

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN

TSA0067791

Justificación de la contratación

Dentro de los objetivos del Proyecto de I+D+i "Innovación en la lucha contra la mosca del Mediterráneo mediante la Técnica del Insecto Estéril (TIE)" figura el desarrollo de una dieta artificial gelificada y/o texturizada para la cría de la mosca de la fruta, *C. capitata* a partir de ingredientes estandarizados, cuya aplicación permita disminuir la variabilidad en los resultados obtenidos e incrementar el rendimiento en la cría a un coste competitivo.

Para alcanzar el objetivo principal expuesto, se plantea la siguiente metodología de trabajo:

- Diseño y desarrollo de dieta larval en condiciones de laboratorio
 - Identificación de ingredientes (ingredientes nutricionales, compuestos de enriquecimiento, agentes texturizantes o de gelificación y conservantes) de aplicación en el diseño de dietas para la cría de *C. capitata*.
 - Diseño experimental: ingredientes y dosis de aplicación, tecnologías y variables de proceso, parámetros tecnológicos de evaluación.
 - Desarrollo de un máximo de 10 dietas diferentes. Caracterización físico-química, microbiológica y nutricional de las dietas.
- Evaluación de las dietas seleccionadas. Ensayos a nivel de cría masiva
 - Evaluación de la estabilidad físico-química, microbiológica y nutricional de las dietas.
 - Evaluación del rendimiento de las dietas en condiciones de cría masiva

El objetivo de la contratación es contar con un colaborador con experiencia contrastada en el desarrollo de nuevos productos alimenticios, tanto en selección de ingredientes adecuados como en su formulación.

CPV: 73100000 Servicios de investigación y desarrollo experimental

Justificación del procedimiento de licitación

No se ha alterado el objeto del contrato ni se ha realizado fraccionamiento del importe del mismo con objeto de eludir los principios generales de la contratación recogidos en la LCSP.

Justificación de la no división en lotes

La contratación debe realizarse en un único lote pues su división dificultaría la correcta ejecución del contrato. Al tratarse del desarrollo de un número de dietas caracterizadas físico-química y nutricionalmente provenientes de diferentes fases previas que componen el desarrollo final de éstas, no tendría sentido el fraccionamiento en lotes puesto que el licitador que desarrolle exitosamente las fases iniciales obtendrá como resultado el desarrollo final deseado.

Justificación del cálculo del presupuesto base de licitación

Para el desarrollo final de la dieta se han establecido las siguientes fases:

1. Diseño y desarrollo de dieta larval. Ensayos a nivel de laboratorio:
 - Investigaciones previas.
 - ✓ Identificación de requerimientos iniciales de las dietas



- ✓ Trabajo bibliográfico de ingredientes
- ✓ Búsqueda de proveedores para los ingredientes identificados

- Diseño de dietas
- Ensayos de desarrollo piloto de dietas en condiciones de laboratorio

2. Evaluación de las dietas seleccionada. Ensayos a nivel de cría masiva:

- Estudio de la estabilidad
- Ensayo a nivel cría masiva en la Bioplanta de Caudete de Las Fuentes

El presupuesto base de licitación asciende a la cantidad de **SESENTA MIL TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE EUROS (60.379,00 €)** de acuerdo con el siguiente cuadro de unidades y precios:

CUADRO DE UNIDADES Y PRECIOS

Nº Fase	Descripción	Precio Unitario (Sin IVA)	IMPORTE TOTAL (Sin IVA)
1	Diseño y desarrollo de dieta larval. Ensayos a nivel de laboratorio: <ul style="list-style-type: none"> • Investigaciones previas. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificación de requerimientos iniciales de las dietas ✓ Trabajo bibliográfico de ingredientes ✓ Búsqueda de proveedores • Diseño de dietas • Ensayos de desarrollo piloto de dietas en condiciones de laboratorio 	25.000	25.000
2	Evaluación de las dietas seleccionada. Ensayos a nivel de cría masiva: <ul style="list-style-type: none"> • Estudio de la estabilidad • Ensayo a nivel cría masiva en la Bioplanta de Caudete de Las Fuentes 	24.900	24.900
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA no incluido)			49.900€
Impuesto sobre el Valor Añadido (21%)			10.479 €
IMPORTE TOTAL DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA incluido)			60.379 €

El valor estimado de contratación es igual al presupuesto de licitación, al no preverse ni modificaciones del importe ni prórrogas que supongan aumento de importe.

Justificación de los criterios de solvencia y/o clasificación de contratistas elegida.

El licitador podrá acreditar la solvencia necesaria mediante la presentación de la Declaración Responsable de Cumplimiento de Requisitos mínimos debidamente cumplimentada que indique al menos lo siguiente:

Solvencia económica

Para ser admitidos los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocio referido al mejor ejercicio de los últimos tres disponibles de al menos SESENTA MIL EUROS (60.000,00€).

Solvencia técnica:

- 1.- Aportar la información necesaria que acredite la experiencia previa en uno o varios de los siguientes campos de trabajo:

- Experiencia en manejo y experimentación con ingredientes y materias primas destinadas a uso alimentario.
- Experiencia en mejora y desarrollo de productos alimentarios.
- Experiencia en procesos productivos industriales para industrias alimentarias.

2.- Compromiso de poner a disposición los medios tecnológicos necesarios para la caracterización física, química y nutricional de las dietas en estudio y posterior desarrollo final. Se deberán relacionar dichos medios y su aplicación.

Justificación de los criterios de adjudicación (en orden decreciente):

Criterios económicos

- **Precio:** Se otorgarán hasta un máximo de 45 puntos a la oferta más económica, valorándose las demás conforme al resultado de la fórmula:

$$P_x = P_{\max} - 100 \left[\frac{O_x - O_{mb}}{O_{mb}} \right]$$

Siendo P_x la puntuación del ofertante, con un mínimo de cero puntos, P_{\max} la puntuación máxima, O_x el importe de la oferta del licitador, y O_{mb} el importe de la oferta más económica.

Criterios cualitativos

Adicionalmente a los trabajos solicitados en la solvencia técnica se valorarán:

- **Experiencia en ingredientes y materias primas para uso alimentario** realizados por el licitador en los últimos cinco años. Se valorará con 3 puntos por trabajo realizado con un **máximo de veinte puntos**. Esto se justificará mediante uno de los siguientes documentos: certificado, informe, artículo científico, publicación, colaboración.
- **Experiencia en mejora y desarrollo de productos alimentarios** realizados por el licitador en los últimos cinco años; Se valorará con 3 puntos por trabajo realizado con un **máximo de veinte puntos**. Esto se justificará mediante uno de los siguientes documentos: certificado, informe, artículo científico, publicación, colaboración.
- **Experiencia en procesos productivos industriales para industrias alimentarias** realizados por el licitador en los últimos cuatro años; Se valorará con 3 puntos por trabajo realizado con un **máximo de quince puntos**. Esto se justificará mediante uno de los siguientes documentos: certificado, informe, publicación, colaboración. Esto se justificará con uno de los siguientes documentos: certificado, informe, artículo científico, publicación, colaboración.

En todos los criterios de adjudicación cualitativos se deberá aportar para ser valorado uno de los siguientes documentos acreditativos: certificado, publicación científica u otro documento que acredite fehacientemente dicha experiencia. Se valorará con cero puntos cada uno criterios anteriores, si no se presentan trabajos cuyo objeto sea uno de los incluidos o que no se acrediten documentalmente tal y como se ha detallado.

Justificación de las condiciones especiales de ejecución

La comprobación por parte de Tragsa del estricto cumplimiento de los pagos a los subcontratistas, se justifica por la necesidad de garantizar los pagos en el plazo establecido por la ley 3/2004 y el artículo 216 de la Ley de Contratos del Sector Público.

Justificación de la insuficiencia de medios

Tragsa no cuenta con los medios técnicos necesarios para realizar el objeto del contrato.