



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Anuncio de licitación

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

Sukarrieta, 10 de junio de 2021

1. OBJETO

La Fundación AZTI anuncia la apertura de un procedimiento de licitación por concurso público para la **adquisición de 2 reactores de fermentación con la/s correspondiente/s unidad/es de control para cultivo de microorganismos (bacterias y microalgas).**

2. ENTREGA Y PUESTA EN MARCHA

La entrega del equipo y su puesta en marcha se gestionarán en **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 **cuarenta y seis mil cien euros (46.100,00€)**, 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	5%
Plazo de entrega	5%
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 28 de junio de 2021**.

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

AZTI

Atte. Marta Cebrián Ochoa

Telf. +34 667 174 335

Mail: mcebrian@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



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- 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
- 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 máquinas. Debe de disponer de lo siguiente:

- Marcado CE.
- Declaración CE de conformidad.
- Nombre y dirección del fabricante
- Identificación de la máquina



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- 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 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

Equipo de fermentación para microorganismos con 2 vasijas (reactores) independientes pudiendo presentar 1 o 2 unidades de control (1 conjunta o 1 unidad para cada reactor), que disponga de las siguientes características:

- Volumen de trabajo de las vasijas: mínimo 4 L.
- Vasijas autoclavables
- Sistema para calentamiento o enfriamiento (entre 15 y 60°C)
- Sondas de medición para el control de temperatura, pH y concentración de oxígeno disuelto
- Condensador de líquidos
- Sonda de nivel
- Bombas para adición y salida de reactivos y muestras: mínimo 2 por fermentador
- Sistema de agitación mecánica por varilla con aspas: velocidad hasta 1500 rpm o superior
- Sistema de aireación: mínimo 4 slpm (estándar litros por minuto).
- Sistema de control de temperatura: posibilidad de calentamiento desde T^a ambiente hasta 50°C
- Posibilidad de conexión de aire y otros gases (CO₂, N₂.)
- Válvula o sistema de alivio de presión
- Software de control para el registro de medidas en continuo y automatización de procesos. Visualización y elaboración de gráficos.

Se valorarán:

- Sonda de nivel
- Condensador abatible
- Toma-muestras
- Medidas máximas: altura 560 mm y ancho 390 mm, incluyendo el condensador, para evitar necesidad de compra de grúa para autoclave
- Posibilidad de adición de aspas a distintas alturas o cambio de tipo de varilla de agitación
- Botellas y conexiones incluidas para adición-salida de muestras
- Posibilidad de enfriamiento por agua o dedo frío, chiller.
- Sistema de camisa con recirculación de agua, para permitir la fermentación con luz
- Posibilidad de incorporación de vasijas para trabajar con muestras más sólidas (30-40% sólidos)
- Diseño compacto y de fácil desplazamiento



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- Posibilidad de incorporación de nuevas bombas
- Posibilidad de conexión de reactores de un solo uso estériles
- Puesta en marcha, transporte e instalación incluidos
- Software con posibilidad de control remoto
- Cánula de muestreo ancha