INFORME DE LA COMISIÓN TÉCNICA SOBRE LA DOCUMENTACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS EN LA LÍNEA 1. CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA, RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE JUICIOS DE VALOR PARA LA EVALUACIÓN 1, DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DE COMPRA PÚBLICA PRECOMERCIAL DE LOS SERVICIOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN PARA LA IDENTIFICACIÓN DE NEGATIVOS IN SITU EN EL MARCO DE LA INSPECCIÓN AGROALIMENTARIA OFICIAL.

EXPEDIENTE: CPP 2020 536655.

Andalucía se mueve con Europa

En relación con la tramitación del expediente arriba indicado y conforme a lo establecido en el anexo VIII y el anexo XI del Documento Regulador (en adelante DR) de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, la Comisión Técnica procede a analizar la documentación presentada por la entidad Integración Sensorial y Robótica "iSR", relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante juicio de valor. Evaluación 1 y emite el siguiente informe.

1. Introducción.

El presente documento tiene por objeto describir el procedimiento empleado y el resultado obtenido de la evaluación de la documentación entregada en sobre número 2 relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante juicios de valor, para la Evaluación 1 de la Fase I del procedimiento de contratación de compra pública precomercial de los servicios de investigación, desarrollo e innovación para la identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial para la línea 1: caracterización del aceite de oliva.

2. Miembros de la Comisión Técnica.

Los Miembros de la Comisión Técnica han elaborado el siguiente informe teniendo en cuenta las funciones de la Comisión Técnica especificadas en el Documento Regulador y en función de su especialización en calidad de la cual participan en el seno de esta comisión. En concreto:

- Directora Técnica: Mª del Pilar Garrido Flores, Asesora Técnica de la Subdirección General de Control e Inspección Agroalimentaria de la Agencia y Coordinadora del Proyecto de Compra Pública de Innovación en la misma. *Aportaciones al informe: Coordinación para la elaboración del informe,*

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 1/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

elaboración del informe, valoración de las propuestas y valoración e integración de las aportaciones al documento final.

- Asesor técnico: Antonio Terán Rodríguez, Técnico del Servicio de Coordinación de Laboratorios de la Agencia. *Aportaciones al informe: Elaboración del informe, valoración de las propuestas y valoración e integración de las aportaciones al documento final.*

- Asesora Técnica para la línea de trabajo 1: Noelia Ruiz López. Asesora Técnica del Área de Aceites y Grasas del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba de la Agencia. *Aportaciones al informe: Elaboración del informe con valoración de las propuestas.*

- Asesor Técnico para la línea de trabajo 1: Rafael María Font Villa, Responsable del Área de Suelos y Agua del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba de la Agencia. *Aportaciones al informe: Elaboración del informe con valoración de las propuestas.*

- Asesora Técnica: Antonia Cobacho Vargas, Jefa de Departamento de Relaciones Internacionales de la Subdirección Técnica de la Agencia y Asesora Técnica en CPI. *Aportaciones al informe: Ha analizado el informe realizado por los anteriores miembros de la Comisión y ha asesorado sobre posibles mejoras en base a su conocimiento sobre la CPI.*

- Asesora Técnica: Encarnación Martínez Navarro, Técnica de la Subdirección Técnica de la Agencia y Asesora Técnica en CPI. *Aportaciones al informe: Ha analizado el informe realizado por los anteriores miembros de la Comisión y ha asesorado sobre posibles mejoras en base a su conocimiento sobre la CPI.*

3. Ofertas recibidas.

La oferta recibida dentro de plazo y admitida, una vez examinada la documentación acreditativa de los requisitos establecidos para la Etapa 1 de la Fase I de la línea 1: caracterización del aceite de oliva, ha sido la presentada por INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA SL (iSR).

Los miembros de la Comisión Técnica cuyas aportaciones al informe han sido realizar la valoración de la oferta, tal y como se especifica en el punto 2 del presente informe, han realizado el análisis y evaluación estudio conforme a lo establecido en el anexo VIII y el anexo XI del Documento Regulador (en adelante DR), sin detectarse ninguna anomalía ni incumplimiento por parte de la entidad licitadora.

4. Procedimiento empleado para la valoración de las ofertas.

Para llevar a cabo la evaluación y puntuación se ha tenido en cuenta lo especificado en anexo VIII Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor, evaluación 1 y el anexo XI Criterios de adjudicación y baremos de valoración. Evaluación 1.

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 2/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

En el anexo I se incluye la justificación de la puntuación asignada en la valoración de cada uno de los requisitos. El contenido de esa justificación se realiza teniendo en cuenta el carácter confidencial de la propuesta presentada por la entidad, de acuerdo a la declaración de confidencialidad presentada por la entidad y la etapa actual del proceso de Compra Pública Precomercial, Etapa 1 de la Fase I, Propuesta.

5. Criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor.

Los criterios de adjudicación sometidos a juicio de valor, todos de carácter técnico, vienen recogidos en el Anexo XI del DR. Estos criterios tienen asignados 75 puntos sobre 100. Estos 75 puntos máximos podrán alcanzar los 100 cuando se analice la documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas, establecidos para la valoración de la documentación incluida en el sobre 3.

Criterios a valorar:

Memoria Técnica que conste al menos de los siguientes puntos:

- Descripción del grado de cumplimiento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica de la propuesta técnica presentada, indicando los antecedentes o pruebas en las que se sustenta la descripción del grado de cumplimento anteriormente mencionados y contemplando la justificación de la propuesta tecnológica elegida.
- Descripción de la propuesta técnica presentada, incluyendo el estado del arte, situación actual relacionada con la demanda tecnológica, tecnologías existentes con indicación de si son objeto de patente o no, grado de adecuación de cada una de ellas y estado de desarrollo de las mismas.
- Descripción del grado de innovación asociado a dicha propuesta, incluyendo el certificado de los medios técnicos.

6. Sistema de valoración de cada punto de la memoria.

Para cada uno de los puntos en que se descompone la memoria se establece en el anexo XI del DR, el modo de valoración de la documentación, el criterio de evaluación, así como la puntuación máxima por apartado de la memoria, pudiéndose alcanzar una puntuación de 100. La propuesta con una puntuación por debajo de 40 puntos no se tendrá en cuenta.

En base a estos criterios, la puntuación máxima para cada punto de la memoria técnica, en el caso de la línea 1, es la siguiente:

1. Descripción del grado de cumplimiento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica de la propuesta técnica presentada, indicando los antecedentes o pruebas en las que se sustenta la

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 3/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

descripción del grado de cumplimento anteriormente mencionados y contemplando la justificación de la propuesta tecnológica elegida. **70 puntos.**

2. Descripción de la propuesta técnica presentada, incluyendo el estado del arte, situación actual relacionada con la demanda tecnológica, tecnologías existentes con indicación de si son objeto de patente o no, grado de adecuación de cada una de ellas y estado de desarrollo de las mismas. **15 puntos.**

3. Descripción del grado de innovación asociado a dicha propuesta, incluyendo el certificado de los medios técnicos. **15 puntos.**

Para su evaluación se ha seguido estrictamente el procedimiento establecido en el Anexo XI del DR, donde aparecen las variables que ha debido considerar la entidad en su propuesta.

El juicio de valor ha consistido en realizar un estudio pormenorizado de las propuestas, analizando por separado los diferentes criterios que las componen, para equipararlos a la escala de puntuaciones establecida.

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 4/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

7. Valoración de la oferta.

A continuación se muestra el resumen de la puntuación obtenida por el licitador, según los criterios analizados y evaluados.

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**

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 5/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

8. Puntuación total

En el anexo I se muestra el cómputo global de la valoración obtenida por la entidad licitadora y la justificación de la misma.

9. Propuesta de continuación del procedimiento de adjudicación.

Según lo establecido en el punto 10.1.1.7 del Documento Regulador, si hubieran concurrido a la licitación menos de tres entidades o fueran menos de tres las que hubieran superado el umbral mínimo en la valoración de criterios evaluables mediante juicio de valor, el órgano de contratación podrá optar por no continuar con el procedimiento de adjudicación o hacerlo con un número inferior de proposiciones, a propuesta de la mesa de contratación asistida para este fin por la Comisión Técnica.

Teniendo en cuenta esta premisa, la Comisión Técnica ve viable continuar con el procedimiento, y así lo traslada a la mesa de contratación para que realice la propuesta pertinente al órgano de contratación.

El resultado de la valoración se ha obtenido en base a la información aportada en la propuesta, y teniendo en cuenta que esta se adapta a la fase del proyecto que se está valorando. En el juicio de valor realizado por los expertos para justificar la continuación del procedimiento, se ha valorado positivamente aspectos que permiten concluir la viabilidad del proyecto, tal y como se pone de manifiesto en el punto 8 del presente informe. La propuesta parte de la combinación de dos tecnologías existentes y validadas. El diseño y las tecnologías propuestas dan respuesta a los requisitos funcionales. De obtenerse los resultados previstos y planteados por la entidad, se trataría de una solución innovadora que supondría un avance claro sobre el estado actual de las tecnologías existentes.

