



Pliego de Prescripciones Técnicas para la contratación de servicio de consultoría técnica especializada para el desarrollo del plan anual de adhesiones y puesta en marcha de la Ruta Aceite de Oliva de Rioja Alavesa, financiado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través del Plan de Sostenibilidad Turística en destino de La Rioja Alavesa correspondiente al plan territorial de sostenibilidad turística en destino de Euskadi, enmarcado en el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia y por la Unión Europea – NextGenerationEU.

1.- ANTECEDENTES

A pesar del predominio del cultivo de la vid en la comarca de Rioja Alavesa, desde hace más de 2.000 años el **olivo** se ha mantenido como un cultivo tradicional del territorio. La singularidad del olivo en Rioja Alavesa y su aceite reside en su resistencia al extremo clima que caracteriza al territorio y su convivencia durante siglos con otros cultivos como la viña, los cereales o las hortalizas. De esta forma, ha surgido el que hoy en día se conoce como el olivo variedad **Arróniz**, del cual se mantienen algo más de **300 hectáreas en la comarca** y del que se obtiene un aceite de excelente calidad, que es uno de los principales representantes de la gastronomía de Rioja Alavesa.

Pero, si por algo destaca el olivo y el aceite en Rioja Alavesa, además de por la tradición olivarera que se ha transmitido de generación en generación en ciertas zonas de la comarca, es por su singular **cultura oleícola** que durante siglos ha impregnado el territorio y que aún hoy en día puede apreciarse en un gran número de recursos oleoturísticos presentes en la zona este de la comarca, concretamente en Moreda, Lanciego, Oyón, Barriobusto y Yécora. Durante los últimos años se viene realizando un esfuerzo para la recuperación del olivo y todos sus elementos patrimoniales. A pesar de que el aceite está avanzando en su vertiente turística, abriendo sus puertas los trujales (así se conocen en la zona las almazaras), mostrando a los visitantes las técnicas de elaboración y ofreciendo experiencias singulares, aún existe un amplio margen de mejora en cuanto a su puesta en valor y aprovechamiento turístico.

2.- ENCAJE DE LA ACTIVIDAD EN EL MARCO DEL PROYECTO

El presente servicio de consultoría técnica especializada para el desarrollo del plan anual de adhesiones y puesta en marcha de la Ruta Aceite de Oliva de Rioja Alavesa, mediante un proyecto integral de comarca que permita la valorización del característico aceite de oliva de Rioja Alavesa, su cultura y todos sus recursos asociados, se enmarca conforme al Plan de Sostenibilidad Turística en Destinos-Convocatoria Extraordinaria 2022. Eje Programático: Competitividad, Actuación ID: 4. Proyecto de Oleoturismo Rioja Alavesa (puesta en valor del aceite de oliva).



Pretende llevarse a cabo **un proyecto integral de comarca que permita la valorización del característico aceite de oliva de Rioja Alavesa, su cultura y todos sus recursos asociados.**

En este proyecto cuenta con una etiqueta 047 con una contribución climática del 40% ya que para la puesta en marcha de esta ruta se va a trabajar con Pymes de la comarca, tanto empresas productoras y elaboradoras de aceite como empresas relacionadas con el turismo del aceite, promocionando el cultivo tradicional del olivo que produce un producto de proximidad como es el aceite de oliva. Este proyecto tiene el objetivo de mejorar las ventas de producto para estas empresas productoras de aceite de oliva de Rioja Alavesa, además de dar a conocer una tradición de la comarca de Rioja Alavesa.

3.-DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio del presente contrato tiene como finalidad el desarrollo de un diagnóstico de situación que defina un DAFO del oleoturismo en Rioja Alavesa y un mapa de la Ruta del Aceite para la comarca. Además, la empresa adjudicataria debe diseñar un plan estratégico para el diseño y funcionamiento del producto turístico y finalmente deberá ejecutar un plan de adhesiones en el territorio.

