



PLIEGO DE CONDICIONES

Licitación nº 2026-07

TÍTULO: CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE UNA EMPRESA DE CATERING PARA EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es la contratación de los servicios de una empresa de catering para ofrecer 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 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 para tener en cuenta en la elaboración de los trabajos son los siguientes:

Número aproximado de eventos: 40 desayunos anuales y 8 cocteles o aperitivos.

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

Oferta de menús: Contendrá como mínimo:

- Café con leche y/o infusiones. El café será de cápsulas por lo que el adjudicatario aportará las capsulas, así como la cafetera;
- Mini bollería;
- Mini sándwiches variados y/o otros aperitivos salados similares;
- Sopas y cremas, frías o calientes,
- Ensaladas variadas,
- Opciones especiales: alergias, intolerancias, vegetarianas, celiacas, halal, etc.
- Entrantes o pequeños platos fríos variados salados en cantidad suficiente para el número de asistentes;



- Entrantes o pequeños platos calientes variados salados en cantidad suficiente para el número de asistentes;
- Postres variados,
- Pan para degustación de aceites.
- Zumos y refrescos;
- 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;
- Pan para degustación de aceites (en todos los eventos).
- 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 Consejo Oleícola Internacional deberá aprobar la lista de productos que se ofrecerán en cada servicio de catering, con antelación a la celebración de los eventos; una vez aprobados, los productos solicitados sólo podrán ser sustituidos por otros de iguales características, cuando existan razones debidamente justificadas.

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 COI.

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.



Se valorará el compromiso para poder dar respuesta a servicios exprés para pequeños desayunos y aperitivos – con 25 o menos participantes – en un plazo de 48 horas

Los criterios para la evaluación de la propuesta técnica serán los siguientes:

- Calidad de la propuesta técnica, del servicio y de los menús ofertados.
- Mejoras a los requisitos propuestos en el pliego siempre que estén relacionadas con el objeto de presente pliego de condiciones.
- Plazos exigidos por el licitador para la confirmación del servicio.
- Compromiso de tiempo de respuesta exprés.

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 acreditar que cumple con los requisitos establecidos normativamente para la prestación del servicio.

El adjudicatario deberá llevar a cabo las acciones o actividades necesarias para el cumplimiento de la legalidad aplicable vigente, incluida la del personal de la empresa que preste todos los servicios necesarios.

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

5. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

A la hora de presentar sus ofertas, los licitadores deberán utilizar únicamente el formulario administrativo (DEUC).

Solo se requerirá la documentación acreditativa a la empresa que resulte adjudicataria del contrato.

Los licitadores deberán presentar sus ofertas y la documentación requerida exclusivamente por vía electrónica, utilizando la URL especificada en el anuncio de licitación. Este formulario consta de dos secciones distintas: la primera está destinada a introducir los datos de identificación de la entidad (razón social, código de identificación fiscal, dirección,



ciudad, país, número de teléfono, etc.), mientras que la segunda permite adjuntar los documentos requeridos, exclusivamente en formato PDF.

Los documentos requeridos para anexar serán:

1. **Oferta administrativa:** declaración firmada en la que el licitador se compromete a presentar todos los documentos administrativos requeridos (DEUC). A tal efecto se proporcionará una plantilla para descargar.
2. **Oferta técnica:** Documentos en formato PDF.
3. **Oferta económica:** Documentos PDF.

Documentación administrativa:

El licitador que resulte adjudicatario deberá presentar la siguiente documentación financiera y 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) Nota simple o certificado del del registro mercantil indicando los administradores de la sociedad.
 - b) Certificado de antecedentes penales de la Sociedad y del administrador o administradores que suscribirán el contrato, en su caso.
 - c) Certificado de estar al corriente de pago de impuestos.
 - d) Certificados de estar al corriente de pago de la Seguridad Social.
 - e) Formulario relativos a los criterios de exclusión (aparecen en la lista de control) debidamente cumplimentado y firmado.
 - f) 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.

La documentación administrativa, como los estatutos, los extractos bancarios, etc., puede presentarse excepcionalmente en cualquiera de los otros idiomas oficiales del Consejo Oleícola Internacional (árabe, español o italiano), además de en inglés y francés.



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, similar a la que se exige en la presente convocatoria de licitación;
 - b) Pruebas aceptables de experiencia, como cartas de referencia, copias de facturas o certificados que indiquen claramente el volumen de trabajo realizado, la combinación o combinaciones de idiomas y la persona involucrada. Las autodeclaraciones no se consideran como prueba;
 - c) Fotocopias de todos los títulos y otras calificaciones que se vayan a tomar en consideración;
 - d) Cualquier otra documentación que los licitadores consideren necesaria para demostrar su capacidad técnica o profesional.

La SE se reserva el derecho de requerir a los licitadores, en cualquier momento del proceso de licitación, la presentación de la documentación administrativa que considere necesaria para la adecuada verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos. En todo caso, el licitador que resulte adjudicatario estará obligado a presentar la totalidad de los documentos administrativos requeridos con carácter previo a la firma del contrato.

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. PANEL DE CONTROL

Los principales hitos del proceso se controlarán electrónicamente mediante la siguiente TABLA DE CONTROL

Hito	Fecha y hora (CET)
Publicación de la licitación	14/09/2026
Límite para la recepción de ofertas	13/10/2026 14:00
Fecha de apertura de la oferta administrativa	14/10/2026 9:00
Fecha de apertura de la oferta técnica	14/10/2026 9:00
Fecha de apertura de la oferta financiera	16/10/2026 9:00

Las fechas y horas de apertura de las ofertas podrán estar sujetas a modificación, que se comunicará a las empresas licitadoras.

