



PLIEGO DE CONDICIONES

Licitación: CO/2021-14

TÍTULO: CONTRATACIÓN DE UNA EMPRESA PARA LA REALIZACIÓN DE SERVICIOS EN EL MARCO DE LA EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL Y/O DE LOS MÉTODOS ANALÍTICOS, DEL ACOMPAÑAMIENTO Y FORMACIÓN, DEL ACUERDO PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD Y AUTENTICIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA COMERCIALIZADOS EN LOS MERCADOS DE IMPORTACIÓN, DE LA GESTIÓN DE MUESTRAS Y DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es establecer los requisitos y condiciones técnicas que sirvan de base a la licitación para la contratación de los servicios para llevar a cabo los ensayos colaborativos que organiza el Consejo Oleícola Internacional (en lo sucesivo "COI"), el tratamiento estadístico de los resultados de los ensayos colaborativos, el programa de acompañamiento y formación a paneles y laboratorios, la realización del control de los aceites incluidos en el Acuerdo para el control de la calidad y autenticidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación así como la gestión de muestras para actividades organizadas por el COI (workshops, Mario Solinas, materiales de referencia y formaciones) y la prestación de asistencia técnica al COI.

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 (en lo sucesivo "SE").

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 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

3.1. Un Ensayo colaborativo internacional anual para el control de la competencia de los laboratorios de análisis físico-químico y tratamiento estadístico de sus resultados

El COI otorga cada año su reconocimiento a los laboratorios de análisis físico-químico que lo solicitan y cumplen con los requisitos establecidos por el COI a tal efecto. Los laboratorios han de demostrar asimismo su competencia en la aplicación de los métodos recomendados por el COI en un ensayo anual realizado con cuatro muestras.

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo este ensayo colaborativo y el tratamiento estadístico de los datos para otorgar el reconocimiento a los laboratorios de análisis físico-químico que demuestren su competencia en la aplicación de los métodos de análisis.

El ensayo será anual, constará de un mínimo¹ de 4 muestras por laboratorio para un número aproximado de 170 laboratorios participantes y 60 determinaciones que se

¹ Bien entendido que es un número orientativo y puede haber variaciones en el número de muestras, laboratorios, determinaciones y países de envío.



realizarán por duplicado. A título orientativo, se informa que en el ensayo de 2021 han participado 143 laboratorios de los siguientes países: Argentina, Argelia, Australia, Brasil, Canadá, China, Chipre, Croacia, Eslovenia, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Irán (RI) , Italia, Japón, Jordania, Marruecos, Polonia, Portugal, Túnez, Turquía y Uruguay.

La empresa adjudicataria enviará a los participantes de cada país el protocolo necesario para la realización del mismo. Dicho protocolo será elaborado por La empresa adjudicataria y validado por la Secretaría Ejecutiva del COI.

La empresa adjudicataria gestionará la organización del ensayo y se ocupará de:

- Suministro de los aceites para las muestras. La composición de las muestras se fijará en la reunión de la comisión técnica de expertos organizada por la SE antes de los ensayos. Definición, de acuerdo a lo indicado por la Secretaría del COI, de los tipos de muestras, detalles del envase, criterios de conservación y condiciones de embalaje y transporte.
 - cada una de las muestras debe ser preparada en envase de 250 ml. (para la prueba de control) y de 125 ml para las muestras testigo incluidas en el programa de acompañamiento y formación a los laboratorios de análisis físico-químico.
 - Los envases serán tintados, de vidrio o PET alimentario de 250 ml y 125 ml, con tapón inviolable. Las muestras se conservarán protegidas de la luz en un ambiente seco y con una temperatura entre 4 °C y 10 °C. Se embalarán adecuadamente con el fin de evitar roturas. Se utilizará el transporte más rápido y seguro.
- Elaboración de la documentación previa, incluyendo instrucciones para la realización del ensayo.
- Realización de la prueba de homogeneidad y estabilidad de las muestras.
- Preparación, codificación aleatoria o por lotes, en las condiciones establecidas por la Secretaría Ejecutiva. Envío de las muestras a los participantes, recepción de resultados a través de una herramienta informática web, procesamiento de datos y tratamiento estadístico. Todos los resultados recibidos serán procesados de acuerdo con los criterios establecidos dejando registro de cualquier variación. La Secretaría del COI facilitará la metodología estadística.
- Atender y contestar cualquier aclaración o consulta que los laboratorios realicen, en acuerdo con la Secretaría Ejecutiva.



La empresa adjudicataria emitirá un informe y conclusiones de los resultados del ensayo colaborativo anual para el control de la competencia de los laboratorios de análisis físico-químico. Los informes contendrán al menos:

- Metodología estadística utilizada,
- Conjunto de los resultados obtenidos
- Valores descartados y causas
- Resultados obtenidos y comentarios
- Gráficos que permitan la interpretación de los resultados
- Recomendaciones y conclusiones, si procede.

El periodo establecido para la realización del informe será de un máximo de 30 días contando a partir de la recepción de todos los datos y de acuerdo con los plazos establecidos por la Secretaría Ejecutiva.

Un representante de la empresa deberá participar, a su cargo, en las dos reuniones de la Comisión de expertos que tendrán lugar en la sede del COI o por videoconferencia para la organización del ensayo y la presentación de los resultados.

La empresa enviará el informe final a los laboratorios.

La empresa adjudicataria atenderá y enviará la respuesta a los posibles recursos que eventualmente puedan presentar los laboratorios una vez recibido el informe final, en función de las observaciones emitidas sobre estos recursos por los miembros de la Comisión técnica de expertos del COI y en acuerdo con la Secretaría Ejecutiva.

La empresa adjudicataria suministrará a la Secretaría Ejecutiva al menos 10 envases de 250 ml de cada una de las muestras sobrantes de este ensayo colaborativo.

3.2. Programa de acompañamiento y formación para los laboratorios de análisis físico-químico

En este programa, la empresa adjudicataria elaborará un sistema de evaluación de la conformidad de los laboratorios, respecto a los requisitos del COI, incluyendo los protocolos necesarios para su ejecución y seguimiento del mismo.

El laboratorio que solicite los servicios de acompañamiento por un experto se hará cargo de los gastos de los mismos, conforme a lo establecido en el protocolo.

Asimismo, suministrará muestras adicionales de 250 ml del ensayo de análisis físico-químico a cualquier laboratorio participante que lo solicite, previo pago de las mismas y sujeto a disponibilidad de sobrantes.

A finales de cada año, enviará las muestras testigo a los participantes en el ensayo anual, así como, las comunicaciones y el informe recopilatorio con los resultados obtenidos en el ensayo, en las condiciones establecidas por la Secretaría Ejecutiva.



3.3. Dos ensayos colaborativos internacionales y tratamiento estadístico de sus resultados para el reconocimiento de laboratorios de análisis sensorial

El COI otorga cada año su reconocimiento a los laboratorios de análisis sensorial acreditados por la autoridad competente de su respectivo país y que lo soliciten a través de dicha autoridad. Han de demostrar asimismo su competencia en la aplicación de los métodos recomendados por el COI en dos ensayos anuales realizados con cinco muestras cada uno.

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo 2 ensayos colaborativos anuales y el tratamiento estadístico de los datos para otorgar el reconocimiento a los laboratorios de análisis sensorial que demuestren su competencia en la aplicación de los métodos de análisis. Cada uno de estos ensayos constará de un mínimo² de 5 muestras por panel y un número aproximado de 140 paneles de cata participantes en cada ensayo.

A título orientativo, se informa que en 2021 han participado en cada ensayo 118 paneles de los siguientes países: Alemania, Argelia, Argentina, Australia, Brasil, Chile, Chipre, Croacia, Eslovenia, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Irán (RI) Israel, Italia, Japón, Jordania, Letonia, Marruecos, Polonia, Portugal, Rusia, Sudáfrica, Túnez, Turquía y Uruguay.

