ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN Nº6

(VALORACIÓN INFORMES TÉCNICOS Y APERTURA SOBRE 4.B)

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 María Eugenia Pérez García
Jefa de Servicio de Coordinación de Laboratorios
Secretaría:
D. Fernando Ruiz Merino
Jefe de Área de Régimen Jurídico y Contratación

En Sevilla, el día 13 de julio de 2022, a las 09 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 4 B, 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 número 4-A que contienen el Plan de viabilidad presentados por las licitadoras INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L. para la línea de trabajo 1 y FUNDACIÓN AZTI para la línea de trabajo 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 4.B.

Tras la aprobación del acta, la mesa continúa con la valoración de los informes de la Comisión Técnica de fecha 05/07/2022 presentados a la misma, en relación a ambas líneas de trabajo. La mesa emite su conformidad a los mismos, siendo los resultados los siguientes:

Es copia auténtica de documento electrónico

De un máximo de 100 puntos, en la línea n.º 1 "*Desarrollo de dispositivos portátiles para la identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial: caracterización del aceite de oliva"* se otorga a INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA S.L. una puntuación de 72,65, de acuerdo con el siguiente detalle:

Documentación técnica a aportar	Criterio de evaluación	VALORACIÓN MÁXIMA	VALORACIÓN OBTENIDA (Respecto al máximo de 100)
		0-100 puntos	72,65
1. Descripción del estado del arte. Descripción exhaustiva de la respuesta que ofrece la propuesta técnica para cada uno de los puntos indicados en la demanda tecnológica. Integración de las tecnologías preexistentes. (Z1)	**1. Propuesta del grado de cumplimento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica.**	**70**	**56**
	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	**4**
	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	**6**
	1.3. Uso de sistemas de adquisición y tratamiento 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	**6**
	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**
	1.5. Innovación tecnológica que permita la toma de datos in-situ mediante un sistema de fácil manejo y transporte.	10	**10**
	1.6. El sistema debe permitir la emisión de informe de resultados in-situ.	10	**10**
	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**
Valor de Z1			**56**
2. Metodología de trabajo y planificación temporal de las tareas a llevar a cabo de acuerdo a las fases y los hitos establecidos. Incluido los resultado a entregar en la consecución de cada uno de los Hitos. (Z2)	**2. Propuesta para cada uno de los hitos.**	**50**	**30**
	2.1. Hito 1. Presentación inicial y dossier tecnológico.	10	8
	2.2. Hito 2. Diseño y definición del sistema.	10	4
	2.3. Hito 3. Ensayos y prototipos no comerciales.	10	6
	2.4. Hito 4. Pruebas, verificación prototipo no comercial.	10	4
	2.5. Hito 5. Obtención de prototipo no comercial.	10	8
Valor de Z2			**30**
3. Descripción de la viabilidad futura, técnica y económica, de las soluciones propuestas en base a las descripciones establecidas en el DPT. (Z3)	**3. Exhaustividad en la descripción de la viabilidad futura.**	**15**	**6**
	3.1. Exhaustividad en la descripción de la viabilidad técnica.	7,5	2
	3.2. Exhaustividad en la descripción de la viabilidad económica.	7,5	4
Valor de Z3			**6**
4. Análisis de riesgos y plan de contingencias en base a los posibles problemas que puedan acontecer. (Z4)	**4. Propuesta para cada uno de los hitos.**	**50**	**26**
	4.1. Hito 1. Presentación inicial y dossier tecnológico.	10	6
	4.2. Hito 2. Diseño y definición del sistema.	10	2
	4.3. Hito 3. Ensayos y prototipos no comerciales.	10	6
	4.4. Hito 4. Pruebas, verificación prototipo no comercial.	10	6
	4.5. Hito 5. Obtención de prototipo no comercial.	10	6
Valor de Z4			**26**
5. Plan de negocio previsto. (Z5)	**5. Exhaustividad en la descripción del plan de negocio.**	**5**	**5**
Valor de Z5			**5**

Igualmente, de un máximo de 100 puntos, en la línea n.º 2 "*Desarrollo de dispositivos portátiles para la identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial: Detección de Biotoxinas marinas en moluscos bivalvos"* se otorga a FUNDACIÓN AZTI una puntuación de 45,3, con el siguiente desglose:

Es copia auténtica de documento electrónico

Valoración Plan de Viabilidad Línea 2: Detección de biotoxinas marinas. AZTI			
	Fórmula	$(Z_1) * 1 + ((Z_2)+(Z_4))*0,15 +((Z_3)+(Z_5)) * 0,25=$	
Documentación técnica a aportar	Criterio de evaluación	VALORACIÓN MÁXIMA	VALORACIÓN OBTENIDA (Respecto al máximo de 100)
		0-100 puntos	45,3
1. Descripción del estado del arte. Descripción exhaustiva de la respuesta que ofrece la propuesta técnica para cada uno de los puntos indicados en la demanda tecnológica. Integración de las tecnologías preexistentes. (Z_1)	**1.Propuesta del grado de cumplimento de cada uno de los puntos de la demanda tecnológica.**	**80**	**40**
	1.1.Desarrollo de técnicas y procedimientos sencillos de extracción de toxinas en muestras de las especies de bivalvos del litoral andaluz de mayor valor comercial.	10	6
	1.2.Uso y desarrollo de técnicas analíticas rápidas, in situ y respetuosas con el medioambiente para la detección de muestras negativas de toxinas marinas reguladas por la UE a los niveles legalmente establecidos.	10	4
	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.	10	4
	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.	10	2
	1.5.Tecnología y metodología 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.	10	2
	1.6. El sistema debe permitir la emisión de informe de resultados in-situ.	10	10
	1.7.Las técnicas deben cumplir con los requisitos de la norma ISO 17025 para laboratorios de ensayo.	10	6
	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.	10	6
Valor de Z1			**40**
2. Metodología de trabajo y planificación temporal de las tareas a llevar a cabo de acuerdo a las fases y los hitos establecidos. Incluido los resultado a entregar en la consecución de cada uno de los hitos. (Z_2)	**2. Propuesta para casa uno de los hitos.**	**50**	**12**
	2.1. Hito 1. Presentación inicial y dossier tecnológico.	10	4
	2.2. Hito 2. Diseño y definición del sistema.	10	2
	2.3. Hito 3. Ensayos y prototipos no comerciales.	10	2
	2.4. Hito 4. Pruebas, verificación prototipo no comercial.	10	2
	2.5. Hito 5. Obtención de prototipo no comercial.	10	2
Valor de Z2			**12**
3. Descripción de la viabilidad futura, técnica y económica, de las soluciones propuestas en base a las descripciones establecidas en el DPT. (Z_3)	**3. Exhaustividad en la descripción de la viabilidad futura.**	**15**	**4**
	3.1. Exhaustividad en la descripción de la viabilidad técnica.	7,5	2
	3.2. Exhaustividad en la descripción de la viabilidad económica.	7,5	2
Valor de Z3			**4**
4. Análisis de riesgos y plan de contingencias en base a los posibles problemas que puedan acontecer. (Z_4)	**4. Propuesta para cada uno de los hitos.**	**50**	**10**
	4.1. Hito 1. Presentación inicial y dossier tecnológico.	10	2
	4.2. Hito 2. Diseño y definición del sistema.	10	2
	4.3. Hito 3. Ensayos y prototipos no comerciales.	10	2
	4.4. Hito 4. Pruebas, verificación prototipo no comercial.	10	2
	4.5. Hito 5. Obtención de prototipo no comercial.	10	2
Valor de Z4			**10**
5. Plan de negocio previsto. (Z_5)	**5. Exhaustividad en la descripción del plan de negocio.**	**5**	**4**

De acuerdo con los resultados obtenidos, ambas empresas superan el umbral mínimo establecido en el ANEXO XI del Documento Regulador del procedimiento para continuar en el procedimiento de licitación.

A continuación, da comienzo el acto público de apertura de los sobres 4.B “Oferta económica”.

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. : 385.000,00€

Es copia auténtica de documento electrónico

Línea 2: FUNDACIÓN AZTI: 207.031,00€

Tras la apertura de los sobres, se da por finalizado el acto público y se procede a la valoración de las ofertas, resultando las siguientes valoraciones totales:

LÍNEA 1. CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

LICITADORA	VALORACIÓN CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (máximo 100 puntos)	PROPOSICIÓN ECONÓMICA	VALORACIÓN PROPOSICIÓN ECONÓMICA (máximo 5 puntos)	VALORACIÓN TOTAL
NTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA, S.L	72,65	385.000,00 €	5	77,65

LÍNEA 2.-DETECCIÓN DE BIOTOXINAS MARINAS

LICITADORA	VALORACIÓN CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (máximo 100 puntos)	PROPOSICIÓN ECONÓMICA	VALORACIÓN PROPOSICIÓN ECONÓMICA (máximo 5 puntos)	VALORACIÓN TOTAL
FUNDACIÓN AZTI	45,3	207.031,00 €	5	50,3

En su virtud, la mesa acuerda proponer al órgano de contratación la adjudicación de la Fase II de la Línea 1 a INTEGRACIÓN SENSORIAL Y ROBÓTICA S.L. y de la Línea 2 a FUNDACIÓN AZTI.

Y no siendo otros los asuntos a tratar, se da por terminada la reunión a la 9:50 horas del día anteriormente citado, levantándose la presente acta para la debida constancia en el expediente de su razón.

La Secretaría,

Fernando Ruiz Merino

VºBº. La Presidencia,

M.ª José Santos Ramos

Es copia auténtica de documento electrónico