ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN Nº3

(VALORACIÓN INFORME TÉCNICO Y APERTURA SOBRE 3)

Presidencia:
Dª M.ª José Santos Ramos
Jefa del Servicio de Régimen Jurídico y de Contratación
Vocalías:
D. Miguel Jesús Sánchez Carmona
Representante de Gabinete Jurídico
D. Francisco Javier Pérez Rodríguez
Representante de la Intervención Delegada
Dª Matilde María Trujillo Guerra
Jefa de Servicio de Coordinación de Laboratorios
Dª Sofía Segura Sánchez
Técnica del Servicio de Régimen Jurídico y Contratación
Secretaría:
D. Fernando Ruiz Merino
Jefe de Área de Régimen Jurídico y Contratación

En Sevilla, el día 17 de noviembre de 2021, a las 09:30 h. se reúnen las personas al margen relacionadas, que constituyen la Mesa de contratación de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, según Resolución del Director Gerente, designando los miembros de la mesa de contratación de fecha 9 de septiembre de 2021, con objeto de proceder a la valoración del informe técnico y apertura del sobre número 3, correspondiente al expediente siguiente:

EXPEDIENTE: CPP 2020 536655

TIPO DE CONTRATO: SERVICIOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO E INNOVACIÓN

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: CONTRATO DE SERVICIO DE INVESTIGACIÓN, DESARRROLLO E INNOVACIÓN PARA LA IDENTIFICACIÓN DE NEGATIVOS IN SITU EN EL MARCO DE LA INSPECCIÓN AGROALIMENTARIA OFICIAL. CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA Y DETECCIÓN DE BIOTOXINAS EN MOLUSCOS BIVALVOS.

PROCEDIMIENTO: COMPRA PÚBLICA PRECOMERCIAL

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN (IVA INCLUIDO): UN MILLÓN NOVECIENTOS VEINTINUEVE MIL SEISCIENTOS OCHO EUROS (1.929.608,00 €)

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN (IVA EXCLUIDO): UN MILLÓN QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS DIECISIETE EUROS CON VEINTIDÓS CÉNTIMOS (1.594.717,00€)

ÓRGANO GESTOR PROPONENTE: SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL E INSPECCIÓN AGROALIMENTARIA

Andalucía se mueve con Europa

Reunida la mesa en el día de hoy, se procede en primer lugar a la aprobación del acta de la sesión anterior. De acuerdo con la misma, se hizo entrega a la Comisión Técnica de los sobres n.º 2 de las licitadoras INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L. (línea 1) y FUNDACIÓN AZTI (línea 2) para que valorara las propuestas presentadas por las entidades licitadoras, de acuerdo con los criterios fijados en el documento regulador, y elaborara el preceptivo informe técnico, previo a la apertura de los sobres número 3.

Tras la aprobación del acta, la mesa continúa con la valoración de los informes de la Comisión Técnica de fecha 15/11/2021 presentados a la misma, en relación a ambas líneas de trabajo.

Es copia auténtica de documento electrónico

A este respecto, la persona representante de la Asesoría Juridíca manifiesta que en el informe debería concretarse en determinados subcriterios de adjudicación la correlación de los mismos con la valoración realizada. Siendo así, la mesa acuerda requerir a la Comisión Técnica informes aclaratorios en el sentido expuesto. No obstante, procede a la aprobación de la valoración realizada, cuyos resultados se exponen a continuación:

INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA SL	
Criterio. Línea 1: Caracterización de aceite de oliva	**VALORACIÓN OBTENIDA (Respecto al máximo de 75)**
	69,375
1. Descripción del grado de cumplimento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica.	**52,500**
1.1.Uso y desarrollo de técnicas analíticas rápidas, no destructivas y respetuosas con el medioambiente para la verificación de la categorización del aceite de oliva y para la detección de adulteraciones.	7,5
1.2. Utilizar técnicas que permitan la recogida, recopilación y validación de datos analíticos de forma continua para la incorporación de distintos tipos de aceites de oliva para su correcta categorización y detección de adulteraciones.	7,5
1.3. Uso de sistemas de adquisición y tratamientos de datos libres y accesibles que permita un enriquecimiento y adquisición continuada, al objeto de asegurar la aplicación correcta en cualquier muestra de aceite de oliva.	7,5
1.4. Tecnología y metodología validadas mediante contrastación con los resultados obtenidos usando los métodos analíticos oficiales, para su aplicación en las actividades de control oficial en el aceite de oliva.	7,5
1.5. Innovación tecnológica que permita la toma de datos in-situ mediante un sistema de fácil manejo y transporte.	7,5
1.6. El sistema debe permitir la emisión de informe de resultados in-situ.	7,5
1.7. Desarrollo tecnológico dotado con un sistema de acceso restringido y de copias de seguridad que permita asegurar la integridad y la imposibilidad de manipulación de los datos recogidos y de los resultados obtenidos.	7,5
2. Diseño conceptual.	**11,250**
3. Grado de innovación.	**5,625**

Es copia auténtica de documento electrónico

AZTI	
Criterio. Línea 2: Detección de biotoxinas marinas	**VALORACIÓN OBTENIDA (Respecto al máximo de 75)**
	57,500
1. Descripción del grado de cumplimento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica.	**46,250**
1.1.Desarrollo de técnicas y procedimientos sencillos de extracción de toxinas en muestras de las especies de bivalvos el litoral andaluz de mayor valor comercial.	3,75
1.2. Uso y desarrollo de técnicas analíticas rápidas, in situ y respetuosas con el medioambiente para la detección e muestras negativas de toxinas marinas reguladas por la UE a los niveles legalmente establecidos.	5
1.3. Desarrollo de uno o varios prototipos sencillos y de fácil transporte que puedan detectar todos los grupos de toxinas en conjunto o puedan trabajar simultáneamente a partir del mismo extracto con la misma finalidad.	7,5
1.4.Utilizar técnicas que permitan la recogida, recopilación y validación de datos analíticos de forma continua para su traslado a los diferentes organismos responsables de la toma de decisiones.	3,75
1.5.Tecnología y metodologías validadas mediante comparación con los resultados obtenidos usando los métodos analíticos oficiales, para su aplicación en las actividades de control oficial en muestras de moluscos bivalvos.	7,5
1.6. El sistema debe permitir la emisión de informe de resultados in-situ.	7,5
1.7. Las técnicas deben cumplir con los requisitos de la norma ISO 17025 para laboratorios de ensayo.	7,5
1.8. Desarrollo tecnológico dotado con un sistema de acceso restringido y de copias de seguridad que permita asegurar la integridad y la imposibilidad de manipulación de los datos recogidos y de los resultados obtenidos.	3,75
2. Diseño conceptual.	**7,500**
3. Grado de innovación.	**3,750**

De acuerdo con los resultados obtenidos, ambas empresas superan el umbral establecido en el Documento Regulador del procedimiento (en adelante DR) para continuar en el procedimiento de licitación.

A continuación, da comienzo al acto público de apertura de los sobres número 3 “Documentación relativa a criterios de adjudicación cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas” de las empresas

Es copia auténtica de documento electrónico

admitidas a licitación. Al acto asiste telemáticamente representante de la licitadora INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L..

En primer lugar, la presidenta de la mesa da a conocer los resultados de la valoración de los criterios evaluables mediante juicio de valor, continuando el secretario con la lectura de las proposiciones económicas para la Fase I, que son las siguientes:

Línea 1 INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L. : 10.000,00€

Línea 2 FUNDACIÓN AZTI: 9.500,00€

Tras la apertura de los sobres, se da por finalizado el acto público y se procede a la valoración de la documentación presentada por las licitadoras para la cuantificación de los criterios valorados mediante la aplicación de fórmulas relativos a la mayor cualificación de los/as dos técnicos/as senior adscritos a la ejecución del contrato, establecidos en el Anexo XI del DR:

LÍNEA 1. CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

La licitadora presenta curriculums vitae firmados y la copias de los títulos correspondientes de los dos técnicos seniors adscritos a la ejecución de la fase 2 del contrato.