La empresa adjudicataria enviará a los participantes de cada país la documentación necesaria para la realización de cada ensayo. Dicha documentación será elaborada por la empresa adjudicataria y validada por la Secretaría del COI.

La empresa adjudicataria gestionará la organización de cada uno de los dos ensayos y se ocupará de:

- Suministro de los aceites para las muestras en función de las indicaciones de la Secretaría Ejecutiva Definición, de acuerdo a lo indicado por la Secretaría del COI, de los tipos de muestra, detalles del envase, criterios de conservación y condiciones de embalaje y transporte.
 - Cada una de las muestras debe ser preparada en Los envases serán tintados, de vidrio o PET alimentario de 500 ml. cCon tapón inviolable para ambos ensayos, así como para el doble juego y el juego adicional que se envían dentro del programa del programa de acompañamiento y formación de los laboratorios de análisis sensorial. Las muestras se conservarán protegidas de la luz en un ambiente seco y con una temperatura entre 4 °C y 10 °C. Se empaquetarán adecuadamente con el fin de evitar roturas. Se utilizará el transporte más rápido y seguro.

² Bien entendido que es un número orientativo y que puede haber variaciones en el número de paneles de cata, muestras y países de envío.



- Elaboración de la documentación previa, incluyendo instrucciones para la realización de los ensayos.
- Realización de la prueba de homogeneidad y estabilidad de las muestras.
- Preparación, codificación aleatoria o por lotes, en las condiciones establecidas por la Secretaría Ejecutiva. Envío de las muestras a los participantes, recepción de resultados a través de una herramienta informática web, procesamiento de datos y tratamiento estadístico. Todos los resultados recibidos serán procesados de acuerdo a los criterios establecidos dejando registro de cualquier variación. La Secretaría del COI facilitará la metodología estadística.
- La empresa adjudicataria atenderá y contestará cualquier aclaración o consulta que los paneles realicen, en acuerdo con la Secretaría Ejecutiva.

La empresa adjudicataria emitirá un informe y conclusiones de los resultados de cada ensayo colaborativo de análisis sensorial. Los informes contendrán al menos:

- Metodología estadística utilizada,
- Conjunto de los resultados obtenidos
- Resultados obtenidos y comentarios
- Gráficos que permitan la interpretación de los resultados
- Recomendaciones y conclusiones.

El periodo establecido para la realización del informe correspondiente a cada ensayo será de un máximo de 30 días contando a partir de la recepción de todos los datos y de acuerdo con los plazos establecidos por la Secretaría Ejecutiva.

Un representante de la empresa deberá participar, a su cargo, en las dos reuniones de expertos en evaluación organoléptica que tendrán lugar en la sede del COI o por videoconferencia para la organización de los ensayos y la presentación de los resultados.

La empresa adjudicataria enviará los informes de cada ensayo a los participantes en la fecha que la Secretaría del COI acuerde.

La empresa adjudicataria atenderá y enviará la respuesta a los posibles recursos que eventualmente puedan presentar los paneles una vez recibido los informes en acuerdo con la Secretaría Ejecutiva.

La empresa adjudicataria suministrará a la Secretaría Ejecutiva al menos 10 envases de cada una de las muestras sobrantes de estos 2 ensayos colaborativos.



3.4. Programa de acompañamiento y formación para los laboratorios de análisis sensorial

En este programa, la empresa adjudicataria enviará a cada panel participante en los ensayos anuales, un doble juego de cada una de las muestras de ambos ensayos. Este envío se realizará simultáneamente al envío de las muestras de los ensayos, pero en embalaje independiente.

Asimismo, a finales de cada año, la empresa adjudicataria enviará una comunicación a todos los paneles participantes en los ensayos, informando de la puesta en disposición de un juego adicional de muestras de 500 ml de los dos ensayos de análisis sensorial, previa solicitud y pago del envío de las mismas, junto con un informe recopilatorio con los resultados obtenidos en los ensayos, en las condiciones establecidas por la Secretaría Ejecutiva. Atenderá las solicitudes y se coordinará con el solicitante para los envíos.

