
 - Volcado de reactor (opcional)
 - Válvula en el fondo de grandes dimensiones con altura suficiente para descarga de sólidos por gravedad



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- Actuador/Sistema de elevación/apertura de tapa (eléctrico; neumático o manual)
- ✓ Accesorios tapa:
 - Conexión con válvula para adición de líquidos
 - Puertos para para limpieza CIP
 - Puerto de conexión para bomba de vacío
 - Puerto para transmisor de presión
 - Puerto para indicador analógico de presión
 - Entradas extra
- ✓ Otras conexiones:
 - Conexión con válvula para el sistema de circuito exterior de toma de muestra (retorno).
 - Conexión para pHmetro
 - Conexiones extra
- ✓ Accesorios fondo:
 - Una salida de gran tamaño (al menos 2") con válvula de cierre. (Automatismo opcional)
 - Conexión para sonda de temperatura
 - Conexión para toma de muestra
 - Válvulas para toma de muestra o para circuito externo de circulación/toma de muestra
 - Otras salidas
- ✓ Válvulas de seguridad de sobre presión en tapa
- ✓ Válvulas de sobre presión en camisa.

Además, el equipo debe cumplir los siguientes puntos:

- ✓ Conjunto autoportante sobre patas que no debe transmitir vibración al suelo
- ✓ El sonido a 1 m del equipo no debe superar los 75 dB(A).
- ✓ Se deben cumplir todos los requisitos legales de seguridad
- ✓ Se debe tener en cuenta aspectos ergonómicos
- ✓ Se debe entregar un manual del equipo en Castellano (que incluya el calendario y procedimientos para su mantenimiento)
- ✓ Se debe incluir un listado detallado de piezas de repuesto
- ✓ Transporte, Puesta en Marcha y formación incluido en el precio

Además, se valorará:

- ✓ Serpentin en camisa y válvulas de enfriamiento por agua
- ✓ Válvulas de calentamiento por vapor directo
- ✓ Aspas de agitador intercambiables (Mezcla/Agitación/Corte)
- ✓ Opción de Control de pH (Bomba de adición de ácido o base controlada por pH)
- ✓ Opción de medición de peso de carga
- ✓ Acceso de grandes dimensiones en la tapa para adición de sólidos o realización de mediciones o tomas de muestra
- ✓ Mirilla en tapa (Opcional)
- ✓ Automatismos adicionales en válvulas y otros actuadores.



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Nota informativa:

AZTI dispone de:

- ✓ calderas de vapor: presión máxima de servicio de 7 bar, disponemos de una caldera de 60 kW y otra de 180 kW
- ✓ línea de aire comprimido a 6 bar
- ✓ suministro eléctrico a 220 V y trifásico a 380 V

Además de la oferta comercial, se deberá cumplimentar la tabla anexa:

Características	SI	NO	Comentarios
Equipo de uso Alimentario			
Unidad compacta/móvil sobre bancada			
150 litros útiles / que se pueda usar con 30-50 litros			
Temperatura de operación efectiva hasta 100°C			
Sistema de control de temperatura con posibilidad de rampas			
Calentamiento por camisa mediante vapor u otro fluido, con sistema de regulación incluido.			
Agitador central con velocidad de agitación regulable			
Sistema de pared rascada: que evite la adherencia de productos viscosos a las paredes.			
Agitador de fondo (Emulsionador/micronizador/ultraturrax)			
Capacidad de trabajo a vacío (< 50 mbar) para concentración de líquidos.			
Sistema de vacío y recuperación de condensados a vacío			
o Bomba de generación de vacío			
o Intercambiador / condensador			
o Tanque de recuperación de condensados (Descarga parcial o acumulador)			
o Tubos flexibles de conexión			
Medición y registro temporal de variables de proceso:			
o pH			
o temperatura			
o agitación			
o presión/presión negativa			
o registro de otras variables opcionales			
Sistema de descarga			
o Volcado de reactor (opcional)			
o Válvula en el fondo de grandes dimensiones con altura suficiente para descarga de sólidos por gravedad			
o Actuador/Sistema de elevación/apertura de tapa (eléctrico; neumático o manual)			
Accesorios tapa:			
o Conexión con válvula para adición de líquidos			



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

o Puertos para para limpieza CIP			
o Puerto de conexión para bomba de vacío			
o Puerto para transmisor de presión			
o Puerto para indicador analógico de presión			
o Entradas extra			
Otras conexiones:			
o Conexión con válvula para el sistema de circuito exterior de toma de muestra (retorno).			
o Conexión para pHmetro			
o Conexiones extra			
Accesorios de fondo:			
o Una salida de gran tamaño (al menos 2") con válvula de cierre. (Automatismo opcional)			
o Conexión para sonda de temperatura			
o Conexión para toma de muestra			
o Válvulas para toma de muestra o para circuito externo de circulación/toma de muestra			
o Otras salidas			
Válvulas de seguridad de sobre presión en tapa			
Válvulas de sobre presión en camisa			
Además, el equipo debe cumplir los siguientes puntos:	SI	NO	Comentarios
Conjunto autoportante sobre patas que no debe transmitir vibración al suelo			
El sonido a 1 m del equipo no debe superar los 75 dB(A).			
Cumple todos los requisitos legales de seguridad y salud que le son de aplicación			
Tiene en cuenta aspectos ergonómicos en su diseño			
Dispone de un manual del equipo en Castellano (que incluya el calendario y procedimientos para su mantenimiento)			
Se debe incluir un listado detallado de piezas de repuesto			
Transporte, Puesta en Marcha y formación incluido en el precio			
Además, se valorará:	SI	NO	Comentarios
Serpentín en camisa y válvulas de enfriamiento por agua y válvula de seguridad que evite depresión por enfriamiento rápido			
Válvulas de calentamiento por vapor directo			
Aspas de agitador intercambiables (Mezcla/Agitación/Corte)			
Opción de Control de pH (Bomba de adición de ácido o base controlada por pH)			
Opción de medición de peso de carga			
Acceso de grandes dimensiones en la tapa para adición de sólidos o realización de mediciones o tomas de muestra			



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Mirilla en tapa (Opcional)			
Automatismos adicionales en válvulas y otros actuadores.			
Instalación de bolas difusoras en tapa para CIP			