

NOTAS TÉCNICAS PARA LA CREACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE BAZTAN-BIDASOA

PSTD Baztan-Bidasoa
CEDERNA – GARALUR
Junio 2025

1. INTRODUCCIÓN

La comarca de Baztan Bidasoa, situada en el **Pirineo Atlántico**, ofrece a las personas viajeras el paisaje siempre verde de los prados, el color cambiante de los bosques de hayas y de helechos, el ruido del agua que corre en mil riachuelos y regatas, y un clima suave y agradable.

Baztan Bidasoa constituye un territorio privilegiado en muchos aspectos, pero, por encima de todos, destaca su relación con la gastronomía y sus paisajes gastronómicos, donde tienen su origen unos productos singulares que definen y singularizan el destino. Entre otros, podríamos destacar la sidra, los quesos y lácteos, los talos, la caza, los embutidos, la repostería y pastelería, entre otros muchos.

Entrar en estos valles es encontrarse con unas gentes que han sabido conservar su cultura tradicional, que muestran orgullosas su lengua, que siguen practicando sus deportes más antiguos, que exhiben con satisfacción los trabajos de sus muchos artesanos y artesanas, y que saben disfrutar haciendo partícipes a los demás de una variada y rica gastronomía.

La gastronomía y los productos de Baztan Bidasoa están muy ligados a su tierra e historia. Al ser una tierra donde la agricultura y la ganadería son muy importantes, los y las productores locales garantizan la mejor calidad de los productos y la sostenibilidad forma parte de los procesos productivos.

En Baztan Bidasoa, distintas entidades están realizando un esfuerzo significativo para promover el consumo de producto local e incluso fomentando la sostenibilidad a través de la agroecología. Este esfuerzo incluye el fomento de pequeñas explotaciones que minimizan métodos de elaboración de carácter industrial y la explotación intensiva.

En el territorio está surgiendo también una importante apuesta del tejido turístico y comercial por el kilómetro 0, la filosofía *slow food* y la economía circular. Una apuesta, compartida con el sector primario local, que se materializa en diferentes iniciativas utilizando canales cortos y directos de venta, y organizando eventos que acercan a la población local y a los y las visitantes a la oferta turístico-gastronómica con un objetivo sensibilizador, en favor de un consumo mucho más responsable, etc.

Desde diversas entidades se están realizando acciones de sensibilización y pedagogía dirigidas al sector comercial, al turístico y a consumidores, mediante el impulso a la comercialización en circuito corto y la puesta en valor del sector primario que está dando pasos importantes en su puesta en valor turística. Muchas empresas (granjas ecológicas, sidrerías, queserías, ...), por su propia personalidad y los productos que ofrecen, se han convertido en visita obligada para visitantes/turistas y la propia población local. Hablamos en gran parte de productores y productoras locales y artesanos y artesanas que, gracias al valor añadido que ofrecen, se han hecho hueco en la oferta turística de Baztan Bidasoa.

A todo ello, además, se une la componente cultural, etnográfica e identitaria, de gran valor en el territorio, ya que los pueblos de Baztan Bidasoa son también guardianes de innumerables tradiciones, encontrándonos con un rico patrimonio que tiene como protagonistas, entre otros, a los productos locales.

La creación del producto turístico gastronómico "Baztan Bidasoa" se presenta como una oportunidad única para avanzar decididamente en el impulso y consolidación de esta comarca, también, como destino gastronómico. Así, se pretende una propuesta de valor

turística bien articulada que aúne a todos los agentes comprometidos con la producción local y la gastronomía identitaria. Todo ello, con el fin de crear un destino mucho más sostenible, singular, diferenciado, consistente, equilibrado y de mayor valor añadido, en el que los paisajes gastronómicos y los productos agroalimentarios locales sean el hilo conductor y cohesionador de un territorio que, además, presenta otros muchos recursos y valores.

