



a-2014-01 - Concurso mediante procedimiento abierto, para la contratación de un servicio de atención turística para el Valle Salado. Campaña 2014. Añanako Gatz-Harana Fundazioa - Fundación Valle Salado de Añana

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

1 ANTECEDENTES

El Paisaje Cultural del Valle Salado de Añana está emplazado en el extremo suroccidental de la Comunidad Autónoma Vasca. Concretamente se sitúa a unos treinta kilómetros de su capital, Vitoria-Gasteiz, junto al municipio de Salinas de Añana (Álava).

El valor de este paisaje de la sal único en el mundo no radica solamente en su insólita arquitectura formada por sucesiones de terrazas escalonadas construidas por el ser humano a lo largo de la historia con piedra, madera y arcilla, o en los miles de eras de cristalización de la sal, o en los cientos de canales de agua salada que reparten el líquido por todos los rincones del valle. Ni siquiera en el hecho de que los manantiales proporcionan la sal de un antiguo mar de hace millones de años, o que el ambiente salino provoca la presencia de una biodiversidad salina que hace que sea un humedal de importancia internacional. La clave del valor único de este paisaje cultural se encuentra, sin duda, en la unión en perfecta armonía de todo ello en un contexto privilegiado, el Valle Salado de Añana.

La arquitectura de madera de las terrazas desarrollada a lo largo de los siglos por los salineros en busca de la mejora y el incremento de la producción de sal son de una rareza excepcional, por lo que Salinas de Añana se convierte en una referencia obligada, tanto desde el punto de vista económico, como social y turístico. La vinculación de la comunidad a la producción de sal ha generado usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas singulares que han ido creando un acervo patrimonial inmaterial único en el entorno.

El Valle Salado es, en definitiva, un conglomerado arquitectónico de elementos variados de tipología, forma y funcionalidad insertado de forma armónica y sostenible con su paisaje natural, donde el tiempo y el desarrollo del propio complejo han ido creando lazos entre el patrimonio industrial, los salineros y su entorno medioambiental, creando el paisaje único y característico que presentamos.

De hecho, y dado el carácter universal y excepcional del Paisaje Cultural del Valle Salado de Añana, es candidato a Patrimonio Mundial de UNESCO.

2 FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Con fecha del 30 de abril de 2009 se crea Añanako Gatz Harana Fundazioa - Fundación Valle Salado de Añana (en adelante La Fundación), con el objetivo de proceder a la puesta en valor del Valle Salado de Añana, de acuerdo con las directrices del Plan de Gestión del Valle Salado de Añana.

A lo largo de otoño de 2009 se ponen en marcha diferentes iniciativas englobadas en las tres grandes líneas de trabajo de la Fundación: los trabajos de recuperación y mantenimiento, las actividades turístico-culturales y la producción de sal de calidad.



3 SERVICIO DE ATENCIÓN TURÍSTICA

En 2005, la Diputación Foral de Álava puso en marcha el Programa Piloto de visitas guiadas al Valle Salado de Añana, que comienza en un pabellón provisional colocado en la zona del Torno. Las visitas siguen funcionando con éxito hasta la actualidad. Durante los primeros años estas visitas se gestionaban desde el Servicio de Patrimonio Histórico de Diputación Foral de Álava. En enero de 2010, la Fundación toma el relevo en la gestión de las visitas y pone en marcha toda una serie de actividades relacionadas con las difusión. Durante los últimos años se ha seguido con las actividades llevadas a cabo hasta el momento, mejorándolas con la aplicación de la experiencia adquirida y ampliando por otro lado la oferta. Para dicha mejora se ha procedido a la creación de infraestructuras que permitan ofrecer más calidad al visitante, como es la construcción del centro de atención al visitante llamado “el Torco”, un módulo de sombra, o un pediluvio y un maniluvio para el Spa salino.

La Fundación pretende organizar en un **único concurso** todas aquellas actividades relacionadas con el turismo y las visitas al Valle Salado, de manera que incluyan las **visitas guiadas, la atención al Spa salino-Taller Salinero, servicio de recepción y tienda, y la presencia en ferias** relacionadas con el turismo o la alimentación.