8. 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.

Solvencia económica y financiera

El licitador deberá acreditar un volumen de negocio anual de, al menos, 300.000 euros anuales para servicios similares al ofertado.

Solvencia técnica y profesional



Experiencia en proyectos similares: El licitador deberá haber ejecutado en los tres últimos años proyectos de similar naturaleza y envergadura.

Certificaciones técnicas

La empresa deberá estar en posesión de certificaciones que le acrediten para realizar estos trabajos; así como otras certificaciones de calidad y seguridad que sigan normas técnicas ISO o similares.

Estas condiciones deben cumplirse en la fecha límite de presentación de las ofertas y deben subsistir y acreditarse en el momento de la firma del contrato.

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

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

OFERTA TÉCNICA

Los licitantes presentarán una memoria técnica que deberá contener una relación detallada, clara y completa de las características de sus servicios ofertados, incluyendo un anexo de los menús propuestos sin valoración económica; con la siguiente información:

- Breve descripción del servicio
- Número de piezas/comensal
- Menú ejemplo, incluyendo imágenes
- Bebidas (especificar tipo y marca)
- Imágenes y detalle de ejemplos de la presentación y montaje final
- Etc.

Se exigirá asimismo que se exponga el plan de actuación conforme a los criterios fijados en el apartado 3; y las ofertas se evaluarán de la siguiente manera:

Calidad de la propuesta técnica, servicio y de los menús	10%
Mejoras a los requisitos propuestos en el pliego	10%
Plazos exigidos por el licitador para la confirmación	10%
Compromiso de tiempo de respuesta exprés	10%
TOTAL OFERTA TECNICA	40%
Valoración económica desayuno tipo	20%
Valoración económica coctel tipo	40%



TOTAL OFERTA FINANCIERA	60%
TOTAL OFERTA	100%

OFERTA FINANCIERA (a cumplimentar en el formato anexo)

A. OFERTA ECONOMICA PARA VALORACION

La oferta debe especificar claramente el precio, que debe expresarse en euros (cifras y texto), con IVA y demás tributos incluidos, de un pedido tipo para Pausa-Café y de un pedido tipo para coctel; para 20 personas ambos. El precio será definido por persona y se indicará el mínimo de personas requerido para su aplicación. La oferta económica tendrá un peso de 60% dentro de la evaluación global de las empresas.

Las características del desayuno y del coctel a cotizar, conforme a los criterios fijados en el apartado 3, serán las siguiente:

- Servicio de Pausa-Café a evaluar (30 minutos con 2 camareros):
 - Café 100% natural
 - Leche sin lactosa/ Bebida vegetal
 - Infusiones naturales variadas / té
 - Agua mineral en botellita compostable
 - Refresco
 - Mini croissant artesano de mantequilla
 - Mini muffin
 - Mini sandwich de jamón serrano
 - Mini sandwich de queso crema
 - Pan de miga para aceite
- Servicio de Coctel a evaluar (30 minutos con 4 camareros, servicio pasado):
 - Pizarra Quesos artesanos (variados)
 - Pizarra Jamón serrano
 - Picos de masa madre
 - Gilda
 - Salmorejo o Gazpacho
 - Ensaladilla rusa
 - Pizzeta de verduras
 - Bocatin de calamares
 - Bocatin Rabo de toro
 - Mousse de yogurt
 - Mini brownie de chocolate



- Brochetas de frutas
- Pan para degustación de aceite
- Vino tinto, vino blanco, cerveza con/sin, refrescos, agua mineral

B. PRECIARIO

Las empresas incluirán un preciado de los menús que figuran en su oferta técnica, que debe expresarse en euros con IVA y demás tributos incluidos. El precio será definido por persona y se indicará el mínimo de personas requerido. Los precios incluidos en el preciado deberán mantenerse durante los dos primeros años del contrato.

En ambos casos, 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 (incluyendo transportes, todo tipo de materiales necesarios, personal de servicio etc.)

10. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato entrará en vigor el día en que se haya firmado por la última de las partes contratantes.

Se realizará un contrato marco con una duración máxima de cuatro.

Los precios incluidos en la oferta financiera del adjudicatario podrán revisarse a partir del tercer año de contrato, teniendo en cuenta la fecha de la firma de este, hasta alcanzar como máximo el incremento porcentual que hubiera experimentado el IPC (índice general).

Asimismo, en circunstancias excepcionales de mercado y previa justificación, las partes podrán de común acuerdo revisar los precios de conformidad con la normativa aplicable.

11. 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/>



12. 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, 14 de septiembre de 2026

Jaime Lillo

Director Ejecutivo



ANEXO 1: PROPUESTA ECONÓMICA

APARTADO A: OFERTA ECONOMICA PARA VALORACION

La oferta debe especificar claramente el precio, que debe expresarse en euros (cifras y texto), con IVA y demás tributos incluidos, del menú incluido a continuación para un pedido tipo de 20 personas. El precio será definido por persona y se indicará el mínimo de personas requerido para su aplicación; estos precios deberán de ser coherentes con precios que propongan para el precario del apartado B.

Servicio de Pausa-Café (30 minutos con 2 camareros): precio/comensal

Servicio de Coctel (30 minutos con 4 camareros, servicio pasado): precio/comensal

Lugar,, a..... de de 2026

Fdo.



APARTADO B: PRECIARIO

Las empresas incluirán un preciarío de los menús que figuran en su oferta técnica, tanto desayunos como cocteles, que debe expresarse en euros con IVA y demás tributos incluidos. El precio será definido por persona y se indicará el mínimo de personas requerido. Los precios incluidos en el preciarío deberán mantenerse durante los dos primeros años del contrato.