3.5. Ensayos circulares internacionales para la validación de métodos de análisis y tratamiento estadístico de sus resultados

Dentro de sus actividades de química oleícola y normalización, el COI procede periódicamente al estudio y revisión de los métodos de análisis para garantizar la calidad y genuinidad de los productos oleícolas, para lo cual organiza ensayos circulares para la validación de dichos métodos.

La empresa adjudicataria tendrá que atender a lo largo del año los ensayos colaborativos que surjan tanto para el suministro de los aceites como para el estudio estadístico y realización de informe. Anualmente, el número de ensayos no será superior a 5 y el número de laboratorios participantes en cada ensayo oscilará entre 10 y 20³.

3.6. Servicios que realizar en el marco del Acuerdo para el control de la calidad y autenticidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación

Colaboración con el COI en la recepción de las muestras, gestiones con la aduana, verificación etiquetada y registro en base de datos, preparación codificación y envío de las muestras para su análisis físico-químico y sensorial (si necesario) a laboratorios reconocidos por el COI para cada periodo, emisión de los resultados y en caso de irregularidad, gestión del procedimiento de contraanálisis según lo establecido en el Acuerdo. Los gastos de este servicio serán a cargo de las Asociaciones firmantes del Acuerdo.

3.7 Elaboración de muestras con valores de referencia certificadas

³ Bien entendido que es un número orientativo y que puede haber variaciones en el número de ensayos, laboratorios participantes y países de envío.



La empresa adjudicataria suministrará cada año al menos 3 muestras de aceite de oliva virgen con defectos mayoritarios distintos de intensidad significativa y en una cantidad de al menos 100 litros de cada muestra. Se prepararán en envases de 500 ml.

La selección de estas muestras se hará en base a los resultados obtenidos en el procesamiento de datos y tratamiento estadístico tras realizar la cata de las muestras de interés por un mínimo de 20 paneles de distintos países reconocidos por el COI en el año en vigor y seleccionados por el COI en colaboración con la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria emitirá un informe y conclusiones de los resultados obtenidos de los paneles para cada muestra evaluada, así como los certificados de cada muestra, en acuerdo con la Secretaría Ejecutiva.

3.8 Gestión de muestras para actividades de divulgación organizadas por el COI

La empresa adjudicataria colaborará con el COI en la preparación y envíos de muestras y gestión de comunicaciones, para la ejecución de actividades de divulgación organizadas por el COI debido a los problemas encontrados en los envíos postales desde la SE.

- **Colaboración en la organización de un Workshop anual**

La empresa adjudicataria colaborará con el COI en la gestión de la realización de un workshop anual de armonización dirigido a los paneles reconocidos por el COI en el año en vigor, mediante la adquisición y envío de muestras a los paneles participantes, así como la colaboración en la gestión administrativa del mismo.

El número de participantes y de envíos oscilarán entre 100 y 120⁴ paneles de distintos países con un máximo por envío de 25 referencias de distintos aceites de oliva y en envases máximos de 125 ml para cada referencia.

La empresa adjudicataria procederá a la adquisición, preparación y/o envasado de los aceites necesarios, envío a los distintos laboratorios, generación y gestión de documentación adjunta y certificados y gestión de las comunicaciones con los destinatarios.

- **Gestión de muestras para formación.**

La empresa adjudicataria colaborará con el COI en la gestión de envío de muestras de referencia, y preparación de comunicaciones, de documentación y de certificados para la ejecución de actividades formativas, así como de cursos de valoración organoléptica de aceite de oliva.

⁴ Bien entendido que es un número orientativo y que puede haber variaciones en el número de paneles participantes y países de envío.



Para estas actividades, se enviarán muestras de distintos aceites procedentes de sobrantes de ensayos colaborativos y/o muestras certificadas y/o muestras facilitadas por el COI en cantidades de 125, 250 o 500 ml, en función de la disponibilidad.

