

MEMORIA JUSTIFICATIVA CONTRATO MENOR**CONTRATO: CONTR/2025/526246****TIPO DE CONTRATO: OBRAS****CPV: 442215200-8 Máquinas y aparatos para procesar alimentos****1. OBJETO DEL CONTRATO**

Montaje de instalación para salar y retirada automática de los quesos que se elaboran en las clases prácticas del proyecto formativo de lácteos que se imparte en el centro IFAPA de Hinojosa del Duque.

2. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO Y NECESIDAD A SATISFACER

El Centro IFAPA de Hinojosa del Duque, perteneciente al Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, desarrolla distintos programas de investigación, transferencia y formación, para lo que dispone de varios Edificios e Instalaciones para el desarrollo de estas actividades. Dentro de los distintos Programas formativos y de emprendimiento del sector agroalimentario que están cofinanciados por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, este centro participa activamente en cuatro proyectos de Formación Institucional Agraria y en dos de Formación Especializada, entre los que cabe destacar en la actualidad el Proyecto de Formación Especializada en el Sector Lácteo (PR.FES.FES2025.003) que aglutina toda la formación impartida por IFAPA para industrias transformadoras. Dentro de dicho proyecto destaca el Itinerario Formativo de Maestro Quesero 4.0 de 460 horas lectivas, donde se realizan todas las tecnologías lácteas (quesos enzimáticos, quesos lácticos, quesos de coagulación mixta, yogures, cuajadas, requesón y otros derivados lácteos).

Un saladero con dos depósitos, para elaboraciones de leche cruda y pasteurizada que pueda ser programado permite la extracción automática de los quesos de salmuera y evita contaminaciones indeseadas. Para el desarrollo de productos madurados y frescos es indispensable el control del tiempo de salado. La concentración de sal es un parámetro que determina el desuerado, la acidificación y la implantación de la flora de afinado en la corteza de los quesos. La automatización permitirá sistematizar los tiempos de salado, evitando demoras durante esta actividad y por tanto disminuyendo este factor de variabilidad. Además es necesario el filtrado de la salmuera para que la durabilidad de la misma sea mayor y así disminuir los vertidos a la red.

La optimización del proceso de salado en la transformación de los quesos frescos y madurados elaborados en la Planta Piloto de Lácteos, destinada a investigación, transferencia de tecnología y formación (itinerario Formativo de Especialista en Quesería), permite el desarrollo de nuevos productos y mejorar la planificación del personal técnico.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		05/08/2025 17:56:17	PÁGINA: 1 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw869M57BuUsBEa4Ms82ZmV4s8M	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Las especificaciones técnicas de la ejecución del contrato se deben ajustar a lo siguiente:

- 2 depósitos de acero inoxidable AISI 316 L de 3 mm de espesor con refuerzos laterales para soportar la estructura aérea de elevación y guiado interior de los cestones. Con ruedas para poder moverlo. Con tapas de acero inoxidable.
- 2 cestones perforados con 3 niveles, con una capacidad cada uno de 4 cajas por nivel de 60x40 cm.
- 2 bombas de acero inoxidable con entrada en la parte inferior del recipiente y retorno en el extremo contrario por la parte superior. Con bocas DIN de 40 mm (acople rápido de acero inoxidable). Sobre plataforma anexa a los depósitos de salmuera.
- 2 filtros de acero inoxidable de al menos 25 micras.
- 2 polipastos monofásicos para elevar al menos 400 kg.
- Automata con temporización independiente de cada cestón en minutos. Controlado vía remota (wifi)
- Desmontaje de carril y polipasto existente.
- Totalmente instalado y funcionando

La entidad adjudicataria está obligada al total cumplimiento y sometimiento a la actual legislación estatal y autonómica referente a materia laboral, social y de prevención de riesgos laborales. En caso de que se le requiera, por esta Administración, deberá aportar la documentación relativa al cumplimiento de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y los distintos reglamentos de desarrollo de la misma; además la entidad adjudicataria deberá tener suscritos los seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad, así como una seguro que cubra la responsabilidad civil que se derive de la ejecución del contrato, equivalente al importe de adjudicación del contrato, que estará vigente desde el inicio de las actuaciones de este contrato hasta la finalización del plazo de garantía. La Administración podrá requerirle en cualquier momento la justificación de los mismos así como su vigencia.

4. VALOR ESTIMADO, PRECIO DEL CONTRATO E IMPUTACIÓN PRESUPUESTARIA.

El valor estimado de esta inversión es de diecinueve mil euros (**19.000,00 €**), que con la aplicación del 21% de IVA serían veintidos mil novecientos noventa euros (**22.990,00 €**).