El análisis de la oferta del Turismo Gastronómico de Rioja Alavesa indica que existe un potencial no suficientemente desarrollado en referencia al aceite. Se entiende la necesidad de poner en marcha determinadas actuaciones que ayuden a configurar un producto turístico en torno a este producto en la misma línea que se ha venido trabajando con productos como el vino, en el marco de una estrategia común para el desarrollo de Rioja Alavesa como destino gastronómico de interior.

4.- TRABAJOS A REALIZAR

4.1.- FASE 1. DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN Y DESARROLLO DE UN MAPA DEL ACEITE DE OLIVA DE RIOJA ALAVESA

La empresa adjudicataria realizará un análisis de los **recursos** (explotaciones olivares, almazaras, museos y centros de interpretación, etc.) y de la oferta de servicios turísticos asociados existentes, en el territorio productor del aceite de oliva de la comarca. Así mismo, la empresa adjudicataria deberá realizar un análisis tipo DAFO en torno a este producto en toda la comarca de Rioja Alavesa.

El consultor deberá realizar las siguientes tareas:

• 1. Diagnóstico de la situación:

- Análisis del entorno socioeconómico y turístico de Rioja Alavesa.
- Identificación de los principales actores involucrados en la producción y comercialización del aceite de oliva.
- Evaluación de la oferta turística existente relacionada con el aceite de oliva.
- Análisis de la demanda potencial de este tipo de turismo.



• 2. Análisis de los recursos:

- Inventario de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con el olivar y el aceite de oliva.
- Evaluación del potencial turístico de cada recurso.
- Identificación de posibles alianzas y colaboraciones con otros agentes del territorio.

Al realizar un análisis exhaustivo de los recursos, el consultor deberá identificar y valorar los siguientes aspectos:

• Recursos Naturales:

- **Olivares:** Edad, variedad de olivos, sistemas de cultivo, paisaje.
- **Entorno natural:** Vegetación, fauna, vistas panorámicas, elementos geográficos.
- **Clima:** Condiciones climáticas óptimas para el cultivo del olivo.

• Recursos Culturales:

- **Patrimonio histórico:** Molinos, almazaras, bodegas, casas señoriales, ermitas.
- **Museos y centros de interpretación:** Existentes o potenciales.
- **Fiestas y tradiciones:** Relacionadas con el olivo y el aceite.
- **Gastronomía:** Recetas tradicionales, maridajes con aceite de oliva.

• Recursos Humanos:

- **Productores de aceite de oliva:** Experiencia, conocimientos, disposición a participar.
- **Guías turísticos:** Disponibilidad y formación.
- **Artesanos:** Trabajadores de la madera de olivo, cerámica, etc.

• Infraestructuras:

- **Vías de comunicación:** Carreteras, senderos, accesibilidad.
- **Señalización:** Existente y necesaria.
- **Alojamiento:** Hoteles, casas rurales, campings.
- **Restauración:** Restaurantes, bares, tiendas de productos locales.

Metodología:

- **Inventariado:** Elaboración de un inventario detallado de todos los recursos.



- **Valoración:** Evaluación del potencial turístico de cada recurso, considerando su atractivo, accesibilidad y capacidad de carga.
- **Georeferenciación:** Ubicación de los recursos en un mapa para facilitar su visualización y planificación de rutas.
- **Análisis de la competencia:** Identificación de otras rutas oleoturísticas similares y análisis de sus fortalezas y debilidades.

El estudio de la oferta deberá poner especial énfasis en el análisis de la siguiente tipología de empresas, ya que serán estas empresas las que, a priori, conformen el futuro Club de producto de la Ruta del Aceite de Rioja Alavesa.

- Almazaras productoras de AOVE.
- Museos y centros de interpretación especializados.
- Empresas de actividades.
- Restaurantes
- Oficinas de turismo
- Alojamientos
- Agencias de receptivo
- Etc (toda aquella empresa y/o ente público que tenga vinculación con la AOVE de la comarca)

Tras este diagnóstico, uno de los principales objetivos de este epígrafe será la definición de un mapa con los principales puntos en relación con el aceite de oliva de la comarca de Rioja Alavesa.

