



PLIEGO DE CONDICIONES

Licitación N.º CO/2021-02

TÍTULO: CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA DE CATERING PARA DESAYUNOS Y APERITIVOS PARA EL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es la contratación de los servicios de una empresa de catering para ofrecer desayunos/aperitivos durante algunos de los eventos que celebre el Consejo Oleícola Internacional, tal y como se detalla a continuación.

2. PARTICIPACIÓN EN LA LICITACIÓN

La presente licitación está abierta a cualquier persona jurídica que acepte estas condiciones en su totalidad, tenga capacidad de actuación, pueda demostrar su capacidad económica, financiera y técnica o profesional y no tenga ninguna responsabilidad en relación con la Secretaría Ejecutiva del COI.

Asimismo, su objeto social o actividad debe estar directamente relacionada con el objeto del contrato y ha de contar con una estructura empresarial con suficientes recursos humanos y equipamiento para la ejecución del contrato.

2.1. Licitaciones conjuntas

En caso de presentar una licitación conjunta, el licitador debe definir claramente la estructura de la oferta:

2.1.1. Un consorcio ya existente

La oferta la presentan proveedores de servicios que ya han constituido un consorcio como entidad jurídica separada con estatutos y/o reglas de funcionamiento propios y capacidad técnica y financiera independiente, así como contribuciones de los proveedores de servicios



-2-

definidas. El consorcio será la entidad que asumirá la responsabilidad técnica y financiera del contrato.

2.1.2. Intención de constituir un consorcio

La oferta la presentan proveedores de servicios que aún no han constituido un consorcio como entidad jurídica separada, pero tienen previsto hacerlo de conformidad con el anterior punto 2.1.1. si se acepta su oferta conjunta. En ese caso, el licitador tendrá que facilitar documentación sobre su naturaleza jurídica y la versión preliminar de los estatutos previstos. Asimismo, ha de proporcionar una descripción clara de la modalidad de funcionamiento del consorcio y de las distintas contribuciones técnicas y financieras de cada proveedor de servicios.

2.2. Subcontratación

Las ofertas presentadas por proveedores de servicios que no deseen constituir un consorcio como entidad jurídica separada se presentarán en forma de subcontratación y, en ese caso, uno de los proveedores de servicios asumirá toda la responsabilidad de la oferta. Dicho proveedor de servicios (“adjudicatario principal”) firmará un contrato a su nombre con las demás empresas o personas físicas que, por tanto, se consideran subcontratistas del “adjudicatario principal”.

Todos los proveedores de servicios que actúen como subcontratistas han de facilitar una declaración firmada reconociendo al proveedor de servicios que actúa como adjudicatario principal. Asimismo, ha de indicarse la proporción (%) del contrato que se imputa al adjudicatario principal y de cada uno de los subcontratistas.

3. TAREAS A EJECUTAR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá cumplir los servicios y prestaciones ofertados, y en todo caso, los detallados a continuación.



Los elementos básicos a tener en cuenta en la elaboración de los trabajos son los siguientes:

Desayunos:

Número aproximado de eventos: 40 desayunos anuales.

Número aproximado de asistentes: Entre 10 y 60 personas dependiendo del evento.

Menús: Contendrá como mínimo:

- Café con leche y/o infusiones. El café será de capsulas por lo que el adjudicatario aportará las capsulas, así como la cafetera;
- Mini bollería suficiente para el número de asistentes;
- Mini sándwiches variados y/o otros aperitivos salados similares suficiente para el número de asistentes;
- Zumos y refrescos;
- Pan para degustación de aceites.
- Se puede o no requerir servicio de camarero uniformado para reposición y/o pase de bandejas.
- Incluirá vajilla, manteles y demás menaje necesario para el servicio.

Aperitivos:

Número aproximado: 8 anuales

Número de asistentes: 20-50 personas.

Se puede o no requerir servicio de camarero uniformado para reposición y/o pase de bandejas.

Incluirá vajilla, manteles y demás menaje necesario para el servicio.

El menú contendrá como mínimo:

- Bebidas: cervezas con y sin alcohol, vino tinto y vino blanco, refrescos, agua, café con leche y/o infusiones. El café será de capsulas por lo que el adjudicatario aportará las capsulas, así como la cafetera;
- 4 entrantes fríos variados y/o 4 aperitivos salados en cantidad suficiente para el número de asistentes;
- 2 entrantes calientes en cantidad suficiente para el número de asistentes;



-4-

- Pan para degustación de aceites.

El Consejo Oleícola Internacional deberá aprobar la lista de productos que se ofrecerán en cada servicio de catering, con antelación a la celebración de los mismos; una vez aprobados, los productos solicitados sólo podrán ser sustituidos por otros de iguales características, cuando existan razones debidamente justificadas.

Personal: el adjudicatario deberá utilizar su propio personal compuesto por camareros y/o cocineros que posean las cualificaciones y la experiencia necesarias para ejecutar las tareas requeridas, siempre que sea requerida la participación de este personal.

