ANOETAKO
UDALA

CONDICIONES TÉCNICAS PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO DE ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN DEMANIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL OBRADOR DE COCINA DEL POLIDEPORTIVO ABRAHAM OLANO

Para el Ayuntamiento de Anoeta es un gran reto impulsar las bases de la economía circular y la economía ecológica desde lo local, así como potenciar las prácticas para alcanzar estos objetivos, valores que incluye la apuesta por una alimentación local saludable.

En 2018 iniciamos la campaña "Bertakoa Bertatik" con el fin de potenciar la cadena alimenticia local: producción, comercialización y consumo de alimentos. Surgió a raíz de una reflexión, a la vista de que en los últimos años la evolución de la sociedad ha ensombrecido y puesto en declive tanto la producción de alimentos locales como el pequeño comercio. Por ello, iniciamos un camino que tiene como objetivo impulsar la economía local, mantener el paisaje, cuidar el medio ambiente, mejorar la salud de la población, fortalecer la cultura y la identidad vasca, y garantizar la dignidad de las personas que están tras cada producto. En base a esta dinámica, el Ayuntamiento de Anoeta también se ha sumado a la dinámica "Jan Tolosaldea" puesta en marcha por la Asociación de Desarrollo Rural Tolomendi en Tolosaldea, así como al proyecto "Nirea", en Euskadi.

En este sentido, se ha decidido crear un nuevo espacio para diversificar la economía local, generar nuevas oportunidades laborales y adaptarse a los hábitos de consumo de la población. Por ello, en el Polideportivo Abraham Olano se habilitará un espacio a modo de cocina para preparar, presentar y comercializar alimentos. La gestión de este espacio se realizará mediante concurso público y se valorarán los proyectos adaptados a los propósitos y prácticas que se recogen a continuación:

NORMAS GENERALES

1. El espacio situado en el Polideportivo Abraham Olano de Anoeta será un lugar dedicado a la preparación, comercialización y presentación de alimentos.

2. El espacio se basará en la economía ecológica y circular, es decir, será un proyecto sostenible social, económica y ecológicamente, en el que se dará la importancia necesaria al carácter local y al uso racional de las materias primas.

ANOETAKO UDALA

3. Todo ello partiendo de la filosofía de los proyectos *Jan Tolosaldea* y *Bertakoa Bertatik*. Es decir, tendrá como objetivo fortalecer los sujetos que participan en la cadena alimentaria, impulsar consumos saludables y sostenibles, y diversificar la economía local.

4. El Ayuntamiento cederá el local al adjudicatario y, de acuerdo con el mismo, realizará las obras de acondicionamiento del local. Para ello, se destinará un máximo de 40.000 € (sin IVA).El anteproyecto podrá ser elaborado conjuntamente por el adjudicatario y el Ayuntamiento.

5. El Ayuntamiento habilitará la infraestructura básica del local.La maquinaria y los materiales necesarios para la puesta en marcha de la actividad deberán ser aportados por el adjudicatario. Una vez finalizado el contrato, la maquinaria vinculada a la actividad será potestad del adjudicatario, siempre que hayan sido abonadas por él y no por el Ayuntamiento.

6. Los gastos de mantenimiento y las averías del local correrán por cuenta del adjudicatario, y una vez finalizada la adjudicación, el local deberá ser entregado en buen estado.

7. El adjudicatario deberá disponer de los medios materiales y humanos necesarios para llevar a cabo adecuadamente los trabajos encomendados. En ese sentido, para que la empresa adjudicataria preste adecuadamente los servicios adjudicados, deberá contratar al personal necesario cuando las circunstancias lo requieran. El personal estará a cargo del adjudicatario, y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia de seguridad, limpieza y Seguridad Social.

8. El adjudicatario deberá abonar 700 euros mensuales mientras dure la concesión. El abastecimiento de agua y energía eléctrica y los servicios de recogida de basuras y de saneamiento de aguas residuales están incluidos en dicho importe.

9. Los beneficios generados por la actividad corresponderán al adjudicatario, y las pérdidas ocasionadas también correrán a su cargo.

OBLIGACIONES

1. El adjudicatario deberá poseer el título de Técnico en Cocina y el Certificado de Manipulador de Alimentos.

ANOETAKO
UDALA

2. Todos los productos producidos en este lugar deberán cumplir la normativa sanitaria.

3. En principio, el 60% de los productos utilizados durante todo el año será producido en un radio de 150 km, con el compromiso de llegar al 75% en tres años, siendo el objetivo utilizar el mayor porcentaje posible.

   Se tomará como centro del radio de 150 km el término municipal de Anoeta.

4. El 10% de los productos utilizados durante todo el año serán alimentos de los municipios de Tolosaldea.

5. Entre las elaboraciones que tengan más de una materia prima, las producidas en un radio de 150 km deberán pesar más del 50% de todos los componentes.

6. En la medida de lo posible, se priorizarán los alimentos ecológicos del País Vasco.

7. Desde el punto de vista del etiquetado, para que el comprador disponga de información suficiente, se expondrán con claridad los ingredientes utilizados y su valor nutricional, así como el porcentaje de peso de los alimentos locales.

8. Los importes de los productos utilizados a lo largo del año deberán presentarse en el Departamento Territorial del Ayuntamiento, para su valoración técnica anual.

9. Para que las asociaciones, entidades o agentes sociales puedan recibir los servicios de este espacio, los alimentos deberán cumplir las correspondientes condiciones del proceso de adjudicación.

En Anoeta, a 1 de junio de 2021.

El Alcalde, Pedro Mª Estanga Lasa