En definitiva, con esta intervención se pretende crear un producto turístico gastronómico que aúne e integre a los agentes públicos y privados, creando una propuesta de valor que abarque desde el origen (paisajes, productores, explotaciones ganaderas, etc.) hasta la mesa (restaurantes, gastrobares, alojamientos, museos, etc.). Un proceso que, además, pasa por la incorporación de las pequeñas industrias visitables, museos y centros de interpretación, empresas de actividades y otros servicios, con un denominador o pretensión común: mostrar la excelencia gastronómica de Baztan Bidasoa, con una tradición y cultura arraigada, así como comunicar y divulgar los valores de la gastronomía local, en una alianza de territorio con la sostenibilidad, las formas tradicionales de trabajo y la cultura local.

Asimismo, en el proyecto se integrarán las administraciones locales y otras entidades que organizan eventos gastronómicos en el territorio, con el fin de articular una propuesta turístico-gastronómica mucho más diversa y desestacionalizada.

También se acometerán diversas actuaciones de dinamización del tejido empresarial, como jornadas gastronómicas, jornadas de puertas abiertas y acciones promoción con el sector con las que se persigue presentar el producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa a la población local y mercados de cercanía.

2. OBJETIVOS

El objetivo general de esta contratación consiste en la creación de un producto turístico gastronómico para el destino Baztan Bidasoa, integrado por todos los recursos y los agentes públicos y privados que comparten la filosofía y valores de la sostenibilidad, del fomento de los productos locales y de temporada, la gastronomía identitaria y la cultura local de Baztan Bidasoa.

El producto turístico gastronómico se materializará mediante una propuesta de valor conjunta que aúne y cohesione el territorio, los tejidos empresariales turístico y gastronómico, incluidos los vinculados a la elaboración de productos agroalimentarios, las entidades locales y los recursos asociados a la gastronomía que encontramos en la zona de intervención, ofreciendo a las personas viajeras una experiencia gastronómica asociada a la cultura local y a su riqueza natural.

Este objetivo general se materializará a través de los siguientes objetivos específicos:

- Un análisis integral y exhaustivo de todos los recursos gastronómicos del territorio y una orientación estratégica para su desarrollo.
- La conceptualización y desarrollo del producto turístico gastronómico del destino, fomentando la sostenibilidad y el equilibrio territorial.
- La creación de un relato gastronómico del destino
- La implicación de la población local en la propuesta turístico-gastronómica
- La sensibilización y captación de agentes públicos y privados para su adhesión al producto.

- La creación de oferta turística de calidad, sostenible y competitiva en Baztan Bidasoa, articulando una propuesta de valor atractiva y apetecible para la demanda.
- El impulso de una mayor colaboración entre los agentes públicos y privados del territorio en pro de difundir el relato de nuestros productos y de nuestra tierra.
- Mejorar la competitividad de Baztan Bidasoa como destino gastronómico asociando su imagen a unos paisajes y productos únicos, con la consiguiente mejora de su posicionamiento.

3. ÁMBITO TERRITORIAL

El ámbito territorial del proyecto se circunscribe al noroeste de Navarra, a la comarca de Baztan Bidasoa, que en términos geográficos reúne a los valles de Baztan, Bertizarana, Bortziriak y Malerreka, junto con los municipios de Zugarramurdi y Urdax-Urdazubi. En términos de organización turística, la comarca constituye la Unidad de Gestión del Espacio Turístico (UGET) de Baztán-Bidasoa, en consonancia con las unidades de gestión turística (UGET) establecidas por el Plan Estratégico de Turismo de Navarra 2018-2025, promovido por la Dirección General de Turismo y Comercio del Gobierno de Navarra.

El territorio de actuación abarca 798,2 Km², 7,6 % del territorio de Navarra, está integrado por 21 municipios, y cuenta con 22.633 habitantes (INE, 2024), el 3,3% de la población de la Comunidad Foral de Navarra.

4. FASES DEL PROYECTO

El proyecto de Creación del Producto Turístico Gastronómico Baztan Bidasoa se desarrollará en las siguientes fases:

- a) Análisis de los recursos gastronómicos del territorio y orientación estratégica
- b) Conceptualización del producto turístico gastronómico y la creación del relato gastronómico de Baztan Bidasoa
- c) Elaboración del Manual de Producto
- d) Elaboración del recetario del territorio
- e) Comunicación del Proyecto y adhesión de agentes
- f) Implantación del Producto Turístico gastronómico
- g) Creación de un microsite del producto turístico gastronómico
- h) Plan de dinamización del Producto Turístico Gastronómico

Para poder llevar a cabo estas actuaciones, se presenta la necesidad de contar con una asistencia técnica especializada que preste el apoyo técnico necesario a Cederna Garalur en las distintas fases del proyecto.

5. DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS A REALIZAR

Bajo la supervisión y previa validación por parte de Cederna Garalur, las tareas a realizar por parte de la entidad adjudicataria serán las que se detallan a continuación. Asimismo, en el Anexo I que acompaña al presente pliego técnico se detallan las acciones de obligado cumplimiento, con los entregables y los plazos máximos para su correcta ejecución.

La entidad adjudicataria, de cara al conjunto del trabajo, deberá contar con personal técnico capaz de expresarse y escribir correctamente en euskera, de tal manera que en las diferentes fases y acciones que recoge el presente proyecto (análisis, diagnóstico, talleres, mentorías, etc.) se garantice el uso de este idioma. Para ello, al menos una de las personas adscritas al proyecto y de las que va a estar en contacto con agentes del territorio, Cederna Garalur, comités técnicos, empresas del sector turístico, productores/as, etc., debe contar con la titulación C1 en Euskera.

5.1. Análisis de los recursos gastronómicos del territorio

La entidad adjudicataria deberá realizar un análisis integral y exhaustivo de los recursos gastronómicos del territorio Baztan Bidasoa, teniendo en cuenta la cadena de valor del producto turístico gastronómico, incluyendo el sector primario, el secundario y terciario, y estudiando la transversalidad de la gastronomía local con otras actividades y servicios que puedan ser complementarios. Para ello, se identificarán y caracterizarán de una forma ordenada los siguientes:

- Agentes del sector primario, identificando los que cuentan con un mayor potencial turístico y aquellos que ya desarrollan una actividad turística o podrían realizarla con relativa facilidad.
- Explotaciones productoras, identificando las de mayor valor y/o potencial turístico, e incluyendo las que ya realizan actividad turística.
- Las empresas del sector turístico con una especialización en el turismo gastronómico.
- Los productos, la gastronomía local y las recetas características de la zona
- Los eventos gastronómicos del territorio
- Los paisajes gastronómicos y su grado de puesta en valor. Se identificarán los paisajes gastronómicos de especial valor como expresión de la relación de la gastronomía con la cultura, economía y medio físico locales, localizando entre 3-5 puntos estratégicos que pueden ponerse en valor turístico mediante elementos informativos e interpretativos adecuados.
- Una aproximación a la demanda de turismo gastronómico.

A la finalización de esta fase la empresa adjudicataria deberá entregar un informe (Entregable 1) con las conclusiones del análisis de recursos gastronómicos y una Aproximación estratégica para el impulso del turismo gastronómico en Baztan Bidasoa en torno a tres ejes: producto, promoción y apoyo a la comercialización (Entregable 2)

5.2. Conceptualización del producto turístico gastronómico y creación del relato

Una vez completado el análisis se realizará una conceptualización del producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa incluyendo en el mismo todos los recursos susceptibles de puesta en valor en un corto plazo, en base a las actuaciones del Plan de Sostenibilidad Turística Baztan Bidasoa. Para ello, la empresa adjudicataria identificará todos los elementos potenciales para la conformación del producto turístico gastronómico, como los agentes privados, públicos, colaboradores, prescriptores, etc., con el fin de articular una propuesta de valor única y singular asociada al territorio, los productos locales y la cultura local.