Lugar del servicio: salvo indicaciones en contra, los servicios de catering se servirán de manera presencial en la Sede del Consejo Oleícola Internacional, calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid; donde el COI dispone de instalaciones de cocina - con servicios de frigorífico, cocina eléctrica, microondas, fregadero, etc. – y zona de servicio

La Secretaría Ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional nombrará un coordinador del servicio entre su personal cuya función será, entre otras, coordinar e impulsar los servicios con el adjudicatario, y resolver las consultas que se puedan plantear.

El adjudicatario propondrá un coordinador del servicio, que durante los horarios en los que el servicio se esté prestando deberá de estar localizable en todo momento en su teléfono móvil y por correo electrónico.

El contrato marco correspondiente tendrá una duración de un máximo de cuatro años Cada pedido se hará mediante un bono de pedido que deben firmar las dos partes

4. DESCRIPCIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y CUALIFICACIONES PROFESIONALES REQUERIDAS

El adjudicatario deberá cumplir los servicios y prestaciones ofertados, y en todo caso, los detallados en este pliego de condiciones.

El adjudicatario deberá aportar certificaciones, homologaciones, autorizaciones, licencias de operador y en general toda aquella documentación exigida por la legislación vigente.



-5-

El adjudicatario deberá hacer todas las acciones o actividades necesarias para el cumplimiento de la legalidad aplicable vigente.

El adjudicatario deberá proveer a su cargo los medios y recursos necesarios para llevar a cabo los servicios y prestaciones ofertados.

El adjudicatario será el responsable de los daños a personas, materiales o terceros por las acciones realizadas del servicio ejecutado; por lo que deberá disponer de una póliza de seguros que cubra cualquier incidencia que pudiera ocurrir en la ejecución del citado servicio.

5. DOCUMENTACIÓN

La documentación se presentará en **cuatro sobres** cerrados, precintados y sellados que contendrán:

SOBRE 1 – DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA:

1. Datos del licitador: nombre del licitador / denominación social de la Sociedad; números de teléfono; dirección de correo electrónico; número de identificación fiscal; persona de contacto; carta de presentación y anexos debidamente cumplimentados.
2. Prueba de no incurrir en criterios de exclusión: el licitador deberá presentar los siguientes documentos:
 - a) Certificado de antecedentes penales de la Sociedad y del administrador o administradores que suscribirán el contrato, en su caso.
 - b) Certificado de estar al corriente de pago de impuestos.
 - c) Certificados de estar al corriente de pago de la Seguridad Social.
 - d) Formulario relativos a los criterios de exclusión (aparecen en la lista de control) debidamente cumplimentado y firmado.
 - e) Formularios relativos a los conflictos de interés (aparece en la lista de control) debidamente cumplimentado y firmado.



-6-

Nota: Los certificados de antecedentes penales y los certificados administrativos pueden considerarse recientes si no tienen más de un año de antigüedad a partir de su fecha de expedición y siguen siendo válidos en la fecha de la solicitud del COI).

3. Prueba de capacidad económica y financiera del licitador, proporcionada a través de los siguientes documentos:

- a) Informe de entidades financieras.
- b) Declaración relativa a la cifra de negocios global de la Sociedad/Entidad en el curso de los tres últimos ejercicios, incluido el balance y cuenta de resultados. Alternativamente, cuentas anuales completas de la Sociedad de los tres últimos ejercicios debidamente depositadas en el Registro Mercantil.
- c) Cualquier otra documentación que el licitador considere para demostrar su solvencia y que sea considerada como suficiente por el Consejo Oleícola Internacional.

La documentación administrativa, como los estatutos sociales, los extractos bancarios, etc., puede presentarse excepcionalmente en cualquiera de los otros idiomas oficiales de la COI que no sea el inglés y el francés (árabe, español o italiano).

4. Prueba de capacidad técnica o profesional proporcionada a través de lo siguiente:

- a) Una lista de los servicios prestados en los últimos tres años similares a los requeridos en esta invitación a licitar;
- b) Prueba de experiencia en trabajos similares (cartas de referencia, certificados que indiquen claramente el volumen de trabajo realizado);
- c) Cualquier otra documentación que los licitadores consideren necesaria para demostrar su capacidad técnica o profesional.

SOBRE 2: OFERTA FINANCIERA

La oferta debe especificar claramente la propuesta de menú, los servicios incluidos y el precio, que debe expresarse en euros (cifras y texto), con IVA y demás tributos incluidos.

El precio será definido por persona y se indicará el mínimo de personas requerido.



-7-

Las empresas podrán ofrecer diversos menús, siempre que se indique el precio por persona y el número mínimo de personas. Todos los menús deberán contar con una alternativa para comensales con intolerancias habituales como la celiaquía, veganismo o para comensales que no consumen productos derivados del cerdo.

Estará incluido en el precio la vajilla, cubertería, cristalería, manteles, etc.

El precio ofertado incluirá la totalidad de derechos y obligaciones enunciados en este Pliego.

