



POLITÉCNICA

CAMPUS
DE EXCELENCIA
INTERNACIONAL



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIEROS INFORMÁTICOS

INFORME RELATIVO AL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS EN EL PPT PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALMAZARA REACONDICIONADA PARA LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS (ETSIAAB) DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID, A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO. (nº expediente: SUM-11/25 LG)

Convocado procedimiento abierto para la contratación del servicio para el suministro de arrendamiento, mantenimiento y asistencia técnica de máquinas multifunción, se han presentado las siguientes empresas a la licitación:

1. ALMAZARA ESPADÁN OLEUM
2. ELÍAS JADRAQUE, S.A
3. MOTEVERDE EQUIPAMIENTOS S.L.

Según se especifica en el punto 2 del pliego de prescripciones técnicas, los ofertantes deben presentar propuestas para el suministro de una almazara que incluya los siguientes equipos:

- “1. Tolva de recepción de acero inoxidable para la recepción de aceituna incluso bomba de accionamiento de 0.75 kW.*
- 2. Cinta transportadora con capacidad para deshojado con motor de soplado de 2 kW.*
- 3. Máquina de lavado de aceituna modelo ÓPTIMA L10 de PIERALISI (o equivalente) a con sistema de lavado hidroneumático y sistema de volcado del tanque de lavado.*
- 4. Elevador sinfín de al menos 1 kW de potencia para el transporte de la aceituna lava desde la lavadora hasta el molino.*
- 5. Molino triturador de aceituna modelo HP15 PIERALISI (o equivalente) de al menos 13.6 kW fabricado en acero inoxidable con banco inversor y banco de apoyo, con rejilla giratoria del entorno de 2800 rpm y rejilla contrarrotante.*
- 6. Batidora modelo Simplex 600 o MO.T6 PIERALISI (o equivalente) con módulos independientes, carga a través de tornillo, descarga entre tanques mediante válvula de mariposa hidroneumática controlada con palanca manual, carcasas delanteras ABS y potencia de 0,75 kW.*
- 7. Centrifuga horizontal modelo EFFE 2 PIERALISI (o equivalente) de acero inoxidable con posibilidad de giro a frecuencia variable, cabezal de descarga intercambiable y potencia instalada de 7.5 kW.*
- 8. Centrifuga vertical modelo P2000 PIERALISI (o equivalente) de discos, fabricada en acero inoxidable y potencia de 7.5 kW.*
- 9. Separadora pulpa-hueso modelo ESPI 20.0 SAFI (o equivalente) en acero inoxidable y soportada en una estructura de acero al carbono anti vibración.*





Deberá disponer de criba desmontable, bancada de tubo estructural, cuchillas reversibles y alimentación continua mediante sinfín de acero inoxidable.

10. Tamiz vibratorio modelo EFFE 2/3 PIERALISI (o equivalente) fabricado en acero inoxidable equipado con criba vibrante sobre chasis fijo activado por motor vibrador de 0.75 kW.

*11. Filtro de papel modelo 20*20 cm (o equivalente).*

12. Boma de masa de caudal mínimo 1000 l/h y 0.75 kW de potencia.

13. Termos para el calentamiento de agua a incorporar a la batidora de 150 l de capacidad fabricados en acero inoxidable y con capacidad para operar en industrias alimentarias.

14. Bomba de orujo caudal mínimo 1000 l/h y 0.75 kW de potencia.

15. Báscula de pesado en continuo con capacidad mínima para 4000 kg /h con chasis monoblock, tolva de recepción, apertura de compuertas mediante actuadores neumáticos y dos células de carga.

16. Depósitos de acero inoxidable de 1000 l (6 unidades) con tapón siempre-lleno y aptos para su uso en la industria alimentaria.

17. Cuadro de control y maniobra de la maquinaria modelo EFFE3 PIERALISI (o equivalente) con dispositivos de mando y operación para el control de la línea en su conjunto y con la aparatenta eléctrica necesaria para la conexión eléctrica de la planta en su conjunto.”

De acuerdo con lo recogido en el punto 7.3.6 del pliego de cláusulas administrativas particulares (en adelante PCAP), las empresas deberán entregar en el sobre 2 , los siguientes documentos:

“Los licitadores deberán presentar justificante de que la máquina de lavado, molino triturador, batidora, centrífuga horizontal, centrífuga vertical y cuadro de control y maniobra disponen de marcado CE, según cláusula 4 del Pliego de Prescripciones Técnicas...

Los licitadores deberán acreditar la antigüedad y uso de la almazara, según cláusula 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, que se documentará por:

Ficha técnica o justificante de inicio de garantía otorgada por el fabricante en la que se pueda comprobar el origen del equipo para los siguientes equipos: máquina de lavado, molino triturador, batidora, centrífuga horizontal, centrífuga vertical y cuadro de control y maniobra)”

Esta documentación no será objeto de valoración, pero se comprobará que cumplen los requisitos recogidos en el PPT. La comprobación de su contenido permitirá excluir del procedimiento a aquellas empresas que no cumplan con lo requerido y por lo tanto presenten una oferta no válida. Las exclusiones serán motivadas y se recogerán en el resultado de la apertura del procedimiento llevada a cabo.



De conformidad con lo anterior, analizadas las fichas técnicas de los suministros presentadas por las empresas, se indica a continuación si cumplen los requisitos mínimos exigidos:

1. ALMAZARA ESPADÁN OLEUM

Los suministros ofertados cumplen los requisitos mínimos recogidos en el PPT

2. ELÍAS JADRAQUE, S.A

La propuesta de la empresa no cumple con los requisitos mínimos recogidos en el PPT al no haber aportado ni “Ficha técnica o justificante de inicio de garantía” ni “justificante de que la máquina de lavado, molino triturador, batidora, centrífuga horizontal, centrífuga vertical y cuadro de control y maniobra disponen de marcado CE”

3. MOTEVERDE EQUIPAMIENTOS S.L.

Los suministros ofertados por la empresa, no cumplen los requisitos mínimos recogidos en el PPT. En el listado de maquinaria propuesto por la empresa no se incluyen “Depósitos de acero inoxidable de 1000 l (6 unidades) con tapón siempre-llevo y aptos para su uso en la industria alimentaria”.

M^ª Antonia Bañuelos
Directora Centro Experimental Rodríguez Delbeq
ETSI Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas

