

MEMORIA JUSTIFICATIVA CONTRATO MENOR**CONTRATO: CONTR/2026/73656****TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO****CPV: 42211000-8 Máquinas y aparatos para la industria lechera****1. OBJETO DEL CONTRATO**

Adquisición de lactofermentador con dispositivo elevador para Planta Piloto de Lácteos del 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).

La adquisición de una cuba lactofermentador automatizada de 200 litros, que permita realizar procesos de pasteurización, incubación y enfriamiento, agitación o ruptura del coágulo, y que cuente con dispositivo elevador para facilitar la ergonomía en el trabajo y el envasado del producto, responde a la necesidad de disponer de un equipo representativo de las tecnologías actuales de la industria láctea. Esto mejorará de forma significativa las capacidades formativas prácticas de los alumnos, facilitando la familiarización con sistemas automatizados que se emplean en plantas de procesamiento reales y garantizando el control y repetibilidad de parámetros críticos como temperatura y agitación, fundamentales para la calidad y seguridad de productos fermentados. Asimismo, permitirá el desarrollo de actividades de I+D+i y de transferencia tecnológica al sector productivo que actualmente no pueden satisfacerse con los recursos disponibles en la Planta Piloto de Lácteos del centro, contribuyendo a la generación de conocimiento aplicado y a la innovación en tecnologías de fermentación y tratamiento térmico. La incorporación de este equipo redundará en una formación más sólida de los futuros profesionales, en el impulso de proyectos de emprendimiento agroalimentario y en el fortalecimiento de la competitividad de las empresas del sector lácteo, en consonancia con los objetivos del proyecto formativo y con las tendencias de automatización, control de calidad y mejora de procesos en la industria láctea moderna.

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		25/02/2026 09:25:20	PÁGINA: 1 / 4
VERIFICACIÓN	N.JyGwHSpajF5r4eT6w1EMh4p3n8VDJ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cuba Lactofermentador circular con fondo plano

- Capacidad de 200 litros, con tapas.
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304/316. El cuerpo principal dispondrá de un intercambiador de tres capas con aislamiento térmico y soldadura láser para optimizar el ahorro energético. La salida debe ser DN100 mm o superior, con válvula de mariposa manual en AISI 304.
- Se integrará sobre una estructura independiente equipada con un dispositivo de elevación eléctrica para ajustar la altura de trabajo y facilitar el volcado de la masa hacia la mesa de escurrido, permitiendo una altura de salida de al menos 1000 mm.
- El sistema de calentamiento se realizará mediante la combinación de agua caliente procedente de la caldera existente y resistencias eléctricas, permitiendo alcanzar temperaturas de hasta 100°C.
- La gestión del proceso se llevará a cabo mediante un panel de control con pantalla táctil, con programación integral del proceso, que incluye la automatización de ciclos (agitación + temperatura). El equipo incluirá un registrador de procesos con conexión USB para la transferencia de datos y un módulo de acceso remoto vía WiFi (compatible con Android e iOS) para la monitorización de parámetros en tiempo real. La refrigeración se ejecutará mediante un intercambiador de placas y bomba de circulación.
- Se suministrará un sistema de agitación mecánica con variador de frecuencia que permitirá regular la velocidad entre 5 y 30 rpm. El equipo vendrá provisto de un agitador central diseñado para tratamientos térmicos superiores a 65°C, palas agitadoras y de corte y una tira de desuerado de 900 x 240 mm. Todos los motores contarán con protección en acero inoxidable para asegurar la higiene y durabilidad.
- Incluido transporte, montaje y puesta en marcha. Conexiones eléctricas, al circuito de agua caliente de la caldera y agua fría de la balsa de agua helada.

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 veinticuatro mil euros (**24.000,00 €**), que con la aplicación del 21% de IVA serían veintinueve mil cuarenta euros (**29.040,00 €**).

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		25/02/2026 09:25:20	PÁGINA: 2 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGwHSpajF5r4eT6w1EMh4p3n8VDJ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Imputación Presupuestaria

Año	Importe	Partida Presupuestaria	Denominación
2026	29.040,00 €	1231033320 G54D6030014 01 2016000339	HIN EQUIPO LACTOFERMENTADOR CON DISPOSITIVO ELEVADOR

5. PLAZO DE EJECUCIÓN Y PLAZO DE GARANTÍA

Plazo de ejecución : 3 meses a partir de la aceptación del encargo

Plazo de garantía: 2 años

6. JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

De conformidad con el apartado dos de la DF 44ª de la Ley 6/2018, de 3 de Julio, de Presupuestos Generales del Estado del 2018, se establece una nueva disposición adicional 54ª de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, LCSP, creando un nuevo régimen aplicable a los contratos celebrados por los agentes públicos del Sistema Español de Ciencia, Tecnología e Innovación (contratos menores I+D+i), que a su vez, modifica la disposición final segunda del Real Decreto-ley 3/2019, de 8 de febrero, de medidas urgentes en el ámbito de la Ciencia, la Tecnología, la Innovación y la Universidad, mediante la cuál; "Atendiendo a la singular naturaleza de su actividad, como excepción al límite previsto en el artículo 118 de la LCSP, el contrato se califica de menor al ser de valor estimado menor o igual a 50.000 euros (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

MARIA DOLORES CARBONERO MUÑOZ		25/02/2026 09:25:20	PÁGINA: 3 / 4
VERIFICACIÓN	NjyGwHSpajF5r4eT6w1EMh4p3n8VDJ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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

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 tripleta 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 al Técnico Especialista 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		25/02/2026 09:25:20	PÁGINA: 4 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGwHSpajF5r4eT6w1EMh4p3n8VDJ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	