Los resultados de estos trabajos nos ayudarán a definir cómo articular la Ruta del Aceite en Rioja Alavesa, así como su trazado, y las actuaciones necesarias a llevar a cabo para conformar una oferta turística bien definida y estructurada, bajo parámetros de calidad y sostenibilidad, que la hagan competitiva y atractiva frente a otras ofertas existentes en el mercado turístico.

A modo de benchmarking, la empresa adjudicataria identificará otras iniciativas turísticas relacionadas con el aceite, identificando, en la medida de lo posible, buenas prácticas en el campo del oleoturismo, con el propósito de transferir este conocimiento al sector.

Para completar el trabajo, se realizará un **Análisis Detallado de Actividades Turísticas en una Ruta Oleoturística:**

El diseño de una ruta oleoturística debe ofrecer una experiencia completa y enriquecedora para el visitante, combinando la historia, la cultura, la naturaleza y la gastronomía en torno al aceite de oliva. A continuación, se detallan algunas de las actividades turísticas más atractivas que se pueden ofrecer:



Experiencias en la Almazara

- **Visita guiada:** Explicación detallada del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, desde la recogida de la aceituna hasta el envasado.
- **Cata de aceites:** Degustación de diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra, aprendiendo a identificar sus características organolépticas.
- **Taller de maridaje:** Combinación de aceite de oliva con otros productos locales, como quesos, embutidos, panes y vinos.
- **Elaboración de productos cosméticos:** Creación de jabones, cremas o bálsamos a base de aceite de oliva.

Inmersión en el Olivar

- **Paseos guiados:** Recorridos por olivares centenarios, explicando la historia del olivo y las técnicas de cultivo tradicionales.
- **Recolección de aceitunas:** Experiencia práctica para los visitantes en la época de cosecha.
- **Picnic en el olivar:** Disfrutar de un almuerzo al aire libre rodeado de olivos, con productos locales.

Descubrimiento del Patrimonio Cultural

- **Visita a trujales históricos:** Conocer los antiguos métodos de extracción del aceite de oliva.
- **Recorridos por pueblos con tradición olivarera:** Descubrir la arquitectura rural, los museos del aceite y las tradiciones locales.
- **Rutas culturales:** Combinar la visita a almazaras con la exploración de otros atractivos turísticos de la zona, como iglesias, castillos o yacimientos arqueológicos.

Gastronomía y Aceite de Oliva

- **Clases de cocina:** Aprender a preparar platos tradicionales con aceite de oliva virgen extra como protagonista.
- **Rutas gastronómicas:** Descubrir la gastronomía local a través de degustaciones en restaurantes y bares.
- **Mercados locales:** Visitar mercados tradicionales para comprar productos frescos y aceite de oliva virgen extra.

Actividades Complementarias

- **Actividades al aire libre:** Senderismo, bicicleta de montaña, observación de aves.



- **Alojamiento en alojamientos rurales:** Disfrutar de la tranquilidad del campo y de la gastronomía local.
- **Eventos temáticos:** Organizar eventos como ferias del aceite, concursos de cocina o catas maridadas.

Consideraciones Adicionales para el Diseño de Actividades

- **Adaptación a los diferentes públicos:** Ofrecer actividades para todos los gustos y edades, desde familias hasta grupos de amigos y turistas especializados.
- **Estacionalidad:** Adaptar las actividades a las diferentes épocas del año, aprovechando los eventos estacionales relacionados con el olivo.
- **Sostenibilidad:** Promover prácticas sostenibles en todas las actividades, como el uso de productos locales y la reducción del impacto ambiental.
- **Innovación:** Incorporar elementos innovadores y tecnológicos, como realidad virtual o aplicaciones móviles, para enriquecer la experiencia del visitante.

4.2.- FASE 2. PLAN ESTRATÉGICO, DISEÑO DE UN PRODUCTO TURÍSTICO ENTORNO AL ACEITE DE OLIVA Y PROPUESTA DE ARTICULACIÓN DE LA RUTA DEL ACEITE DE OLIVA EN RIOJA ALAVESA.

