



s-2016-01 - Concurso mediante procedimiento abierto, para la contratación del servicio de envasado de sal para el Valle Salado. 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 Premio Europa Nostra 2015.

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 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 2016 por un mínimo de 5.478 horas además de las horas de la persona encargada de la organización de dicho servicio cuyas horas anuales ascenderán a 1.826.

Se asignarán tres personas al servicio de envasado a 8 horas/día cada una y una persona de encargada que se adecuarán al calendario que se adjunta y realizarán 1.826 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 en base a sus necesidades.

La Fundación y el encargado/a organizarán 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 y tener conocimientos básicos de informática. Además el encargado/a deberá tener experiencia en tareas similares, formación mínima de grado medio de formación profesional y manejo de traspaleta.

3.1.2 Tareas a realizar

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

Tareas general envasadores/as:

- Tareas propias de la limpieza de sal, elaboración de productos que lo requieran y envasado de sal en todos sus tipos y formatos.
- Mantenimiento en orden de las instalaciones.
- Cumplimentación de partes que pueda solicitar la Fundación relacionados con el servicio.
- Atender las instrucciones de la persona encargada del servicio y de la propia Fundación relacionadas con el servicio.
- Introducción de datos en el programa informático de gestión del servicio.
- Otras tareas relacionadas.

Tareas general encargado/a:

- Recepcionar los pedidos de material y colocación en almacenes.
- Organizar los productos terminados y colocación en almacenes.
- Organización, gestión, mantenimiento y cuidado de la limpieza general de los almacenes y módulo de envasado.
- Control del estocaje de los productos y aviso con antelación de la falta de existencias a la Fundación Valle Salado.
- Dar parte a la Fundación de incidencias o anomalías en el servicio.



- Controlar la calidad del servicio de envasado y verificación de productos terminados.
- Realización de informes que pueda solicitar la Fundación relacionados con el servicio.
- 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 de venta.
- Organización, coordinación y control del personal de envasado.
- Hacer de interlocutor/a responsable entre la empresa, los envasadores y la Fundación
- Realización de inventarios a solicitud de la Fundación.
- Formación a envasadores/as.
- Control de la correcta introducción de datos en el programa informático de gestión del servicio.
- Tareas descritas para los/as envasadores/as



3.1.3 CALENDARIO

| 2016 | 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 | TOT | | | | | | | | | |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------------|-----------------|----|----|--------|
| 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 | 29 | | | | | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | | | | 504,00 | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | | | 24 | 24 | 24 | | | | 480,00 | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | | | | 24 | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | | | | 456,00 | | | | |
| 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 | | | |
| 3 PERSONAS | | | | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 528,00 | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | | | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | | | | 528,00 | | | | |
| 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 | | | | | | |
| 3 PERSONAS | | | | 24 | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | | | | | 456,00 | | | |
| 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 | | | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | | | | | | 528,00 | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | | | 24 | 24 | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | | | | | 528,00 | | | |
| 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 | | | | | |
| 3 PERSONAS | | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | | | | 384,00 | | | |
| 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 | | | | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | 24 | 24 | 24 | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | | | | | | | 504,00 | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 3 PERSONAS | | | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 15 | | | | 447,00 | | | |
| 2017 | 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 | M | | | |
| 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 | | | |
| 3 PERSONAS | | | | | | | 24 | 24 | 24 | 15 | | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 495,00 |
| TOTAL HORAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5.838,00 | | | |
| Los días 30 de diciembre y 5 de enero la jornada será de 5 horas por trabajador | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| De este calendario el trabajador elegirá 15 días laborables para disfrute de su periodo vacacional | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | -360,00 | | | | |
| TOTAL HORAS DEL SERVICIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5.478,00 | | | | |

El encargado/a se registrará por el mismo calendario realizando un total de 1.826 hora en los 12 meses.

4. SUBROGACIÓN

El adjudicatario queda obligado a subrogar automáticamente al personal recogido en el Anexo XI- Subrogación del personal en las condiciones establecidas en dicho anexo.

El adjudicatario no queda obligado a subrogar respecto de los contratos que no figuren en el Anexo XI ni los que pudieran firmarse con posterioridad ni respecto de los salarios o condiciones laborales pactadas con posterioridad o que provengan de pactos o acuerdos ilícitos o que no coincidan con la documentación recogida en el Anexo.

El personal subrogado que preste el servicio no podrá modificarse por el adjudicatario salvo las sustituciones obligadas por enfermedad, accidente, permiso o vacaciones o sanciones disciplinarias por falta grave o muy grave, debiendo ser sustituidos inmediatamente y siempre con el consentimiento de la Fundación Valle Salado de Añana.



Es causa de resolución automática del contrato con la empresa adjudicataria el cese de personal subrogado para sustituirlo en la prestación de servicio por otra persona no incluida en la lista de personal subrogado, siempre que se realice sin consentimiento de la Fundación.

5. PERSONAL

En ningún caso la Fundación Valle Salado de Añana asume relación u obligación laboral alguna con el personal que presta el servicio.

El personal que preste el servicio objeto de este concurso dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, siendo la Fundación Valle Salado de Añana ajena a dichas relaciones laborales, por cuanto la empresa adjudicataria tendrá los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patronal y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral y de seguridad e higiene en el trabajo.

El adjudicatario deberá cumplir lo dispuesto en la Norma Foral 5/2015 en materia de contratación, cláusulas sociales y medioambientales.

Deberá cumplir asimismo las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales establecidos por la normativa vigente y antes del inicio de la actividad contratada deberá acreditar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
- La formación e información en materia preventiva a los trabajadores que va a emplear en la ejecución del contrato.
- Justificante de la entrega de equipos de protección individual, que en su caso, fueran necesarios.

En el caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los/las operarios/as con ocasión del ejercicio de los trabajos, cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno a la Fundación.

Será de cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria el pago del personal que emplee para la realización de los trabajos objeto del concurso. La empresa adjudicataria asumirá de forma directa, y no trasladable a la Fundación Valle Salado de Añana, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal consecuencia de acuerdos o convenios que la empresa adjudicataria pueda firmar con los trabajadores.

Todos los gastos de carácter social y los relativos a tributos del referido personal serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá aportar mensualmente certificado de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social y el incumplimiento de estas obligaciones será causa de resolución automática del contrato con la empresa adjudicataria.

Los turnos de vacaciones reglamentarias serán organizados por la empresa adjudicataria garantizando en todo momento la correcta prestación del servicio y sin que supongan un coste adicional para la Fundación Valle Salado de Añana.



La empresa adjudicataria deberá vigilar el cumplimiento de las obligaciones laborales de los trabajadores, controlando toda falta cometida e imponiendo las sanciones pertinentes, sin que ello suponga demora o falta de prestación del servicio objeto de este concurso.

Si el comportamiento del personal no fuese correcto a juicio de la Fundación o se observara poco cuidado o anomalías en el desempeño del servicio, la Fundación podrá exigir su sustitución por un nuevo trabajador que deberá cumplir los requisitos técnicos establecidos en el presente pliego.

La Fundación podrá exigir la sustitución del personal que no reúna los requisitos técnicos exigidas en el presente pliego.

Caso de enfermedad, baja, incapacidad o cualquier otro motivo que pudiera afectar a la prestación laboral por parte del personal destinado por el adjudicatario bajo su cuenta y dependencia a la ejecución de los trabajos, será obligación del adjudicatario su sustitución inmediata por otro personal que cubra tales servicios, debiendo dicho servicio quedar cumplido y estar cubierto en todo momento, con independencia de las incidencias en la relación laboral entre el adjudicatario y su personal. Todo ello sin que suponga un incremento del precio a pagar por la Fundación.

En ningún caso la Fundación resultará responsable de las obligaciones del contratista con sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato establecido.

A la extinción del contrato, no podrá producirse en ningún caso la consolidación como personal laboral de la Fundación Valle Salado de Añana del personal de la empresa adjudicataria que hayan realizado los trabajos objeto de este concurso.

6. EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

Los trabajos se ejecutarán con estricta sujeción a las instrucciones recogidas en los pliegos del concurso y se ejecutarán a riesgo y ventura de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Fundación o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución de la encomienda, respondiendo de los daños y perjuicios que se ocasionen.

La empresa adjudicataria responderá de cualesquiera reclamaciones judiciales o extrajudiciales de terceros dirigidas contra la Fundación y derivadas de la actividad del personal de la empresa adjudicataria.

Quedará exenta de responsabilidad cuando el trabajo defectuoso o mal ejecutado sea consecuencia inmediata y directa de una orden de la Fundación.

Deberá dotar al personal del material y equipos necesarios para la realización de sus tareas, siendo dichos gastos a su cargo y a cargo de la Fundación tal y como se ha expuesto anteriormente.



En caso de falta de prestación del servicio por inasistencia de empleados del adjudicatario u otra causa imputable a la empresa adjudicataria o de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto de la encomienda, la Fundación no abonará las cantidades correspondientes a dichos servicios incumplidos o prestados defectuosamente. Todo ello sin perjuicio de la posibilidad de resolver el contrato y de la exigencia de daños y perjuicios por parte de la Fundación a la empresa adjudicataria.

7. PRESUPUESTO

| | Nº horas | precio €/h | Total |
|----------------------------------|----------|---------------|-------------------|
| Envasador/as | 5.478,00 | 14,80 | 81.074,40 |
| Encargado/a | 1.826,00 | 20,08 | 36.656,95 |
| PRESUPUESTO SIN IVA* | | | 117.731,35 |
| I.V.A. | | 21% | 24.723,58 |
| TOTAL PRESUPUESTO CON IVA | | | 142.454,93 |

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