3.9 Adquisición de aceites para el COI

La empresa adjudicataria colaborará con el COI en la adquisición de aceites, realizando y gestionando la compra bajo petición de la Secretaría Ejecutiva, de un máximo anual de 25 aceites diferentes hasta un máximo de 25 litros cada uno, hasta su entrega a la sede del COI.

Estas muestras de aceite se utilizarán en los eventos organizados por el COI: Mario Solinas, degustación, reuniones, sesiones de cata, formación y cursos.

3.10 Asistencia técnica

La empresa adjudicataria dotará al COI de un asistente especializado de apoyo en la realización de las actividades y de apoyo administrativo al personal del COI en temas requeridos por la Entidad.

El asistente realizará sus funciones desde la empresa adjudicataria que proporcionará las herramientas necesarias para poder desarrollar sus trabajos.

La Secretaría Ejecutiva del COI fijará el calendario definitivo con las fechas de cada servicio y lo comunicará a la empresa adjudicataria.

4. REQUISITOS TÉCNICOS, CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y CONDICIONES

Podrán tomar parte en el procedimiento de licitación las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en una prohibición de contratar, y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

Las personas jurídicas sólo podrán ser adjudicatarias de contratos cuyas prestaciones estén comprendidas dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que, a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales, les sean propios.

Podrán, asimismo, presentar proposiciones las uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto, sin que sea necesaria la formalización de las mismas en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor. Los empresarios que concurren agrupados en uniones temporales quedarán obligados solidariamente y deberán nombrar un representante o apoderado único de la unión con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del contrato se deriven hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de



poderes mancomunados que puedan otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa.

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, y en general toda aquella documentación exigida por la legislación vigente.

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.

El adjudicatario será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para el COI o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. El adjudicatario quedará obligado a aportar, para la realización de los servicios objeto del contrato, los recursos necesarios, tanto técnicos como de negocio para la buena ejecución de aquellos, así como para conseguir una calidad óptima del servicio.

El adjudicatario contará con los recursos técnicos necesarios para la correcta ejecución del contrato y para mantener el nivel de servicio requerido en cada supuesto/ caso. Dichos recursos dependerán exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador respecto de los mismos, siendo el COI del todo ajeno a dichas relaciones laborales, así como a las responsabilidades que de tales relaciones puedan derivarse, que el adjudicatario acepta expresamente de su cuenta y cargo.

El adjudicatario procederá inmediatamente, si fuera necesario, a la sustitución de los recursos precisos de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada. En todo caso el adjudicatario propondrá al COI una relación de los recursos, la cual se someterá a las normas de control y seguridad establecidas.

La SE podrá actualizar el contrato y sus anexos cuando sea necesario por razones tecnológicas.

Condiciones del personal

El personal incluido en la propuesta deberá tener la capacitación, formación y



conocimientos técnicos necesarios para el desarrollo de los servicios objeto de este contrato.

El adjudicatario deberá informar del nombre y Curriculum Vitae (CV) del responsable de la prestación de los servicios al COI. Asimismo, El adjudicatario deberá informar al COI del número de personas empleadas para la realización del proyecto en el marco de este contrato. EL COI se reserva la facultad de solicitar una lista de los empleados del adjudicatario que presten sus servicios para el COI en cada momento.

Los recursos humanos que hayan de efectuar los servicios estarán vinculados laboralmente al adjudicatario que, a todos los efectos, asume con respecto a los mismos, el carácter legal de empresario con todos los derechos y obligaciones inherentes a esta condición, con arreglo a la legislación vigente, sometiéndose en todo momento dicho personal a las instrucciones y órdenes del adjudicatario.

El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de los salarios y cuotas de seguridad social del personal que, dependiente de él, realice los trabajos objeto del contrato, y especialmente estar al corriente en el pago del seguro de Prevención de Riesgos Laborales y de Accidentes de Trabajo. Asimismo, deberá adoptar y cumplir las normas sobre prevención de riesgos laborales, no sólo las exigidas por los textos legales, sino las que sean precisas como consecuencia de la clase de trabajos que deban realizarse, dotando a su personal de los elementos de protección necesarios a tal efecto. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario no implicará responsabilidad alguna para el COI.

