



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Anuncio de licitación

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

Derio, 3 de abril de 2023

1. OBJETO

La Fundación AZTI anuncia la apertura de un procedimiento de licitación por concurso público para la **adquisición de un biorreactor completo (vasija, sistema de control y complementos) para el cultivo microbiológico de bacteriófagos.**

2. ENTREGA Y PUESTA EN MARCHA

La entrega del equipo y su puesta en marcha se gestionarán en **un plazo máximo de 12 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 **noventa mil quinientos euros (90.500,00€)**, 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% |



2 0 1 1

5. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Los licitadores podrán presentar sus propuestas a la atención de Tania Gonzalez a la dirección de correo electrónico tgonzalez@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 26 de abril de 2023.**

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

AZTI

Att. María Lavilla / Amaia Lasagabaster

Telf. 688 618 928 / 667 174 303

Mail: mlavilla@azti.es; alasa@azti.es

Con carácter previo a la adjudicación, AZTI podrá solicitar a los licitadores las aclaraciones e informaciones que considere precisas para adoptar su decisión.

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

- 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:

- Marcado CE.
- Declaración CE de conformidad.
- Nombre y dirección del fabricante
- Identificación de la máquina
- Disposiciones a las que se ajusta la máquina



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- 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.

En caso de no cumplir con los requisitos legales establecidos se podría proceder a la y anulación del pedido y las adquisiciones realizadas.

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

Se requiere un equipo versátil para el estudio del escalado de la producción de varios microorganismos en el laboratorio de microbiología (cultivo de especies bacterianas y bacteriófagos en diferentes concentraciones de O₂, N₂ y CO₂).

Se deberá poder monitorizar, registrar e historiar los parámetros de incubación y producción (agitación, concentración de gases, temperatura, pH, biomasa...).

El equipamiento deberá contemplar la reducción y optimización de recursos (especialmente gases) y consumos energéticos. También se tendrán en cuenta aspectos ergonómicos y de ahorro de tiempo y flujo de trabajo. Estos aspectos de sostenibilidad se tendrán en cuenta en la valoración de mejoras planteadas.

Otro aspecto de mejora valorable será el plazo de entrega, la inclusión en la oferta de accesorios, materiales y repuestos, así como el periodo y condiciones de garantía y la posibilidad de ampliación a un período mayor al contemplado por la ley. El servicio de mantenimiento (si incluido) contemplará los materiales, fungibles e intervenciones necesarias para garantizar el funcionamiento y operatividad del equipo suministrado, así como el mantenimiento de parámetros y especificaciones de calidad y funcionales necesarios para la actividad.

El presupuesto debe ser detallado por separado en el desglose de la oferta.

| 1 Biorreactor multicultivo microbiológico | |
|--|-----------------------|
| Requisitos técnicos | |
| Temperatura | |
| Rango de Temperatura | Cultivo de 5°C a 45°C |
| Precisión | ± 0,1 °C |
| Homogeneidad | ± 0,3 °C |
| Control de atmósfera | |
| <ul style="list-style-type: none"> Versatilidad en la mezcla y control de gases en el cultivo: Posibilidad de trabajo y cultivo para diferentes microorganismos (aerobios, hipoxia/microaerofilia y anaerobios), con control preciso de las concentraciones de todos los gases: N₂ (0-100%), O₂ (0-21%) y CO₂ (0,1-20%). Sistemas de ahorro de gases y consumo. | |
| Requisitos de cultivo y Capacidad | |
| <ul style="list-style-type: none"> Sistema de refrigeración/calentamiento para cultivo 5-45°C. Sondas, bombas (inyectores) y módulo de control necesarios para seguimiento, regulación automática precisa y registro de todos los parámetros de producción | |

| |
|--|
| <p>(biomasa, pH, temperatura, agitación, concentración de gases, formación de espuma...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Software de control externo de parámetros y registro, incluyendo estación de trabajo con los requerimientos necesarios para la instalación y manejo de dicho software. • Capacidad: Dos vasijas de al menos 5 Litros de capacidad real de trabajo, controlables con el mismo módulo de control (pueden ser intercambiables). • Sistema de muestreo en condiciones asépticas. • Materiales autoclavables (121º/15min o superior) en vasijas y todos sus accesorios, sondas y conexiones. |
| <p>Instalación y Puesta en Marcha</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Transporte, instalación y conexión del equipo y puesta en marcha en el propio laboratorio del centro (Derio) incluido. • Disponibilidad de informe de puesta en marcha conforme. • Formación al usuario en manejo y mantenimiento básico incluidos. • Garantía legal incluida |
| <p>Otros requisitos</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Modelos ofertados con medidas para colocar en poyata estándar (60 cm de fondo), sin necesidad de comprar mesa o soporte adicional. • Posibilidad de control remoto. • Software de control intuitivo. • Redacción de oferta y manuales en castellano. • Soporte técnico y de aplicaciones telefónico/remoto gratuito. |
| <p>Mejoras para valorar</p> |
| <p>Otros suministros/accesorios incluidos: Accesorios para el cultivo no incluidos en el equipo básico (e.g. sondas de medida de parámetros adicionales, posibilidad de muestreo automático), kit de repuestos/<i>tubing</i> incluidos, fungible accesorio incluido (ej. botellas autoclavables), etc.</p> <p>Extensión garantía obligatoria, o en su defecto, servicio adicional de mantenimiento/revisiones periódicas incluido (valorable duración y conceptos contemplados).</p> <p>Otras mejoras que el proveedor considere de utilidad.</p> |