También deberán quedar incluidos en el precio de la oferta todos los gastos que el adjudicatario deba realizar para el cumplimiento de la contraprestación, tales como los materiales necesarios, transporte y desplazamientos u honorarios y retribuciones del personal a su cargo.

SOBRE 3: MEMORIA TÉCNICA

La oferta deberá contener una relación detallada, clara y completa de los menús propuestos y de todos los servicios ofertados. Se exigirá asimismo que se exponga el plan de actuación propuesto.

El licitador deberá indicar el tiempo mínimo de antelación con que se le deberá comunicar la fecha del evento. Una vez notificada la fecha de cada evento, el Consejo Oleícola Internacional y la empresa adjudicataria convendrán mutuamente la planificación de los detalles y la logística del evento. Cualquier modificación propuesta por el adjudicatario sobre lo inicialmente previsto deberá ser previamente aprobada por el Consejo Oleícola Internacional.

SOBRE 4: COPIA ELECTRÓNICA

Incluirá UNA copia en soporte digital - tipo USB - del contenido íntegro DE CADA UNO de los tres sobres anteriores. Cada uno de los 3 soportes (USB) irá a su vez DENTRO un sobre cerrado, y todos los sobres dentro del sobre 4, con las siguientes anotaciones:



-8-

- SOBRE 1 – Pen drive con la Documentación Administrativa
- SOBRE 2 – Pen drive con la Oferta Financiera
- SOBRE 3 – Pen drive con la Memoria Técnica

6. CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

Los licitadores serán excluidos de en un procedimiento de adjudicación si:

- a) Se encuentran en situación concursal, quiebra o en liquidación, están bajo administración concursal o administración judicial, han alcanzado un acuerdo con acreedores, han suspendido sus actividades comerciales, son objeto de procedimientos en relación con dichos asuntos o se encuentran en cualquier otra situación análoga derivada de un procedimiento similar contemplado en la legislación o normativa de carácter nacional;
- b) Han sido condenados por algún delito relacionado con su conducta profesional mediante sentencia con valor de cosa juzgada (*res judicata*);
- c) Han sido declarados culpables de mala conducta profesional grave demostrada por cualquier medio que pueda justificar el órgano de contratación;
- d) No han cumplido con sus obligaciones relativas al pago de cotizaciones a la seguridad social o pago de impuestos de cualquier tipo;
- e) Han recibido una sentencia con valor de cosa juzgada (*res judicata*) por fraude, corrupción, participación en organización criminal o cualquier otra actividad ilegal;
- f) En relación con otro proceso de licitación, se les ha condenado por incumplimiento grave y culpable de sus obligaciones contractuales.

7. CRITERIOS DE SELECCIÓN

La selección de los licitadores se realizará en función de su capacidad técnica, profesional, financiera y económica para la ejecución del contrato.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Finalmente, se valorará las ofertas seleccionadas de conformidad con los siguientes parámetros:



-9-

La valoración de las ofertas se realizará de conformidad con los siguientes parámetros:

- Precio: 50%
- Contenido de los Menús: 40%
- Otros servicios ofertados: 10%

9. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato entrará en vigor el día 22 de diciembre 2021, siempre que se haya firmado por las partes contratantes.

Se realizará un contrato marco con una duración máxima de cuatro años. Para cada pedido específico, se firmará un bono de pedido.

Los precios establecidos en la oferta no podrán variar o podrán revisarse cada dos años. El incremento no podrá superar la subida del índice de precios al consumo en los últimos doce meses según los datos oficiales facilitados por el Instituto Nacional de Estadística de España para el índice general.

10. PUNTO DE CONTACTO

El punto de contacto autorizado para preguntas sobre la presente convocatoria de licitación es:

Consejo Oleícola Internacional
C/Príncipe de Vergara, 154
28002 Madrid, España
E-mail: iooc@internationaloliveoil.org

Cualquier contacto deberá realizarse por escrito. Las preguntas y las respuestas correspondientes se publicarán en el sitio web del Consejo Oleícola Internacional:
<http://www.internationaloliveoil.org/>



11. VARIOS

El procedimiento de adjudicación se regirá por las condiciones de este pliego de condiciones, los documentos de la oferta, las disposiciones del Reglamento Financiero del Consejo Oleícola Internacional, las disposiciones sobre los procedimientos de ejecución y cualquier otra disposición presente o futura aplicable.

Una vez recibidas las ofertas, la Secretaría Ejecutiva se reserva el derecho de no adjudicar el contrato y renegociar con los licitadores objeto de la mejor evaluación.

Hasta el momento de la firma, el órgano de contratación puede cancelar el procedimiento de adjudicación sin que los candidatos o licitadores tengan derecho a reclamar ninguna compensación. Dicha decisión ha de motivarse y notificarse a los candidatos o licitadores.

La Secretaría Ejecutiva se reserva el derecho a interpretar este pliego de condiciones.

La participación en este procedimiento de adjudicación implica la plena aceptación por parte del licitador de todas las cláusulas contempladas en el pliego de condiciones y cualquier obligación derivada de las mismas.

Madrid, XX de XX de 2021

Abdellatif Ghedira
Director Ejecutivo