Los objetivos del servicio de atención turística son:

- Dar a conocer al público objetivo la ejecución del proyecto de recuperación y puesta en valor del Valle Salado.
- Contribuir al conocimiento y vincular a la población con un proyecto que permitirá adentrarse en los valores del paisaje y su entorno medioambiental y paisajístico.
- Participar en la consolidación de un producto turístico y en su integración en los circuitos mundiales de turismo cultural, coordinando esfuerzos con las instituciones volcadas en el desarrollo y revalorización de los recursos.
- Constituirse en un proyecto de futuro vital para el desarrollo económico y social de la zona.

3.1. Características del Programa de Atención Turística

El programa de Atención Turística al Valle Salado objeto de este concurso tendrá lugar entre el 1 de marzo de 2014 y el 28 de febrero de 2015.

El Valle Salado se abre al público durante todo el año pero con diferentes horarios y número de horas de visita dependiendo de la temporada.

La temporada baja teniendo en cuenta el año natural comienza el 1 de enero terminando el 31 de marzo, y recomienza después del verano el día 13 de octubre para terminar el día 31 de diciembre.

La temporada alta comienza el día 1 de abril y termina el día 12 de octubre. Los puentes son considerados siempre como temporada alta. El calendario que especifica tanto las horas como el número de personas que está previsto sean necesarios es el siguiente:



	RECEPCIÓN	GUIAJE		SPA SALINO
	HORAS	Nº GUIAS*	HORAS	HORAS
MARZO 2014 ENTRE SEMANA	0	1	2,5	0
MARZO 2014 FINES DE SEMANA Y FESTIVOS	6,5	2	6	0
01/04/2014 - 12/10/2014	8,5	2	7	8*
12/10/2014 - 24/12/2014 ENTRE SEMANA	0	1	2,5	0
12/10/2014 - 24/12/2014 FINES DE SEMANA Y FESTIVOS	6,5	2	6	0
25/12/2014 - 02/01/2015	0	0	0	0
03/01/2015 - 06/01/2015	6,5	2	6	0
07/01/2015 - 28/12/2015	0	1	2,5	0

Nº Guías: simultáneos (refuerzos aparte)

Recepción y Spa Salino: siempre 1 persona

*Spa Salino: Junio, Julio y Agosto todos los días, resto sólo fines de semana y festivos

3.2. Calendarios 2014 y número de horas

Nº HORAS GUIAJE

2014	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	TOT									
marzo						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	172,5		
						12,0	12,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12,0	12,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12,0	12,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12,0	12,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12,0	12,0	2,5	
abril	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	420,00								
	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
mayo				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	434,00				
				14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
junio						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	420,00			
						14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
julio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	434,00							
	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
agosto				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	434,00				
				14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
septiembre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	420,00								
	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
octubre				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	253,50				
				14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
noviembre						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	170,00			
						12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12			
diciembre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	126,50							
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12	12,0	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5			
2015	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L			
enero				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	110,50				
						12	12	12	12	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5		
febrero						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	70,00					
						2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5			
TOTAL HORAS																																3.465,00							



Nº HORAS SPA SALINO

2014	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	TOT							
marzo						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	0,0
abril		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					96,00	
mayo			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			88,00	
junio						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	240,00	
julio		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			248,00		
agosto			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			248,00	
septiembre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					64,00		
octubre		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			32,00		
noviembre						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	0,00	
diciembre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				0,00		
2015	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D		
enero				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		0,00	
febrero						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			0,00	
TOTAL HORAS																																					1.016,00

Nº HORAS RECEPCIÓN

2014	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	TOT							
marzo						6,5	6,5						6,5	6,5						6,5	6,5														65,0		
abril		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				255,00		
mayo			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			263,50	
junio						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	255,00	
julio		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			263,50		
agosto			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			263,50	
septiembre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					255,00		
octubre		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			128,00		
noviembre						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	65,00	
diciembre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				45,50		
2015	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D		
enero				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		26,00	
febrero						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			0,00	
TOTAL HORAS																																					1.885,00



4. SERVICIO DE VISITAS GUIADAS

4.1. Características de la visita guiada

El Valle Salado atrae a un público muy dispar, desde personas adultas y jubilados hasta escolares y estudiantes. Así lo demuestran los datos recabados durante las distintas temporadas de visitas ya terminadas y, por ello, la Fundación considera necesario seguir ofreciendo un servicio personalizado adaptado a los diferentes tipos de público, pasando por la tematización de las visitas. Para el planteamiento de las distintas modalidades de las visitas se atenderá a los parámetros de movilidad, nivel formativo, edad media...

Con esta personalización de las visitas, se contribuye a una mejora de la calidad del servicio, favoreciendo la experiencia turística de la visita al Valle Salado.

Éstas son las modalidades previstas para desarrollar en la temporada 2014:

- Visitas estandar

El itinerario planteado seguirá durando aproximadamente una hora y realizará el mismo camino de años anteriores, que permite trabajar todos los contenidos, ahora bien se irá adaptando tanto a los trabajos de recuperación como a las zonas de producción de sal. Esta visita tipo está dirigida a todo tipo de público y en ella se tratarán aspectos históricos concernientes a la formación y explotación del Valle Salado, explicando la formación del diapiro, la composición y construcción de las eras y de los elementos necesarios para su funcionamiento, la forma de obtener la sal, la importancia histórica de Salinas de Añana, la biodiversidad y los elementos biológicos que conviven en este paisaje. Además, se explicarán las fases del Plan Director de Recuperación Integral del Valle Salado.

- Grupos escolares

Los grupos escolares son un público de gran interés en los programas de difusión del patrimonio cultural. Junto con otros colectivos, permiten además mantener una dinámica de visita en periodos de menor afluencia de público. Precisan de un planteamiento diferente a la hora de estructurar una visita guiada, transmitiendo el mensaje de forma didáctica, divertida e incluso participativa en algunos casos, mediante la exposición de datos históricos y científicos, acompañados de juegos y anécdotas que permiten fijar esos datos en la memoria y constituyen un sistema de aprendizaje.

Otro de los objetivos de esta visita es que, desde muy jóvenes, los escolares conozcan esta zona, asimilándola como algo cercano y accesible, y se conviertan en potenciales usuarios en el futuro.

Otra de las temáticas de visitas para los grupos escolares es la realización de colonias que pueden tener más de un día de duración, y que abordarán diversas temáticas acorde a las etapas escolares de los grupos. Los guías deberán formarse para poder realizar dichas prácticas con calidad.

- Visitas tematizadas

Al estructurar el programa de visitas guiadas cabe atender a la importancia histórica, artística, geológica y biológica de Salinas de Añana, así como a los aspectos relacionados con el proceso de restauración desde un punto de vista arqueológico, arquitectónico, etc.

Las visitas tematizadas estarán enfocadas a colectivos especializados en temas concretos relacionados, directa o indirectamente, con aspectos del pasado, presente y futuro del Valle



Salado, con unos contenidos más técnicos y dirigidos a la materia tratada. Se realizarán siempre previa cita y se llevarán a cabo, preferiblemente, en días laborables.

En ocasiones, para su desarrollo se considerará de interés contactar con equipos profesionales expertos en la materia para estudiar los contenidos, estructurar la explicación y coordinar grupos.

- Catas de sal
- Visitas a la carta

Se considera fundamental adaptar la visita guiada a los intereses de cada grupo; por ello, las guías deben tener la flexibilidad necesaria para atender cualquier tipo de demanda. En ocasiones las necesidades y perspectivas del grupo vienen marcadas por parámetros como la dificultad de movilidad, etc. En este sentido, se adecuará la visita guiada a cualquier tipo de grupo o colectivo - ancianos, discapacitados, familias con niños - para llegar a todo tipo de visitante.

4.2. Perfil y funciones de los guías y coordinador@

Uno de los guías que formen parte de la propuesta deberá realizar las funciones de encargado/coordinador del servicio de atención turística en su totalidad, siendo el interlocutor responsable entre la empresa, los guías y la Fundación. Esta persona deberá desarrollar su actividad profesional permanentemente en el Valle Salado, siendo compatible con el resto de las actividades que conlleva el trabajo de guía. Todos los días debe garantizarse el servicio de coordinación. En ausencia del coordinador titular uno de los guías elegido de mutuo acuerdo entre la Fundación y la empresa deberá asumir las funciones de coordinación.

COORDINACIÓN

*** Perfil:**

- 1- Diplomado/a en Turismo.
- 2- Idiomas: castellano, euskera, Inglés.
- 3- Experiencia mínima acreditada de seis años como guía y tres como coordinador/a en espacios turísticos y museográficos similares al Valle Salado de Añana.
- 4- Carnet de manipulador de alimentos.

*** Funciones:**

- 1- Coordinación del equipo de guías, recepción y Spa Salino.
- 2- Coordinación con el Departamento de Cultura, Comunicación y Calidad de la Fundación Valle Salado de Añana.
- 3- Colaboración y participación activa con las actividades de colaboración que plantee la Fundación.
- 4- Dar parte de los daños que puedan producirse en las instalaciones gestionadas.



- 5- Redacción de un informe mensual y un recopilatorio anual sobre las visitas guiadas, la venta de productos y el Spa Salino.
- 6- Redacción de un informe sobre las ferias que organice o asista la Fundación.
- 7- Control de la apertura, vigilancia y cierre del Centro de Visitantes, así como de las puertas de acceso del Valle Salado que formen parte de los recorridos guiados.
- 8- Gestión de pedidos con el Departamento de Gestión de la Sal de la Fundación.
- 9- Supervisión de la gestión de reservas.
- 10- Realización y coordinación de calendarios de personal y solicitud de refuerzos de guía y recepción necesarios.
- 11- Gestión y control de recaudaciones e ingresos en institución bancaria designada por la Fundación.
- 12- Gestión administrativa y liquidación de cuentas mensuales y anuales.
- 13- Recogida de información de posibles clientes relacionados con la sal y puesta en común de los datos con la Fundación.
- 14- Control de los productos almacenados y aviso con antelación de la falta de existencias a la Fundación Valle Salado. Realización de stocks semestrales.
- 15- Mantenimiento, compra y supervisión del material fungible en coordinación con el Departamento de Gestión Cultural de la Fundación.
- 16- Control de horas trabajadas por el personal a su cargo y aportación de resumen mensual a la Fundación.
- 17- Las funciones de guías y recepción expuestas a continuación.

GUÍAS

*** Perfil:**

- 1- El grupo de guías adscrito al servicio tiene que garantizar diariamente visitas guiadas en castellano, euskera, inglés y francés.
- 2- Carnet de manipulador de alimentos.
- 3- Experiencia mínima acreditada de un año como guía.

*** Funciones:**

- 1- Realización de visitas guiadas (distintos tipos de visitas y talleres ofrecidos por la Fundación, incluidas las catas de sal).



- 2- Cobro de entradas de las visitas guiadas.
- 3- Asistencia a ferias, congresos, etc. en los que la Fundación requiera su presencia y rellenar las plantillas para la redacción del informe.
- 4- Atención telefónica y de la web para la reserva de las visitas durante la temporada alta y cuando se requiera su presencia en temporada baja.
- 5- Gestión de las reservas tanto las realizadas exclusivamente al Valle Salado como las conjuntas que se realizan con otras instituciones.
- 6- Venta al público de los productos que se ofrezcan en el Centro de Visitantes.
- 7- Recepción de envíos de productos relacionados con la tienda y almacenaje de los lugares correspondientes. Gestión del almacén y reposición de los productos puestos a la venta y en exposición. Alarmar y desalarmar productos para su venta.
- 8- Recogida de los datos de ventas y visitas en los programas de control.
- 9- Recepción de los materiales de venta proporcionados por la Fundación, tanto en venta como en exposición, para su reposición en el Centro de Visitantes.
- 10- Mantenimiento en orden del Centro de Visitantes y su tienda.
- 11- Entrega de material y documentación informativa del Valle Salado, así como de cualquier otro elemento patrimonial o cultural.
- 12- Recepción de encuestas, recepción de sugerencias, reclamaciones, quejas o propuestas de los visitantes al Valle Salado.
- 13- Recogida de información de posibles clientes relacionados con la sal y puesta en común de los datos con la Fundación.
- 14- Colaboración y participación activa con las actividades de colaboración que plantee la Fundación.
- 15- Preparación de las eras de producción de sal del Taller de Salinero e impartición de la actividad del Taller de Salinero.
- 16- Recogida de información y reporte a el/la coordinador/a sobre cualquier incidencia en el recorrido de las visitas guiadas.



5. SERVICIO DE ATENCIÓN AL SPA SALINO-TALLER SALINERO

5.1. Descripción

El Valle Salado cuenta con una instalación en las eras recuperadas cuyo objetivo es el de permitir a las personas que visitan el Valle Salado realizar baños de pies en salmuera. A esta instalación se le denomina Spa Salino y cuenta con un pediluvio (para sumergir los pies) y con un maniluvio, que como su nombre indica es una instalación que permite realizar baños de salmuera en las manos. El conjunto es el embrión de una instalación que se pretende completar en el futuro.

Las visitas podrán acceder al Spa salino desde el día 1 de abril hasta el 12 de octubre.

El trabajo en el Spa Salino consiste en realizar todas aquellas tareas necesarias para que el servicio funcione con calidad, programando sesiones lúdico-saludables con los visitantes. El servicio del Taller de Salinero consiste en la realización del Taller de Salinero.

La actividad salinera proporciona una oportunidad única para experimentar de forma lúdica el Valle Salado de Añana y comprender de forma divertida cómo se produce la sal.

En una zona especialmente habilitada para ello dentro de las salinas, un guía enseñará de forma didáctica los diferentes pasos para producir la sal: llenar, revolver, recoger, entrojar,...., manejar el trabuquete, así como los diferentes métodos que se han empleado a lo largo de la historia para producir la Sal de Añana.

Para ello, los visitantes meterán sus pies en el agua hipersalina de los manantiales, manejarán las sencillas pero útiles herramientas utilizadas por los salineros y se llevarán una muestra de la sal que produzcan.

Esta actividad está pensada tanto para grupos escolares como para familias que quieran pasar un buen rato juntos, ya que para terminar y despedirse del Valle, el taller lúdico finalizará en el Spa Salino al aire libre. En él podrán disfrutar de las propiedades beneficiosas que el contacto controlado con la salmuera provoca en el cuerpo humano.

5.2. Perfil y funciones de la persona de atención al Spa salino

SPA SALINO Y TALLER SALINERO

*** Perfil:**

- 1- Técnico en animación sociocultural o experiencia acreditada de más de 2 años en este ámbito. Se valorarán conocimientos en fisioterapia.
- 2- Idiomas: Castellano y Euskera. Se valorarán otros idiomas.
- 3- Buena forma física ya que el trabajo derivado del Taller salinero requiere un gran esfuerzo físico.
- 4- Carnet de manipulador de alimentos.

*** Funciones:**

- 1- Atención al público en el Spa salino.



- 2- Control de entrada y cobro de entradas en el Spa salino. Control y vigilancia del cumplimiento de las normas del Spa.
- 3- Preparación diaria del Spa al público.
- 4- Venta de materiales relacionados con el Spa salino.
- 5- Preparación de las eras de producción de sal del Taller Salinero e impartición de la actividad del Taller Salinero.
- 6- Recogida diaria de los materiales didácticos y terapéuticos que se expongan en el Spa.
- 7- Programar sesiones lúdico-salino-saludables en el Spa.
- 8- Realización de memorias quinquenales con las sesiones lúdico-salino-saludables implementadas.
- 9- Recogida de los datos de ventas y visitantes al Spa en los programas de control.
- 10- Colaboración y participación activa con las actividades de colaboración que plantee la Fundación Valle Salado.