Del mismo modo la empresa definirá una metodología de trabajo para el desarrollo y gestión de este producto turístico, así como una metodología de control y seguimiento del proyecto, que deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Crear una identidad propia para el turismo gastronómico de Baztan Bidasoa a través de un producto atractivo y diferenciador.
- Integrar en él todos los recursos del territorio que puedan complementarse con el gastronómico (naturaleza, cultura, etc.).
- Establecer un marco mínimo de calidad para los integrantes.

Igualmente, la entidad adjudicataria deberá crear un relato gastronómico del territorio bien armado con la finalidad de conectar emocionalmente a las personas viajeras y a la propia población local con los principales atributos y valores del territorio/destino, sus ecosistemas, sus productos, los oficios locales, el tipo de poblamiento y ocupación del suelo, etc. de forma que lo asocien con el estilo de vida local, la buena gastronomía y una dieta saludable. Dentro de este relato, se crearán los contenidos informativos e interpretativos de los paisajes gastronómicos, de forma que pueda ser empleado posteriormente en la creación de miradores, mesas interpretativas, balizas u otros elementos interesantes que faciliten la comprensión del valor del paisaje.

A la finalización de esta fase se entregarán:

Entregable 3 – Conceptualización del producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa, metodología de trabajo y gestión.

Entregable 4 – Relato gastronómico de Baztan Bidasoa, en formato pdf. Este relato incluirá los contenidos informativos e interpretativos de los paisajes gastronómicos.

5.3. Elaboración del Manual de Producto

El adjudicatario deberá elaborar una primera versión del Manual de Producto Turístico Gastronómico Baztan Bidasoa que deberá ser validado por Cederna Garalur, buscando desarrollar el Producto Turístico Gastronómico del territorio de acuerdo con la cultura local, los productos agroalimentarios de la zona y los recursos naturales y la biodiversidad del territorio.

Las tareas a realizar por parte de la empresa adjudicataria serán las que se detallan a continuación.

5.3.1. Definición de la tipología de agentes que integrarán el producto turismo gastronómico Baztan Bidasoa:

Uno de los principales objetivos del desarrollo de este Manual de Producto es crear una experiencia turística auténtica, competitiva y fácilmente reconocible en torno a la gastronomía local, implicando a todos los actores que forman parte de la cadena de valor del turismo gastronómico, desde el origen hasta la mesa (sector primario, secundario y terciario), y proporcionando pautas concretas para responder a los retos del mercado turístico, de forma que se constituya una verdadera red de actores a nivel local y consiguiendo que el producto conjunto Baztan Bidasoa sea capaz de satisfacer las necesidades del público local, nacional e internacional.

Por ello, la primera tarea a desarrollar por la empresa adjudicataria del presente trabajo será identificar todos los agentes que componen el ecosistema del turismo gastronómico, determinando los distintos perfiles profesionales, empresas, explotaciones y entidades que juegan o pueden jugar un papel destacado en el desarrollo de la actividad turística gastronómica (pastores, restaurantes, sidrerías, queserías, ganaderías, etc...)

Una vez identificado este conjunto de actores, será necesario seleccionar aquellas tipologías que integrarán el producto, así como el rol que cada una de ellas desempeñará en el marco del proyecto.

5.3.2. Definición de los criterios mínimos para la adhesión de los distintos tipos de agentes al producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa.

Tras la ejecución de las tareas anteriores, se llevará a cabo la definición de los requisitos que deberán cumplir los distintos agentes susceptibles de formar parte del producto Baztan Bidasoa. Esta tarea, junto con los elementos obtenidos de la ejecución de las tareas anteriores, permitirá completar una primera versión del Manual de Producto Turístico Gastronómico Baztan Bidasoa.

Este manual deberá incluir la conceptualización de la experiencia y sus valores como producto turístico, así como todos los agentes públicos y privados integrantes de la misma. Para cada uno de ellos (productores/as, explotaciones visitables, alojamientos, museos y centros de interpretación, ...), se definirá de manera estructurada el conjunto de requisitos que deberán cumplir para poder formar parte de la experiencia turística, difundiendo los valores intrínsecos del territorio y el fomento de los productos locales. Para ello, la entidad adjudicataria del presente servicio, deberá elaborar un Manual Operativo de producto para cada una de las tipologías de agentes integrantes del producto turístico gastronómico, previamente consensuadas con Cederna Garalur.