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo los siguientes trabajos

Propuesta de Plan de Desarrollo del Producto a medio plazo (CINCO años de duración): que recoja los aspectos fundamentales para crear un producto temático competitivo. Se tendrá en cuenta a este respecto, las posibles sinergias con otros productos turísticos de la comarca complementarios, especialmente los de carácter gastronómico. La Ruta del Aceite de Rioja Alavesa se configurará en torno a un Club de Producto enoturístico, salvo que los resultados del estudio recogido en el presente pliego aconsejen otro modelo de integración. En su denominación fiscal y datos de publicación/publicidad debe contener el nombre de Rioja Alavesa

Este ente estará integrado por empresas de la comarca de Rioja Alavesa de las siguientes tipologías, salvo que los resultados planteen otro modelo.

- Almazaras productoras de Aceite de Oliva y AOVE.
- Museos y centros de interpretación especializados.
- Empresas de actividades.
- Restaurantes.
- Ajamientos
- Agencias de receptivo
- Etc. (toda aquella empresa y/o ente público que tenga vinculación con la AOVE de la comarca)

- **Desarrollo de una propuesta de relato gastronómico:** con base en la tradición e historia del aceite de
Expte nº: 2025-FN-18-B



oliva en la comarca que habrá de servir de base para el desarrollo de una MARCA para la Ruta.

- **Modelo de gestión y funcionamiento de la Ruta:** la empresa adjudicataria trazará una hoja de ruta que defina el modo de gestión y funcionamiento de la misma. Este documento recogerá las tipologías de empresas que formarán parte de la misma y, aunque en el presente pliego se define el perfil de estas empresas que darán contenido y forma a la Ruta, la empresa adjudicataria también incluirá una nueva categoría de tipologías de empresas que podrían integrar la ruta bajo la figura de empresas colaboradoras, no socias (hoteles, oficinas de turismo, etc.) y cuya premisa será contar en su oferta con AOVE producido en la comarca y con información sobre la Ruta.

Relación y sinergias con otras entidades turísticas y enogastronómicas de la comarca. La Ruta del Aceite de Rioja Alavesa firmará convenios y creará colaboraciones y sinergias con otras rutas y/o asociaciones turísticas y/o enogastronómicas de la comarca para promocionar así de manera conjunta Rioja Alavesa y su oferta en esos nichos de mercado. Para ello, se deberá especificar en el modelo de gestión un plan estratégico en este sentido buscando nexos de unión y nexos potenciales entre las diferentes entidades.

Además, la empresa presentará una propuesta de modelo de funcionamiento del propio ente a crear, para lo cual deberá implementar un reglamento de gestión de la ruta, en el que aparezcan cuáles son las obligaciones de cada uno de los miembros de la Ruta, así como obligaciones de las empresas, entidades participantes y de las empresas colaboradoras.

4.3.- FASE 3. EJECUCIÓN DE UN PLAN DE ADHESIONES PARA CREAR UNA OFERTA TURÍSTICA EN TORNO AL ACEITE DE OLIVA, SU CULTIVO Y SU PRODUCCIÓN.

- Desarrollo del Manual de Producto

Uno de los objetivos que se persigue es que la Ruta Gastronómica de Rioja Alavesa se alinee progresivamente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. Para ello, se reconoce la necesidad de fundamentar el desarrollo de sus destinos y productos gastronómicos en criterios de sostenibilidad que nos acerquen a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) de Naciones Unidas, así como con el Acuerdo de París COP21 para luchar contra el cambio Climático.

La empresa confeccionará un manual del producto específico para el club con epígrafes diferenciados para cada una de las tipologías de empresas/entidades que conformarán el Club de Producto. Este manual contemplará aspectos fundamentales entre los que destacarán: criterios de sostenibilidad (incluidos aspectos relacionados con la accesibilidad y aspectos sociales), criterios que contribuyan a la igualdad de género y criterios que contribuyan de manera activa a la fijación de población en las zonas rurales afectas por la ruta. Así mismo, se recogerán aspectos claves tendentes a garantizar la seguridad de las personas que visiten o realicen experiencias turísticas en estas empresas.