6. SERVICIO DE RECEPCIÓN

6.1. Perfil y funciones de la persona de recepción

RECEPCIÓN

Perfil:

- 1- Idiomas: Castellano, Euskera, inglés.
- 2- Carnet de manipulador de alimentos.

Funciones:

- 1- Atención al cliente y gestión de reservas.
- 2- Cobro de entradas de las visitas guiadas y eventos que realice la Fundación Valle Salado.
- 3- Gestión administrativa y liquidación de cuentas diarias.
- 4- Preparación diaria del Centro de Visitantes previa a su apertura al público. Mantenimiento en orden del Centro de Visitantes y su tienda. Cierre del Centro con sus correspondientes pasos a seguir (apagar calefacción, cierre de baños, apagar luces, asegurar la reposición de productos, poner la alarma de seguridad, etc.)
- 5- Colaboración y participación activa con las actividades de colaboración que plantee la Fundación Valle Salado.
- 6- Las funciones de los guías expuestas anteriormente salvo la de impartir visitas guiadas.

7. GENERALIDADES

Las horas establecidas en los calendarios anteriormente expuestos son las mínimas a realizar. Según la demanda de visitas o el volumen de trabajo se podrán solicitar refuerzos en cualquiera de los perfiles. El precio unitario del refuerzo será el mismo que se establezca para el servicio original.

La Fundación podrá solicitar personal para la asistencia a ferias relacionadas con el Valle Salado. Este servicio siempre será considerado refuerzo a la hora de la facturación con el mismo precio que se establezca para el servicio de recepción (kilometraje a 0,33 euros + gastos aparte).

Se asignarán 9 personas al servicio de guiaje (incluye coordinación), 2 personas al servicio de recepción, 2 personas al servicio de atención de Spa Salino y 3 personas para la asistencia a ferias.

La empresa deberá seguir el Plan de Formación establecido por la Fundación.

La Fundación se hará cargo de los costes que supongan formar al número de personas asignadas a cada servicio. Si a lo largo del año es necesario formar a un mayor número de personas, los costes correrán a cargo de la empresa adjudicataria.



La Fundación podrá solicitar a las personas asignadas la realización de cursos de formación relacionados con los puestos a desarrollar y con el Manual de Buenas Prácticas. La Fundación abonará a la empresa adjudicataria el coste de las horas empleadas para la realización de dicha formación. No obstante, la empresa deberá hacerse cargo del coste del curso. Si un trabajador es sustituido por otro, éste último deberá acreditar los mismos cursos que correrán íntegramente a cargo de la empresa.

La empresa adjudicataria debe garantizar en todo momento que las visitas guiadas se puedan realizar en los cuatros idiomas establecidos y la capacidad de su personal para realizar las funciones descritas anteriormente.

La indumentaria obligatoria y necesaria, que deberá llevar en todo caso la imagen corporativa de la Fundación, correrá a cargo de la empresa adjudicataria (deberá ser aprobada previamente por la Fundación). Los materiales, suministros, etc. necesarios para la realización de los servicios serán facilitados por la Fundación así como las tarjetas identificativas que cada empleado deberá llevar.

El personal que esté trabajando en el Valle Salado deberá llevar obligatoriamente el uniforme establecido durante el horario de trabajo y cumplir la normativa que marque la Fundación.

8. PRESUPUESTO

	Nº horas	precio €/h	Total
Guías	3.465,00	18,65	64.622,25
Plus Coordinadora			1.248,52
Recepción	1.885,00	16,45	31.008,25
Atención Spa	1.016,00	16,45	16.713,20
PRESUPUESTO SIN IVA*			113.592,22
I.V.A.		21%	23.854,37
TOTAL PRESUPUESTO CON IVA			137.446,59

*En el presupuesto no se consideran ni refuerzos ni asistencia a ferias. Se facturarán aparte.