Teniendo en cuenta los valores del producto, la legalidad vigente y otros elementos tales como las necesidades de la demanda y las características de la oferta gastronómica actual, se definirán los principales criterios que deberán cumplir los agentes integrantes del producto con el fin de garantizar un nivel de calidad, especialización y adecuación a la demanda, fomentando también sinergias entre todos los actores de la cadena de valor y proporcionando una imagen de calidad del producto.

A priori y, sin perjuicio de que durante la ejecución de la presente tarea la entidad adjudicataria defina y acuerde con Cederna Garalur capítulos adicionales, se detallarán los criterios obligatorios y recomendables para cada tipología de agente participante estructurados en los siguientes capítulos:

- Requisitos legales
- Localización
- Formación del personal

- Oferta de servicios
- Promoción
- Gestión de calidad
- Sostenibilidad
- Etc...

Asimismo, junto al Manual de Producto, deberán diseñarse las herramientas y cuestionarios que faciliten la correcta implantación del producto en el territorio (cuestionarios de evaluación, ejemplos de cartas, ejemplos de experiencias, ejemplos de encuestas, etc...), ofreciendo al menos dos herramientas para cada uno de los agentes públicos y privados integrantes de la experiencia.

Igualmente, la empresa adjudicataria, junto con el manual de producto, establecerá unas pautas para la gestión y seguimiento del producto turístico más allá de la ejecución de este proyecto, de forma que pueda ser sostenible en el tiempo. En este sentido, establecerá unas recomendaciones de gestión de este producto, las necesidades del mismo a lo largo del tiempo y propondrá los modelos de gestión que pueden servir de referencia, así como pautas óptimas de gestión, herramientas y sistemas de seguimiento, “monitoreo” y auditoría.

Las pautas de gestión deben incluir:

- Herramientas y sistemas de seguimiento: Proponer herramientas y metodologías para el monitoreo continuo del cumplimiento de los estándares, incluyendo posibles aplicaciones/programas de gestión, plataformas de auditoría y sistemas de reporte.
- Modelos de gestión: Presentar ejemplos de modelos de gestión exitosos en el sector turístico que puedan ser adaptados al contexto de Baztan Bidasoa, incluyendo estructuras organizativas, procesos de toma de decisiones y estrategias de mejora continua.
- Pautas óptimas de gestión: Establecer las mejores prácticas para la gestión del producto, incluyendo la formación y capacitación de la entidad que asuma dicha gestión, la gestión de recursos y la coordinación entre las entidades adheridas.
- Monitoreo y auditoría: Definir los procedimientos para la auditoría periódica del cumplimiento de los estándares definidos en el Manual de Producto, incluyendo la frecuencia de las auditorías, los criterios de evaluación y los mecanismos de corrección y mejora.

El objetivo de estas pautas es asegurar que el producto turístico gastronómico de Baztan Bidasoa se mantenga actualizado y relevante, adaptándose a las necesidades del mercado y de los clientes, así como a la realidad de la oferta. La implementación de estas recomendaciones permitirá un seguimiento continuo y una gestión eficiente, garantizando la sostenibilidad y evolución de este producto a lo largo del tiempo.

Una vez generada esta versión definitiva del Manual Producto y las herramientas de implantación correspondientes, éstas serán sometidas nuevamente a una validación por parte Cederna Garalur, tras la cual se realizarán los ajustes finales y se generará el Entregable 5 Manuales de Producto y el Entregable 6 (Pautas de gestión y herramientas de implantación).

5.4. Elaboración del Recetario Baztan Bidasoa

La empresa adjudicataria deberá elaborar un recetario del destino, incluyendo el diseño de una publicación y el diseño de un recetario digital, que incluya los principales platos y elaboraciones de BAZTAN BIDASOA. El recetario digital también deberá incluir videos relativos a la elaboración de cada plato. Para ello, deberá implicar a distintos colectivos, como los y las restauradores locales y la población local, pudiendo emplear además otras fuentes. El objetivo será recopilar los platos más característicos, los métodos de elaboración y los usos y costumbres culinarias más destacadas propios del territorio.

