

De una parte, el **LCA**, Laboratorio del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, con CIF Nº S3100010B y con domicilio en la Avda. Serapio Huici, s/n. de Villava, bajo cuya dependencia se encuadra el Panel de catadores de aceite de oliva virgen de la Comunidad Foral de Navarra, en adelante PCA, y estando representado por su Jefe de Panel D^a Chelo Dolado Bonilla, con D.N.I. 16793232N,

Y de otra parte,

D. _____, con D.N.I. _____,

en nombre propio o en representación de

con C.I.F. _____, (en adelante Cliente), con domicilio social en

y correo electrónico para envío certificados:

Reconociéndose suficiente capacidad para llegar al presente acuerdo.

EXPONEN

1. Ambas partes están conformes en documentar la prestación de servicios del PCA a sus clientes, servicios que están contenidos en el Anexo I del PG/LCA/503: "Normas para la recepción de muestras". Dicho Anexo se adjunta al presente acuerdo.
2. El PCA realiza la valoración organoléptica de aceite de oliva virgen según lo especificado en
 1. el Reglamento (CEE) 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y en el Reglamento (UE) 1348/2013 de la Comisión, y su Anexo XII, y posteriores modificaciones.
 2. el documento COI/T20/Doc. Nº15 "Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen".

Los dos procedimientos de valoración están incluidos en el alcance de acreditación del Panel (LE708/LE1460).

3. El PCA, se compromete a mantener informado al cliente de las actualizaciones que se puedan producir en el citado Anexo I y en el Método de valoración organoléptica.

4. El método de valoración organoléptica de aceite de oliva virgen admite un error máximo en las determinaciones del 20% de CVR%. Por expreso deseo del cliente, será facilitado el error obtenido en muestras concretas (incertidumbre de la medida).
5. El LCA declara que el PCA dispone de los equipos necesarios, personal cualificado y procedimiento adecuado para la correcta realización de la valoración organoléptica de aceites de oliva virgen.
6. El LCA se compromete a que todo el personal del PCA firme una Declaración de Salvaguardia sobre toda la información, relacionada con los clientes, obtenida en el ejercicio de su trabajo.
7. El cliente se compromete a aceptar lo especificado en el Anexo I del PG/LCA/503.
8. La solicitud de prestación de servicios se efectuará cumplimentado la "Hoja de Solicitud de Análisis" (PG50301) que se adjunta como documentación complementaria.
9. El PCA se compromete a informar al cliente de cualquier desviación que pueda producirse respecto a lo solicitado en la "Hoja de Solicitud de Análisis" (PG50301).
10. El Cliente se compromete a hacer efectivo el importe de la prestación de los servicios del PCA, según tarifas en vigor. La facturación será realizada por INTIA.
11. Para la subcontratación de ensayos, deberá obtenerse la conformidad del cliente. En cualquier caso, dicho subcontratista estará acreditado bajo Norma 17025.
12. Tras la emisión del certificado el LCA eliminará el sobrante de la muestra, si lo hubiera, transcurrido un mes.
13. El cliente acepta recibir el certificado de ensayo a la dirección de correo electrónico facilitada. El panel se compromete a enviar copia autenticada del mismo si así se solicita

Y en prueba de conformidad con cuanto antecede, las partes firman el presente acuerdo,

Villava , a de de

Por el PCA, su Jefe de Panel

Por

Fdo: D^a Chelo Dolado Bonilla.

Fdo: