



## **PLIEGO DE CONDICIONES**

Licitación N.º CO/2022-12

**TÍTULO: CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA DE CATERING PARA EVENTOS DEL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL.**

### **1. OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del presente pliego es la contratación de los servicios de una empresa de catering que preste sus servicios profesionales 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 (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



-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 PARA 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:

**Servicios de catering para eventos:**

Algunas características orientativas sobre el servicio a prestar:

- Número aproximado de eventos: 6 servicios de catering anuales.
- Número aproximado de asistentes: 100 personas dependiendo del evento; ocasionalmente pudieran ser más numerosos.
- Duración media de los eventos: 2 horas
- Ubicación: los eventos tendrán lugar en la sede del COI (c/ Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid); si bien, ocasionalmente, pudieran realizarse en otra ubicación o ser contratado para el COI por otra entidad
- El servicio tendrá principalmente formato de Buffet, pudiendo tener otros formatos o variaciones sobre el formato buffet.
- El servicio deberá incluir el montaje y desmontaje por parte del personal de la empresa contratada; además del personal para la atención del servicio que incluirá entre otros a profesionales: camareros, cocineros, guardarropía, etc.
- Incluirá vajilla, cristalería, manteles y demás menaje necesario para el servicio.

Los menús ofertados deberán contar como mínimo con los siguientes elementos:

- 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;
- Aperitivos variados: tanto fríos como calientes
- Postres
- Pan para degustación de aceites.

Los elementos relacionados anteriormente son a título orientativo, en base a los cuales cada licitador deberá elaborar su propuesta para ser evaluada; incluyendo 2 opciones de menú detalladas (tanto los productos que incluye como los servicios extra para el servicio de estos).



-4-

El Consejo Oleícola Internacional deberá aprobar la lista de productos que se ofrecerán en cada servicio de catering, con antelación a la celebración de estos; 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. REQUISITOS TÉCNICOS Y CUALIFICACIONES PROFESIONALES REQUERIDAS**

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



-5-

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, licencias de operador 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 o errores 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



-6-

adjudicatario propondrá al COI una relación de los recursos, la cual se someterá a las normas de control y seguridad establecidas.

### **Condición del personal**

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 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.

***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:
- Informe de entidades financieras.
  - 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.
  - 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:
- Una lista de los servicios prestados en los últimos tres años similares a los requeridos en esta invitación a licitar;
  - Prueba de experiencia en trabajos similares (cartas de referencia, certificados que indiquen claramente el volumen de trabajo realizado);
  - 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 incluido. El precio será definido por persona y se indicará el mínimo de personas requerido. El precio máximo de la licitación será de 15.000€ euros anuales, IVA incluido.

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



-8-

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

- 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**

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

- Precio medio por comensal: 50%
- Contenido de los Menús ofertados: 40%
- Otros servicios ofertados aparte de los menús: 10%

## **9. DURACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato entrará en vigor el día 2 de noviembre 2022, 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](mailto: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 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 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.



INTERNATIONAL  
OLIVE  
COUNCIL

CONSEJO  
OLEICOLA  
INTERNACIONAL

CONSEIL  
OLEICOLE  
INTERNATIONAL

CONSIGLIO  
OLEICOLO  
INTERNAZIONALE

المجلس  
الدولي  
للزيتون

-11-

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, 29 de julio de 2022

Abdellatif Ghedira  
Director Ejecutivo



## ANEXO 1: PROPUESTA ECONÓMICA

### APARTADO A. PRECIO

Los menús ofertados se servirán por el siguiente precio, **IVA incluido** (todas las cantidades deben expresarse en cifra y letra):

- Propuesta Económica Menú 1 ..... /euros comensal
- Propuesta Económica Menú 2 ..... /euros comensal

Lugar, ....., a..... de ..... de 2022

Fdo.