5.4.1. Recopilación de recetas tradicionales de la comarca y de los productos gastronómicos asociados al territorio.

La empresa adjudicataria diseñará un sistema que permita recabar información de los distintos actores sobre los productos y platos más característicos de Baztan Bidasoa, efectuando una selección de unas 20 recetas. El recetario estará formado por recetas que muestren la singularidad gastronómica de la zona, relacionándose con los productos agroalimentarios y ganaderos característicos del territorio y con las formas tradicionales de cocinar los principales productos. Deberá incluir primeros, segundos platos, postres y dulces.

5.4.2. Validación de las recetas.

Cederna Garalur validará los platos que formarán parte del recetario, contando para ello, con los agentes colaboradores que considere. Para ello, se celebrará una sesión específica de trabajo en la que se realizará la selección y validación.

5.4.3. Elaboración del recetario tradicional

Este recetario recogerá las recetas seleccionadas.

El proceso de redacción y contenidos del recetario será participativo, contando con los y las restauradores, pasteleros y la población local, entre otros posibles agentes. El recetario incluirá para cada plato, ingredientes, método de elaboración y sugerencia de presentación.

5.4.4. Soportes de comunicación de la receta.

La empresa adjudicataria realizará mínimo 2-3 fotografías de referencia y un breve vídeo (video-receta) con el método de elaboración de cada una de las recetas, a través del cual pueda saberse cómo elaborar el plato y apreciarse sus características y aspecto. Debe incluir también una breve explicación de la historia existente en torno a la receta. El recetario final debe ser el fruto de incorporar recetas de platos tradicionales y que el sector de la restauración pueda introducir en su oferta turística. Dado que uno de los fines de este trabajo es editar material promocional, será sin duda una buena forma de cooperación de los y las restauradores, pasteleros y población local, participando todos ellos en el proceso de diseño del recetario, consiguiendo poner en valor los productos locales y promocionarlos a la población local y a los visitantes.

El contenido del recetario, con las recetas seleccionadas, se desarrollará de forma breve e incluyendo la elaboración propia de la receta que incluya al menos los siguientes elementos:

- los productos empleados,
- sus cantidades,
- la temporada del año en la que se elabora y consume, en su caso,
- el método de elaboración,
- la sugerencia de presentación,
- imágenes asociadas al plato y/o elaboración,
- fotografía del plato resultante atractiva (todas con un mismo estilo).
- microvídeo con el método de elaboración y la presentación final.

El recetario debe desarrollarse en 3 idiomas (euskera, castellano y francés). En la versión impresa, cada receta debe llevar asociado un código QR que enlace con la video-receta. Se determinará junto a Cederna Garalur el idioma de grabación de los videos, que deberán llevar subtítulos en los otros dos idiomas.

Por tanto, como resultado de esta fase, se elaborará una publicación del recetario en soporte PDF e imprimible de alta calidad (500 ejemplares) (Entregable 7) con diseño profesional, y una publicación digital del mismo que se pueda incluir en la web del destino (Entregable 8), que incluya todos los elementos descritos anteriormente y que, además, se pueda descargar con facilidad para su uso en todo tipo de dispositivos electrónicos.

En relación con la impresión de los 500 ejemplares del recetario, deberá hacerse en papel reciclado ofreciendo un formato atractivo. El adjudicatario destinará a las acciones de diseño e impresión del recetario y elaboración del videorecetario un mínimo de 15.000 € Iva Incluido, produciendo más ejemplares si fuera preciso hasta alcanzar este importe.

5.5. Comunicación del Proyecto en el territorio Baztan Bidasoa y adhesión de agentes

Su objetivo es conseguir que el producto turístico gastronómico BAZTAN BIDASOA sea conocido y reconocido en el territorio, así como por las empresas, entidades locales e instituciones relacionadas con el sector turístico y gastronómico del territorio consiguiendo la adhesión de todas aquellas que compartan los valores del producto y contribuyan positivamente al correcto desarrollo e implantación del producto.

