



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Anuncio de licitación

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

Sukarrieta, 21 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 equipo piloto de fermentación para sólidos**.

2. ENTREGA Y PUESTA EN MARCHA

La entrega del equipo y su puesta en marcha se gestionarán en un **plazo máximo de 10 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 **quince mil euros (15.000 €)**, impuestos no incluidos.

La facturación se realizará el 30% tras la confirmación del pedido y firma de contrato y recepción de la factura, y el otro 70% a la correcta entrega del equipo, este segundo pago será efectuado a los 60 días siguientes 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 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 11 de mayo de 2023.**

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

AZTI

Atte. Marta Cebrián

Telf. 667 174 335

Mail: mcebrian@azti.es,

6. ADJUDICACIÓN

Recibidas las ofertas en la fecha señalada para su presentación, en el plazo de 10 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 15 días desde la adjudicación. Para la documentación, la entidad seleccionada deberá regirse por 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:
 - ✓ 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.
- 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.



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

- 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

El equipo piloto de fermentación para sólidos deberá cumplir con los siguientes requisitos técnicos:

- Capacidad del reactor de fermentación entre 25 y 50 kg (volumen útil > 20 L) en acero inoxidable (para uso alimentario).
- Equipo esterilizable o higienizable mediante entrada de vapor.
- Equipo compacto y portátil que permita su fácil traslado (con ruedas).
- Con entrada de sólidos de fácil acceso (boca ancha) y posibilidad de salida por descarga.
- Posibilidad de toma de muestras durante el proceso.
- Sistema de fácil limpieza.
- Sistema de calentamiento o enfriamiento del reactor para mantenimiento de la temperatura seleccionada ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).
- Sistema de regulación de la humedad mediante entrada de aire, vapor o agua.
- Sondas y sistema de medida de temperatura en al menos 2 puntos.
- Sondas y sistema de medida de humedad en al menos 2 puntos.
- Sistema de agitación horizontal con velocidades regulables y programables.
- Sistema silencioso y con filtro para eliminación o reducción de olores
- Posibilidad de recogida de lixiviados o recirculación de líquidos
- Sistema táctil de visualización y control de los parámetros.
- Transporte, instalación y puesta en marcha.
- Dimensiones no superiores a 2.000 mm largo x 1.000 mm fondo x 1.500 mm alto
- Garantía mínima 1 año.

Se valorará positivamente:

- Sistema de triturado incorporado
- Posibilidad de secado in situ del producto final para reducción de humedad