Domicilio Social: **c/ Egido s/n. 23150 - VALDEPEÑAS DE JAÉN (Jaén)**
Tfnos: **953 39216 – 953 39317** Fax: **953 311451**
Correo electrónico: ▶**adsur@adsur.es**
Web ▶**www.adsur.es**

INICIO DEL GASTO PARA CONTRATOS MENORES DE SERVICIOS, SUMINISTROS Y OBRAS (IMPORTE INFERIOR A 18.000€)

Para el cumplimiento de los fines institucionales de la **Asociación para el Desarrollo Rural de la Sierra Sur de Jaén**, con C.I.F. G-23342223, y domicilio social en Calle Ejido, s/n de Valdepeñas de Jaén, esta entidad va a contratar el servicio que se detalla a continuación.

REFERENCIA: 2013-05/CATA

OBJETO DEL CONTRATO: Impartición talleres de cata de aceite de oliva.

DESCRIPCIÓN: Contratar los servicios profesionales para la realización de diez talleres de cata de aceite de oliva a impartir durante el desarrollo de la Feria Comarcal Itinerante a celebrar en cada uno de los municipios que integran la Sierra Sur de Jaén (Alcalá la Real, Martos, Alcaudete, Torredelcampo, Castillo, Fuensanta, Frailes, Jamilena, Los Villares y Valdepeñas). Su finalidad es amenizar y complementar las actividades que se van a desarrollar en cada muestra desde la tarde del Viernes a la mañana del Domingo durante diez fines de semana. Cada Taller contendrá como mínimo las actividades, materiales y recursos humanos siguientes:

- **Teórica**: Se explicará de forma didáctica y adaptada al público asistente, los siguientes temas:
  - Importancia del olivar en la provincia de Jaén y en el municipio.
  - Aspectos fundamentales del cultivo del olivo: variedades más usuales de aceituna.
  - Aspectos fundamentales en la elaboración del aceite de oliva virgen extra.
  - Tipos de aceites de oliva más usuales.
  - Calidad del aceite de oliva virgen.
  - Aspectos fundamentales de la cata de aceite de oliva; metodología, atributos y defectos.
- **Práctica:** Se organizará una cata de aceite de oliva de tres tipos diferentes: cada participante catará los distintos aceites, conocerá los procedimientos para la cata, así como, los defectos y atributos del aceite.

El público asistente a las catas puede ser diverso en cuanto a edad o conocimientos sobre el aceite de oliva, por lo que el nivel de las catas tendrá que adaptarse a las características del mismo.

La entidad adjudicataria de este contrato deberá aportar todo el material necesario para la ejecución de los talleres: vasos de catas, hojas de perfil, aceites, etc, así como, el diseño, edición e impresión del material didáctico que ayude a la comprensión de los conocimientos.

Los talleres se impartirán en una carpa puesta a disposición por la organización acondicionada con mesas, sillas y pantalla de video o proyector, estos últimos podrán servir de apoyo para la exposición de los contenidos teóricos.

PRESUPUESTO: Dado el carácter especial de esta oferta en cuanto al tipo de servicio que se pide, los/as interesados/as pueden proponer sus presupuestos de forma abierta, para una vez recabados, hacer una comparativa cuantitativa y cualitativa entre todas las ofertas presentadas.

PLAZO DE EJECUCION: Se llevarán a cabo 10 talleres, uno por municipio y fin de semana en las fechas siguientes:

- 28-29-30 de Junio⇔ FRAILES
- 12-13-14 de Julio ⇔ TORREDELCAMPO
- 19-20-21 de Julio ⇔ VALDEPEÑAS DE JAÉN
- 09-10-11 de Agosto ⇔ FUENSANTA
- 16-17-18 de Agosto ⇔ CASTILLO DE LOCUBIN
- 23-24-25 de Agosto ⇔ LOS VILLARES
- 06-07-08 de Septiembre ⇔ JAMILENA
- 13-14-15 de Septiembre ⇔ MARTOS
- 11-12-13 de Octubre ⇔ ALCALA LA REAL
- 06-07-08 de Diciembre ⇔ ALCAUDETE

Estas fechas pueden sufrir alguna modificación puntual, que sería comunicada con suficiente antelación a la empresa. Los talleres tendrán una duración de 1 hora como mínimo (sumando parte teórica y práctica), y se realizarán preferiblemente los Viernes de 19:00 a 20:00 h.

LUGAR Y FORMA DE PRESENTACION: Se aceptarán ofertas recibidas por cualquier medio (fax, mail, correo en las direcciones y teléfonos del encabezado), o presentadas directamente en el registro de ADSUR C/ Ejido s/n de Valdepeñas de Jaén.

PLAZO DE LICITACIÓN: Hasta el día 28 de Mayo 2013. Pasada esta fecha, las ofertas recibidas incluso por correo certificado no serían válidas.

REQUISITOS A VALORAR:

- Acreditación de experiencia en la organización de actividades similares.
- Monitores/as con experiencia y formación acreditada actividades similares.
- Mejoras en el número de jornadas, o de horas de apertura.

- Mejoras en Número de monitores.
- Acreditación de experiencia contrastada como profesionales catadores de aceite de oliva.
- Mejora en la mayor variedad de tipos de aceites a catar.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

- Presupuesto o proforma que oferta la empresa interesada en realizar este contrato.
- Documento informativo con las características del taller (organización, enumeración y características de aceites, contenidos teóricos de los talleres, etc)
- Cualquier otro documento informativo o justificativo que quiera aportar la empresa que licita para apoyar el presupuesto presentado (Memoria, Curriculum, etc).

NOTA: Para más información o aclaración de dudas, contactar con ADSUR en los teléfonos y direcciones que figuran en el encabezado de página.

En el ejercicio de las facultades que ostento en materia de contratación autorizo el inicio del expediente de gasto con objeto de que sea adjudicado de conformidad con lo indicado. Asimismo dispongo que se proceda a recabar los presupuestos necesarios y que se de publicidad a esta oferta en el perfil del contratante que ADSUR tiene disponible en su portal WEB.

En Valdepeñas de Jaén a 15 de Mayo de 2013.

Fdo. JUAN PEINADO CASTILLO
Presidente de ADSUR