Para ello, la empresa adjudicataria deberá diseñar, en primer lugar, un Plan de Comunicación que comprenda diferentes acciones de comunicación y difusión del producto turístico en el territorio, plan que será consensuado con Cederna Garalur. Este plan tendrá como destinatarios los agentes públicos y privados susceptibles de formar parte del producto, así como los prescriptores y colaboradores, incluyendo entre ellos a la propia población local.

Este plan deberá contemplar varias sesiones de sensibilización en distintas localidades que tendrán la finalidad de dar a conocer el proyecto, explicar en qué consiste el mismo, sus objetivos, valores y filosofía, quiénes pueden formar parte del producto y presentar cuáles son los métodos de adhesión, los beneficios que supone para las empresas y entidades locales integrantes, etc., para que voluntariamente decidan sumarse al mismo. Deberán ser invitadas a estas sesiones tanto las entidades locales como las Oficinas de Turismo y otros agentes clave del territorio, así como el tejido empresarial (tanto del sector agroalimentario

y ganadero como turístico), generando una dinámica de cooperación empresarial y de colaboración público – privada.

Asimismo, como parte de la ejecución del Plan de Comunicación previamente diseñado, deberán realizarse un mínimo de 15 visitas técnicas de captación de agentes representativos del destino para informarles de primera mano sobre el proyecto, sus beneficios, compromisos, etc., con el fin último de conseguir su adhesión y que el proyecto de turismo gastronómico pueda contar con suficiente masa crítica.

De esta tarea se desprenden el Entregable 9, que es el propio Plan de Comunicación y el Entregable 10 que consistirá en una base de datos con los agentes del destino adheridos al producto Baztan Bidasoa a raíz de las jornadas de presentación y las visitas técnicas de captación realizadas a los agentes de interés en el destino.

5.6. Implantación del Producto Turístico gastronómico

El adjudicatario deberá prestar apoyo técnico a las empresas y entidades locales del destino que deseen adherirse al Producto Turístico Gastronómico Baztan Bidasoa para ayudarles a mejorar su oferta turística, gastronómica e implantar correctamente el Manual de Producto Turístico.

Este apoyo técnico consistirá en la realización de talleres formativos específicos y visitas técnicas individualizadas a las empresas y entidades del destino que quieran adherirse al producto y asesorarles en la implantación del Manual de Producto Turístico.

5.6.1. Talleres formativos y de capacitación empresarial. La empresa adjudicataria organizará al menos tres jornadas de formación práctica en el territorio dirigida a las personas profesionales del sector (primario, secundario y terciario) en las que recibirán formación y recomendaciones prácticas sobre:

- Gestión de la actividad turística en el sector primario y secundario. Creación de visitas y experiencias.
- Especialización de los establecimientos turísticos en relación a la gastronomía local. Oferta gastronómica, comunicación de la misma, especialización.
- Orientación empresarial para la gestión, promoción y comercialización del turismo gastronómico.

5.6.2. Asistencias Técnicas Individualizadas. Se organizarán una serie de asistencias técnicas individualizadas a los establecimientos participantes. Estas visitas tendrán un carácter de asesoramiento para la creación y mejora de los servicios turísticos, y, además de incidir de manera personalizada y particular en la temática tratada en las jornadas, como mínimo tratarán las siguientes cuestiones:

- Adaptación de los establecimientos al Manual de Producto
- Oferta turístico-gastronómica (propuesta de valor).
- Visitas y experiencias
- Marketing del turismo gastronómico.

Concretamente, deberán realizarse un mínimo de 60 asistencias técnicas individualizadas, distribuyendo las mismas entre todas las empresas o entidades adheridas al proyecto en el territorio Baztan Bidasoa.