En la documentación aportada se detallan los trabajos de investigación, las técnicas analíticas instrumentales utilizadas y la descripción del método de análisis quimiométrico utilizado o desarrollado, sin embargo, para alguno de los proyectos no se puede determinar su relación con características del aceite de oliva, por lo que no procede su valoración. En concreto, en los curriculum de los dos técnicos senior se incluye 11 proyectos de investigación relacionados con el aceite de oliva. También aporta la acreditación de 11 artículos de investigación relacionados con aceite de oliva, que no pueden valorarse al no estar previsto entre los criterios incluidos en el DR.

La puntuación obtenida es la siguiente:

Técnico Senior	Título del trabajo	Criterio cumplido			Número de trabajos	Justificación	Puntuación (P) (De 0 a 15)
		trabajo de investigación o desarrollo, realizados o en curso relacionados con las características de los aceites de oliva u otros aceites vegetales	Se han empleado técnicas analíticas instrumentales y/o métodos analíticos quimiométricos	grado de implicación en la ejecución de estos proyecto como director			
Técnico 1	H2020-SMEINST-816091	NO	SI	SI	0	De la documentación presentada no se puede determinar que el artículo esté relacionado con las características del aceite.	15
	AEI-010600-2018-220	SÍ	SI	SI	1		
	IDI-20200840	SÍ	SI	SI	1		
Técnico 2	PID2019-110291RB-100	Sí	Sí	SI	1		
	P18-TP-4133	SI	SI	SI	1		
	DPI2016-78290-R	SI	SI	SI	1		
	IDI-20200840	SI	SI	SI	1		
	ITC-20151142	SI	SI	SI	1		
	ITC-20131031	SI	SI	SI	1		
	IDI-20180842	SI	SI	SI	1		
Número de trabajos total (Xi)					9		

Es copia auténtica de documento electrónico

Técnico Senior	Título del trabajo	Criterio cumplido			Número de trabajos	Justificación	Puntuación (Q) (De 0 a 5)
		trabajo de investigación o desarrollo, realizados o en curso relacionados con las características de los aceites de oliva u otros aceites vegetales	Se han empleado técnicas analíticas instrumentales y/o métodos analíticos quimiométricos	grado de implicación en la ejecución de estos proyecto distinto a director			
Técnico 1	PID2019-110291RB-100	SI	SÍ	SI	1		5
	P18-TP-4133	SI	SÍ	SI	1		
	DPI2016-78290-R	SI	SI	SI	1		
	AGR-6616	SI	SI	SI	1		
	ITC-20151142	SÍ	SI	SI	1		
	ITC-20131031	SÍ	SI	SI	1		
	IDI-20180842	SÍ	SI	SI	1		
	AEI-010500-2020-156	SÍ	SI	SI	1		
Técnico 2	AGR-6616	SI	SI	SI	1		
	H2020-SMEINST-816091	NO	SI	SI	0	De la documentación presentada no se puede determinar que el artículo esté relacionado con las características del aceite.	
	AEI-010600-2018-220	SÍ	SI	SI	1		
	AEI-010500-2020-156	SÍ	SI	SI	1		
Número de trabajos total (Ri)					11		

Por tanto, la valoración total de los criterios de adjudicación es la siguiente:

LICITADORA	CRITERIOS VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (MÁXIMO 75 PUNTOS)	CRITERIOS RELATIVOS A LA MAYOR CUALIFICACIÓN DE LOS/AS DOS TÉCNICOS/AS SENIOR ADSCRITOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO (MÁXIMO 20 PUNTOS)	OFERTA ECONÓMICA (MÁXIMO 5 PUNTOS)	TOTAL
INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L.	69,38	20,00	5,00	**94,38**

LÍNEA 2.-DETECCIÓN DE BIOTOXINAS MARINAS

La licitadora presenta curriculums vitae firmados y la copias de los títulos correspondientes de los dos técnicos seniors adscritos a la ejecución de la fase 2 del contrato.

En la documentación se detallan los trabajos de investigación y las publicaciones relacionadas .

En concreto, en los curriculum de los dos técnicos senior se incluyen 7 proyectos de investigación y 5 publicaciones relacionadas con biotoxinas marinas.

También presentan otros méritos que no se pueden puntuar al no estar relacionados directamente con la detección de biotoxinas marinas o no estar contemplado entre los criterios de valoración.

La puntuación obtenida es la siguiente:

Es copia auténtica de documento electrónico

Técnico Senior	Título del trabajo	Criterio			Número de trabajos	Puntuación total (P) (De 0 a 15)
		proyectos de investigación o desarrollo, realizados o en curso, relacionados con la detección de biotoxinas marinas	grado de implicación en la ejecución de estos proyecto como director	artículos publicados relacionados con la detección de biotoxinas marinas		
Técnico 1	NEWKITS Nuevos métodos para detección rápida y eficaz de contaminantes en alimentos.	SI	SI	NO	1	15
Técnico 2	Mejora en los protocolos biosanitarios para la comercialización de la producción de moluscos (MEJORA)	SI	SI	NO	1	
	Current status of forecasting toxic harmful algae for the North-East Atlantic shellfish aquaculture industry.	NO	NO	SI	1	
	Diversity and regional distribution of harmful algal events along the Atlantic margin of Europe.	NO	NO	SI	1	
	Suitability of two areas of the Basque coast to sustain shellfish aquaculture according to the presence of potentially toxic phytoplankton.	NO	NO	SI	1	
	Early Warning Systems for Shellfish Safety: The Pivotal Role of Computational Science.	NO	NO	SI	1	
	Evaluation of phytoplankton quality and toxicity risk baserd on a long-term time series previous to the implementation of a bivalve farm (Basque coast as a case study).	NO	NO	SI	1	
	Mejora en los protocolos biosanitarios para la comercializacón de la producción de moluscos.	SI	SI	NO	1	
Número de trabajos total (Xi)					8	

Técnico Senior	Título del trabajo	Criterio cumplido		Número de trabajos	Puntuación total (Q) (De 0 a 5)
		proyectos de investigación o desarrollo, realizados o en curso, relacionados con la detección de biotoxinas marinas	grado de implicación en la ejecución de estos proyecto distinto a director		
Técnico 1	Interreg Atlantic Area EAPA_2016. Network for introduction of Innovative Toxicity Alert Systems for safer seafood products.	SI	SI	1	5
	CTQ2017-83569-C2-2-R. QUALSAFEFOOD. Determinación y evaluación de sustancias relacionadas con la calidad (antioxidantes) y seguridad (contaminantes clásicos, emergentes y nanopartículas) alimentarias.	SI	SI	1	
Técnico 2	Predicting Risk and Impact of Harmful Events on the Aquaculture Sector (PRIMROSE)	SI	SI	1	
	Desarrollo de un sistema de predicción de la probabilidad de blooms de algas (PREFI)	SI	SI	1	
	Sistemas innovadores de monitoreo para prevención de riesgos en zonas de producción de moluscos en mar abierto (SIMMA)	SI	SI	1	
Número de trabajos total (Ri)				5	

Por tanto, la valoración total de los criterios de adjudicación es la siguiente:

Es copia auténtica de documento electrónico

LICITADORA	CRITERIOS VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (MÁXIMO 75 PUNTOS)	CRITERIOS RELATIVOS A LA MAYOR CUALIFICACIÓN DE LOS/AS DOS TÉCNICOS/AS SENIOR ADSCRITOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO (MÁXIMO 20 PUNTOS)	OFERTA ECONÓMICA (MÁXIMO 5 PUNTOS)	TOTAL
FUNDACIÓN AZTI	57,50	15,00	5,00	**77,50**

En su virtud, la mesa acuerda requerir la documentación previa para la adjudicación de la etapa 2 de la Fase I, relativa a la realización de un estudio de viabilidad a INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L. para la línea de trabajo 1 y a FUNDACIÓN AZTI para la línea de trabajo 2.

Y no siendo otros los asuntos a tratar, se da por terminada la reunión a la 10:15 horas del día anteriormente citado, levantándose la presente acta para la debida constancia en el expediente de su razón.

La Secretaría,

Fernando Ruiz Merino

La vocal del servicio proponente

Matilde María Trujillo Guerra

VºBº. La Presidencia,

M.ª José Santos Ramos

Es copia auténtica de documento electrónico