Además, estos manuales recogerán dos tipos de requisitos: de obligado cumplimiento y de recomendable cumplimiento. Los primeros deberán ser cumplidos en un porcentaje del 100% por las empresas que quieran integrarse en el Club; los segundos, deberán ser cumplidos en un porcentaje del 50%.

Es imprescindible que el manual se entregue en euskera y castellano.

- **Proceso de adhesión.** Con el propósito de configurar una oferta inicial, se identificarán las empresas encuadradas en las tipologías descritas, con el propósito de adherirlas a la Ruta, de cara a conformar una primera oferta de la Ruta del Aceite de Oliva. Este proceso de adhesión se realizará mediante la verificación Expte nº: 2025-FN-18-B



del cumplimiento de los criterios de los manuales de producto. El proceso de adhesión se hará mediante visitas personalizadas a las empresas.

- **Realización de jornadas de difusión de la Ruta:** de cara a facilitar la labor los trabajos de adhesión a la Ruta, la empresa adjudicataria celebrará reuniones informativas de la puesta en marcha en las que se dará traslado a la comarca y a las empresas el proyecto de la puesta en marcha de la Ruta, el nuevo formato del Club de Producto, la metodología de trabajo, los sistemas de integración, la estructura operativa, los objetivos, etc. La empresa adjudicataria correrá con los gastos relativos de estos actos.
- **Acto público de certificación de empresas adheridas:** se celebrará un acto en los meses finales del año en el que participarán las empresas que vayan a formar parte de la Ruta y las instituciones implicadas. La empresa correrá con los gastos relativos de este acto.

5.- ENTREGABLES

Todas las actividades comportan la entrega de los siguientes entregables:

ACTIVIDAD	DOCUMENTOS	PLAZOS DE ENTREGA
5.1.- DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN Y DESARROLLO DE UN MAPA DEL ACEITE DE OLIVA DE RIOJA ALAVESA	1.-Memoria del diagnóstico 2.-Resumen ejecutivo del diagnóstico.	A los 2 meses de la firma del contrato
5.2.- PLAN ESTRATÉGICO, DISEÑO DE UN PRODUCTO TURÍSTICO ENTORNO AL ACEITE DE OLIVA Y PROPUESTA DE ARTICULACIÓN DE LA RUTA DEL ACEITE DE OLIVA EN RIOJA ALAVESA	3.-Propuesta de Plan de Desarrollo del Producto. 4.-Relato gastronómico: ideas fuerza, claims y argumentario del aceite de oliva	A los 5 meses de la firma del contrato
5.3.- EJECUCIÓN DE UN PLAN DE ADHESIONES EN LOS TERRITORIOS PARA CREAR UNA OFERTA TURÍSTICA EN TORNO AL ACEITE DE OLIVA, SU CULTIVO Y SU PRODUCCIÓN.	5.-Manuales de Productos. 6.-Formularios de adhesiones de empresas adheridas 7.-Actas de reuniones previas informativas en la comarca	A la finalización del contrato

6.- PLAZOS DE EJECUCIÓN

Expte nº: 2025-FN-18-B



El consultor deberá entregar un informe final con todos los resultados para el 31 de diciembre del 2025.

Plazos parciales:

- 1ºplazo: a los dos meses de la firma del contrato: Diagnóstico de situación y desarrollo de un mapa del aceite de oliva de Rioja Alavesa.
- 2ºplazo: a los cinco meses de la firma del contrato: Plan estratégico, diseño de un producto turístico entorno al aceite de oliva y propuesta de articulación de la Ruta del aceite de oliva en Rioja Alavesa.

Aspectos a considerar adicionalmente:

- **Participación local:** Es fundamental involucrar a los productores de aceite de oliva, a las bodegas y a otros agentes locales de Rioja Alavesa en el proceso de diseño y desarrollo de la ruta.
- **Sostenibilidad:** La ruta debe diseñarse bajo criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica.
- **Digitalización:** La incorporación de tecnologías digitales puede enriquecer la experiencia del turista y facilitar la gestión de la ruta.
- **Promoción:** Es necesario desarrollar una estrategia de promoción y marketing efectiva para dar a conocer la ruta oleoturística.