



s-2014-01 - Concurso mediante procedimiento abierto, para la contratación de un servicio de envasado de sal 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 es 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 ACTIVIDAD DE PRODUCCIÓN DE SAL ARTESANAL

Se ha producido sal en el Valle Salado ininterrumpidamente desde hace 6.500 años hasta la actualidad. A partir de la creación de la Fundación, ésta toma el relevo a los salineros, produciendo en el 2009 su primera cosecha de sal, que es comercializada en el 2010. La producción se realiza de manera artesanal, siguiendo el saber hacer que los salineros se han transmitido durante generaciones.

La producción de sal no sólo es una fuente de ingresos, sino que es la única manera de mantener vivo el Valle Salado. El Plan de Gestión cuyas directrices está ejecutando la Fundación Valle Salado de Añana plantea la puesta en uso para la producción de sal de todas las eras sostenibles del Valle Salado cuando así lo requieran los mercados de la sal. El resto de las eras del Valle serán recuperadas potenciando sus valores medioambientales. Se trata de un equilibrio que permita generar una actividad sostenible en el Valle Salado.

La producción de sal en el Valle Salado debe estar dirigida a lo más alto del mercado gastronómico. Se debe producir sal de la mejor calidad. Se debe producir por el método tradicional pero al mismo tiempo se debe innovar permanentemente para conseguir cada vez sal de mejor calidad y variedad.

Un ejemplo es la pequeña producción de flor de sal en el verano de 2009, donde por primera vez se separaron los cristales de sal que flotan en la superficie de la salmuera y que forman las escamas irregulares llamadas flor de sal. Se trata de una sal de extraordinaria calidad muy apreciada en los mercados gourmet.

Por otra parte, el incremento de las zonas que están produciendo sal está permitiendo incrementar el número de unidades cosechadas de chuzos, o sea, de estalactitas de sal que se producen de manera espontánea en los entramados de madera. La sal de los chuzos, que es rayada directamente sobre los platos, es, según los estudios realizados, de una calidad superior incluso a la flor de sal.

Envasado de sal

La única manipulación de la sal una vez cosechada es la que se realiza durante el proceso de limpieza y envasado. Se realizará el envasado en Salinas de Añana, en las instalaciones habilitadas y designadas por la Fundación a tal efecto.

Las instalaciones para este fin situadas en el interior del Valle Salado están pensadas para que las visitas puedan conocer el ciclo productivo de la sal, desde el manantial y pasando por las labores de producción de sal en las eras, hasta su envasado y posterior comercialización en el edificio llamado El Torco.

3.1 Programa de envasado de sal

3.1.1 Descripción

El programa de envasado de sal objeto de este concurso tendrá lugar a lo largo de todo el año 2014 por un mínimo de 4.788 horas.

Se asignarán tres personas al servicio de envasado a 7 horas/día cada una que se adecuarán al calendario que se adjunta y realizarán 1.596 horas anuales cada una. Las vacaciones de dichos trabajadores no se sustituirán pero si las bajas y otros permisos que la Fundación considere necesario. No se abonarán las horas no trabajadas.



El servicios de envasado se llevará a cabo en principio de lunes a viernes aunque en caso de exceso de trabajo o de actos promocionales de la Fundación Valle Salado de Añana se podrá solicitar trabajar sábados. La Fundación establecerá el horario del personal de envasado entre las 7:00 y las 22:00 horas.

La Fundación organizará el trabajo de las personas asignadas al servicio de envasado.

La Fundación podrá solicitar en base a sus necesidades personal de refuerzo de envasado. El precio unitario del refuerzo será el mismo que se establezca para el servicio original.

El personal que esté trabajando deberá llevar obligatoriamente la indumentaria durante el horario de trabajo y cumplir la normativa y estándares que marque la Fundación Valle Salado de Añana. La indumentaria correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Los materiales necesarios para la realización del servicios serán facilitados por la Fundación.

Todas las personas asignadas al servicio deben estar en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos.

3.1.2 Tareas a realizar

Se enumeran a continuación las tareas a realizar por la empresa adjudicataria de los servicios.

Tareas general:

- Tareas propias de envasado de sal.
- Recogida y colocación de los materiales de envasado.
- Gestión del almacén.
- Control del estocaje de los productos y aviso con antelación de la falta de existencias a la Fundación Valle Salado.
- Mantenimiento en orden de las instalaciones.
- Cumplimentación de un parte diario relativo a lo envasado en el día.
- Cumplimentación de un parte mensual relativo al stockage de materiales y productos terminados.
- Dar parte de los daños que puedan producirse en las instalaciones y materiales gestionados por la Fundación Valle Salado para su correcta y rápida reparación.
- Preparación de pedidos.
- Recepción de pedidos de material.
- Otras tareas relacionadas.
- Un/a de los envasadores/as que formen parte de la propuesta deberá realizar las funciones de encargado/a-coordinador/a del servicio de envasado en su totalidad, siendo el/la interlocutor/a responsable entre la empresa, los envasadores y la Fundación. Se le asignarán funciones propias del puesto. 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 envasado.



4. CALENDARIO

enero						
L	M	X	J	V	S	D
		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		

febrero						
L	M	X	J	V	S	D
					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		

marzo						
L	M	X	J	V	S	D
					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						

abril						
L	M	X	J	V	S	D
	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				

mayo						
L	M	X	J	V	S	D
			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	

junio						
L	M	X	J	V	S	D
						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						

julio						
L	M	X	J	V	S	D
	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			

agosto						
L	M	X	J	V	S	D
				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

septiembre						
L	M	X	J	V	S	D
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					

octubre						
L	M	X	J	V	S	D
		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		

noviembre						
L	M	X	J	V	S	D
					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

diciembre						
L	M	X	J	V	S	D
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				

 Festivo o puente



4 PRESUPUESTO

	Nº horas	precio €/h	Total
Envasador/as	4.788,00	12,80	61.286,40
Plus Coordinadora			1.320,00
PRESUPUESTO SIN IVA*			62.606,40
I.V.A.		21%	13.147,34
TOTAL PRESUPUESTO CON IVA			75.753,74

*En el presupuesto no se consideran refuerzos. Se facturarán aparte.