Firmado electrónicamente: La Comisión Técnica

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 6/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

ANEXO I. VALORACIÓN CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PONDERABLES EN FUNCIÓN DE UN JUICIO DE VALOR

INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA SL			
Criterio. Línea 1: Caracterización de aceite de oliva	**VALORACIÓN MÁXIMA**	**VALORACIÓN OBTENIDA (Respecto al máximo de 100)**	**VALORACIÓN OBTENIDA (Respecto al máximo de 75)**
	0-100 puntos	**92,5 ***	**69,375**
1. Descripción del grado de cumplimento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica.	**70**	**70**	**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.	10	10	7,5
Justificación	Para dar respuesta a esta demanda se propone una combinación de tecnologías que en si mismas son rápidas, no destructivas y respetuosas con el medio ambiente, por lo que consideramos que el resultado de la I+D dará lugar a una tecnología con propiedades similares. Por tanto, la propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica con un grado de cumplimiento considerado total.		
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.	10	10	7,5
Justificación	La propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica, por tanto el grado de cumplimiento se considera total. La arquitectura del sistema propuesto entendemos que dota de flexibilidad al sistema y asegura el crecimiento tanto horizontal (número de dispositivos) como vertical (tipo de dispositivos o de mediciones) de la solución.		
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.	10	10	7,5
Justificación	La propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica, por tanto el grado de cumplimiento se considera total. La arquitectura del sistema propuesto entendemos que dota de flexibilidad al sistema y asegura el crecimiento tanto horizontal (número de dispositivos) como vertical (tipo de dispositivos o de mediciones) de la solución.		
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.	10	10	7,5
Justificación	La propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica, por tanto el grado de cumplimiento se considera total. Consideramos que la entidad presenta una metodología permite su validación por contrastación con los métodos oficiales.		
1.5. Innovación tecnológica que permita la toma de datos in-situ mediante un sistema de fácil manejo y transporte.	10	10	7,5
Justificación	La propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica, por tanto el grado de cumplimiento se considera total. Entendemos que el sistema propuesto, en caso de ser obtenido, será portátil, de fácil manejo y transporte.		
1.6. El sistema debe permitir la emisión de informe de resultados in-situ.	10	10	7,5
Justificación	La propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica, por tanto el grado de cumplimiento se considera total, por lo que se ha valorado con la puntuación máxima.		
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.	10	10	7,5
Justificación	La propuesta presentada da respuesta a la demanda tecnológica, por tanto el grado de cumplimiento se considera total. La propuesta cumple con la demanda en cuanto a la securización de accesos y a la hora de asegurar la persistencia de la información mediante copias de seguridad, asegurar la integridad, y el no repudio ante manipulación de los datos recogidos y de los datos obtenidos.		
2. Diseño conceptual.	**15**	**15**	**11,250**
Justificación	La propuesta supone una mejora de las tecnologías existentes. Si bien es la única propuesta que ha cumplido los criterios para su evaluación y no es posible hacer una comparativa con otras, la propuesta alcanza el máximo de la puntuación teniendo en cuenta los criterio de valoración establecidos. Contiene una adecuada y amplia descripción del estado del arte, se hace una descripción de las tecnologías existentes que se van a utilizar, especificando su desarrollo actual y el grado de adecuación de cada una de ellas al objeto del contrato. Por otro lado, el enfoque metodológico planteado se considera adecuado y supone un avance respecto al estado actual de las tecnologías existentes. También se ha considerado positivo que se parte de tecnología ya existentes que no son objeto de patente, lo que simplifica el proceso de CPI.		
3. Grado de innovación.	**15**	**7,5**	**5,625**
Justificación	La propuesta implica la unificación de tecnologías ya existentes, con la necesidad de un desarrollo de innovación posterior para la obtención de una tecnología no existente que de respuesta a la demanda, por lo que se le asigna la mitad del valor máximo. La propuesta se considera innovadora en relación al estado del arte ya que de alcanzarse permitiría la toma y obtención de datos in-situ mediante un sistema de fácil manejo y transporte, lo que implica un cambio significativo respecto a los estándares actuales.		

* La propuesta de la entidad supera el umbral de 40 puntos establecido en el anexo XI, por lo que no se excluye del procedimiento a ninguna de ellas.

FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR GARRIDO FLORES	15/11/2021	PÁGINA 7/7
	MARIA ANTONIA COBACHO VARGAS		
	ENCARNACION MARTINEZ NAVARRO		
	ANTONIO TERAN RODRIGUEZ		
	RAFAEL MARIA FONT VILLA		
	NOELIA RUIZ LOPEZ		
VERIFICACIÓN	64oxu856UNYKN25JzZBoe+w67qEkfz	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	