Imputación Presupuestaria

Año	Importe	Partida Presupuestaria	Denominación
2025	22.990,00 €	1231113320 G54D6630114 C4720101AA-2024000432	HIN SALADERO QUESOS EN PPL

Esta actuación será cofinanciada al 85% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), dentro del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2021-2027.

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		05/08/2025 17:56:17	PÁGINA: 2 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw869M57BuUsBEa4Ms82ZmV4s8M	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

5. PLAZO DE EJECUCIÓN Y PLAZO DE GARANTÍA

Plazo de ejecución : 2 meses a partir de la aceptación del encargo

Plazo de garantía: 2 años

6. JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

De conformidad con el artículo 118 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público (LCSP), en la redacción dada por el Real Decreto-ley 3/2020, de 4 de febrero, el contrato se califica de menor en función de la cuantía del mismo, al ser su importe inferior a 40.000 (IVA no incluido). Asimismo, dado que se trata de un contrato menor, no podrá, según el artículo 29.8 de la citada LCSP, tener una duración superior a un año ni ser objeto de prórroga.

Dicho gasto está justificado y es necesario para el funcionamiento del IFAPA de acuerdo con las funciones que tiene encomendadas por la Ley 1/2003, de 10 de abril, de creación del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica y por sus estatutos y planes sectoriales vigentes.

7. FORMA, LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Forma y lugar: la presentación de las ofertas y la práctica de las notificaciones y comunicaciones derivadas de este procedimiento se realizarán por medios electrónicos a través del Sistema de Información de Relaciones Electrónicas en materia de Contratación (en adelante SiREC-Portal de Licitación Electrónica). A estos efectos, las personas licitadoras deberán estar registradas en SiREC-Portal de Licitación Electrónica, según las especificaciones recogidas en el Manual de servicios de licitación electrónica SiREC-Portal de Licitación Electrónica publicado en el siguiente enlace: <https://juntadeandalucia.es/temas/contratacionpublica/perfiles-licitaciones/licitacion-electronica.html> El registro en el SiREC-Portal de Licitación Electrónica requiere el alta de usuario en la dirección electrónica habilitada de la Junta de Andalucía para la práctica de las notificaciones electrónicas que deriven del presente procedimiento de adjudicación. Las notificaciones electrónicas estarán disponibles en el servicio de notificaciones “Expediente de contratación Junta de Andalucía” de la entidad de emisora “Contratación EMMA TORRES LUQUE 12/05/2022 14:29:04 PÁGINA: 6 / 8 VERIFICACIÓN NJyGw9q0OZ22PODdUc7bNpcmF44yS3 <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/> de la Junta de Andalucía”.

Plazo para presentación de ofertas: 15 días desde la publicación de la licitación.

Contacto para la obtención de información: jmaria.cordoba@juntadeandalucia.es

8. . FORMA DEL PAGO DEL PRECIO Y FACTURACIÓN

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		05/08/2025 17:56:17	PÁGINA: 3 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw869M57BuUsBEa4Ms82ZmV4s8M	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Mediante la presentación de una única factura una vez se realice la entrega y puesta en marcha del bien, expedida por la entidad y conformada por el órgano de contratación y/o responsable responsable del contrato.

La factura se presentará por vía electrónica en el Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (PUEF) de la Comunidad Autónoma de Andalucía (<https://juntadeandalucia.e-factura.net/puef/home.htm>) o a través del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (FACE) de la Administración General del Estado (<https://www.facturae.gob.es/face/Paginas/FACE.aspx>).

En la factura deberán figurar los siguientes datos:

- a) Denominación: IFAPA CENTRO HINOJOSA DEL DUQUE
- b) Dirección: Ctra. El Viso km. 15, 14270 Hinojosa del Duque (Córdoba)
- c) CIF: Q4100689A.

La triplete o DIR-3 que debe utilizarse para la factura electrónica es la siguiente:

- **ÓRGANO GESTOR:** A01014303
- **UNIDAD TRAMITADORA:** A01034305
- **OFICINA CONTABLE:** A01004456

9. RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se propone como responsable de la ejecución del contrato a la persona responsable del proyecto formativo Ángel Luis López Ruiz.

LA PRESIDENTA DEL IFAPA
Por Delegación, DIRECTOR DEL CENTRO IFAPA
Resolución de 14 de Marzo de 2012
(BOJA nº 61 de 28 de Marzo de 2012)
Fdo. M.^a Dolores Carbonero Muñoz

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		05/08/2025 17:56:17	PÁGINA: 4 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw869M57BuUsBEa4Ms82ZmV4s8M	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	