5. DOCUMENTACIÓN

La documentación será presentada 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 de los administradores
 - b) Certificados de estar al corriente de pago de impuestos y de Seguridad Social
 - 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.



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.

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

Esta oferta económica deberá desglosarse en cinco partes.

Primera parte: Desglose del coste de los servicios de los puntos 1, 2 y 3 (a continuación):

Punto 1. Presupuesto que incluya el suministro de los aceites para las muestras, preparación, prueba de homogeneidad y estabilidad, codificación aleatoria o por lotes, en las condiciones establecidas por la Secretaría Ejecutiva y envío de las mismas a los participantes (Primera fase de los ensayos colaborativos)

Punto 2. Presupuesto que incluya el procesamiento de datos a través de una herramienta informática web, tratamiento estadístico de los ensayos, presentación a la Comisión técnica y grupo de expertos, posterior envío de los resultados a los laboratorios y atender los posibles recursos (Segunda fase de los ensayos colaborativos)

Punto 3. Presupuesto que incluya la elaboración de un sistema de evaluación y conformidad según los requisitos del COI y del protocolo y seguimiento del sistema de reconocimiento de los laboratorios de análisis físico-químico y/o organoléptico así como los ensayos circulares internacionales.

Segunda parte: coste de los servicios del punto 4 (a continuación):



Punto 4. Presupuesto que incluya los servicios de los programas de acompañamiento y formación a los laboratorios de análisis físico-químico y sensorial así como los que se realicen a cargo de ellos.

Tercera parte: coste de los servicios del punto 5 (a continuación):

Punto 5. Presupuesto que incluya los servicios a realizar en el marco del Acuerdo para el control de la calidad y autenticidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación, que serán a cargo de las Asociaciones firmantes del Acuerdo.

Cuarta parte: coste de los servicios del punto 6 (a continuación):

Punto 6. Presupuesto para la elaboración de muestras con valores de referencia certificadas.

Quinta parte: Desglose del coste de los servicios de los puntos 7 y 8 (a continuación):

Punto 7. Presupuesto que incluya la gestión de muestras para el Workshop, para formación y divulgación y los servicios de la asistencia técnica.

El presupuesto corresponde a este punto se dividirá en tres partes iguales, dado que los servicios objeto de este punto se realizarán en el transcurso de todos los meses del año desde enero.

Punto 8. Presupuesto que incluya los servicios de adquisición de aceites para el COI.

El precio de las ofertas debe expresarse en euros (cifras y palabras), IVA y demás tributos incluidos. 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

Se deberá presentar una memoria técnica que describa con claridad como se va a organizar la realización del servicio, en la que deberá constar:

1. Relación detallada, clara y completa de todos los servicios ofertados.
2. Plan de actuación propuesto, así como la propuesta de calendario de ejecución
3. Equipo material y humano puesto a disposición del trabajo

El COI estudiará la propuesta del plan de actuación presentado por el licitador, incluso sus eventuales propuestas de servicios adicionales incluidos en su oferta.



SOBRE 4: COPIA ELECTRÓNICA

En este sobre se incluirá la copia electrónica en tres sobres separados y cerrados de la siguiente forma:

- SOBRE 1 – Conteniendo un pen drive con la documentación administrativa.
- SOBRE 2 – Conteniendo un pen drive con la oferta financiera.
- SOBRE 3 – Conteniendo un pen drive con la Memoria técnica.

6. CALENDARIO

Ambas partes acordarán de antemano y antes del inicio del año, un calendario de trabajo para las acciones regulares. Las acciones específicas no periódicas se acordarán de mutuo acuerdo antes de llevarlas a cabo.

Actividades que se realizan durante todo el año 2022:

- Gestión de muestras para formación y actividades de control de calidad.
- Adquisición de aceites para el COI.
- Asistencia técnica para el apoyo administrativo al personal del COI.
- Ensayos circulares internacionales para la validación de métodos de análisis y tratamiento estadístico de sus resultados.
- Servicios en el marco del Acuerdo para el control de la calidad y autenticidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados de importación.

PRIMER SEMESTRE 2022:

- Preparación de muestras y envío del ensayo colaborativo internacional anual para el control de la competencia de los laboratorios de análisis físico-químico y tratamiento estadístico de sus resultados
- Preparación de muestras y envío de los dos ensayos colaborativos internacionales anuales y tratamiento estadístico de sus resultados para el reconocimiento de laboratorios de análisis sensorial
- Realización de los servicios que correspondan dentro del programa de acompañamiento de laboratorios de análisis físico-químico.
- Envío del doble juego de muestras dentro del programa de acompañamiento y formación de laboratorios de análisis sensorial.



SEGUNDO SEMESTRE 2022:

- Redacción y envío de informe de resultados del ensayo colaborativo internacional anual para el control de la competencia de los laboratorios de análisis físico-químico para el reconocimiento del COI.
- Redacción y envío de informe de resultados de los dos ensayos colaborativos internacionales anuales para el control de la competencia de los laboratorios de análisis sensorial para el reconocimiento del COI.
- Seguimiento y servicios de acompañamiento de los laboratorios de análisis físico-químico.
- Envío de muestras dentro del programa de acompañamiento y formación: juego adicional en análisis sensorial y muestras testigo en análisis físico-químico.
- Colaboración en la organización de un Workshop anual.
- Elaboración de muestras con valores de referencia certificadas.

7. CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

Los licitadores serán excluidos de participar 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.

8. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Permitirán juzgar si el licitador dispone de la capacidad técnica, profesional, financiera y económica para la ejecución del contrato.

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

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



- ✓ Precio (40%)
- ✓ Experiencia profesional en trabajos similares (20%)
- ✓ Servicios ofertados (30%)
- ✓ Servicios suplementarios (10%)

10. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato entrará en vigor el día 1 de enero del 2022, siempre que se haya firmado por las partes contratantes.

El contrato correspondiente tendrá una duración anual prorrogable por escrito, por periodos no superiores a un año, siendo su duración máxima, incluidas las prórrogas, de cuatro años. Formarán parte del contrato los anexos que anualmente se firmen entre la SE y el Adjudicatario.

En el supuesto en el que el adjudicatario no tenga intención de prorrogar el contrato en cualquiera de sus renovaciones anuales, deberá preavisar al Consejo Oleícola Internacional con TRES MESES de antelación y deberá facilitar durante los tres meses siguientes a la terminación del contrato la asistencia técnica suficiente para el traspaso del conocimiento al nuevo proveedor que le sustituya en el servicio. El adjudicatario deberá elaborar un informe técnico de traspaso y presentarlo a la SE antes de la finalización del contrato.

Los precios establecidos en la oferta podrán variar anualmente. 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.

11. GARANTIA

El COI exigirá que el adjudicatario constituya una garantía previa con el fin de asegurar la plena ejecución del contrato, según el modelo anexo al contrato.

La garantía se expresará en euros y será prestada por un banco o una entidad financiera autorizada con el objeto de garantizar irrevocablemente las obligaciones del adjudicatario.

12. 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/>



13. VARIOS

El presente 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 por cualquier otra disposición presentes o futuras aplicable.

Una vez recibidas las ofertas, la Secretaría Ejecutiva se reserva el derecho de dejar desierta la licitación y a renegociar con los solicitantes mejor valorados.

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.

Todos los trabajos e información elaborados por el adjudicatario en ejecución del contrato serán propiedad del Consejo Oleícola Internacional, sin que pueda oponerse a ello el adjudicatario alegando derechos de autor. La Secretaría Ejecutiva se reserva el derecho a interpretar el presente pliego. 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, 20 de septiembre de 2021

Abdellatif Ghedira
Director Ejecutivo