En dichas asistencias técnicas individualizadas se analizará la situación de partida de la empresa o entidad (su actividad, cartera de productos o servicios, instalaciones, así como otros elementos que permitan conocer y desarrollar su potencial turístico). Posteriormente, se deberá asesorar al establecimiento o entidad con directrices y recomendaciones derivadas del diagnóstico previo realizado mediante el diseño de un plan de creación de producto turístico y/o mejora personalizado que será objeto de seguimiento para acompañar a la empresa en la implantación de dichas mejoras. En caso de poder realizar una segunda visita, se comprobará la correcta implantación de las propuestas de mejora con la empresa o entidad.

Adicionalmente, la entidad adjudicataria deberá realizar un control de la reputación online de las empresas o entidades integradas en el proyecto, basado en la revisión de sus perfiles y opiniones en plataformas como TripAdvisor y Google Reviews, asesorándole igualmente, si se considera necesario, para mejorar en este aspecto y/o, al menos, para garantizar una mínima presencia en Internet que favorezca la localización e información básica de las empresas adheridas al proyecto, favoreciendo con ello reseñas e interacción con los y las usuarios.

Como resultado de esta última acción del presente contrato, se entregará el Entregable 11, consistente en el Informe de las acciones formativas y el Entregable 12, consistente en los informes de Asistencia Técnica y Recomendaciones de Mejora por empresa, que incluirán también la información relativa a su reputación online.

5.7. Soportes promocionales del producto turístico gastronómico

Como resultado de todos los trabajos, se elaborará un Gastromapa del destino Baztan Bidasoa (Entregable 13), en formato PDF y tamaño A3, que incluya los recursos gastronómicos más destacables (oferta, miradores, poblaciones, productos locales, etc....). Este gastromapa se presentará a modo de lienzo del destino, en el que se presenta el resultado de todo el trabajo de creación e implantación del producto gastronómico de Baztan Bidasoa.

Igualmente, se creará un microsite que albergue toda la información del producto turístico gastronómico del territorio Baztan Bidasoa. Este microsite debe incluir toda la oferta turística gastronómica, incluyendo información clara y estructurada de la gastronomía local (productos), el recetario, todas las empresas, las experiencias más destacadas y los eventos del territorio relacionados con la gastronomía.

Incluirá también al menos 3-4 fotografías por empresa participante, realizando las fotografías necesarias en caso de que las empresas no cuenten con ellas.

Este microsite (Entregable 14), que formará parte de la página web del destino, será estructurado adecuadamente, de forma que se pueda localizar con facilidad la oferta turística y todos los recursos del destino. Su esquema será consensuado con Cederna Garalur, dotándolo además de todo el contenido necesario. La entidad adjudicataria deberá coordinarse con Cederna Garalur y con las entidades adjudicatarias de los diferentes lotes del Plan de Marketing, especialmente con la contratista que tenga asignado el encargo de desarrollo de la web del territorio (Lote 2), de forma que el resultado de este trabajo quede integrando en la misma.

5.8. Plan de dinamización del Producto Turístico Gastronómico Baztan Bidasoa

En esta fase se propondrán un conjunto de acciones orientadas a dinamizar el sector empresarial y a atraer visitantes al territorio y a la propia población local, de tal forma que contribuyan a consolidar la imagen gastronómica del destino Baztan Bidasoa.

Para la planificación y ejecución de eventos y actividades de promoción se tendrán en cuenta:

- Los eventos gastronómicos ya existentes, mejorando su propuesta de valor y la sostenibilidad de estos.
- Transversalidad: sinergias que se puedan crear con otros eventos de carácter cultural, de naturaleza, deportivos, etc. en el territorio
- Temporalidad: teniendo en cuenta las peculiaridades de la accesibilidad al territorio se aconseja la creación de productos de larga estancia por lo que se intentará la adaptación de los eventos a periodos vacacionales o puentes.
- Otros eventos o periodos de gran afluencia de turistas a la zona, que nos sirva de plataforma para presentar el nuevo producto gastronómico.

En este sentido se solicita que la entidad adjudicataria entregue:

- Entregable 15. Calendario de acciones y actividades de promoción y dinamización del producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa.
- Entregable 16. Calendario anual de eventos gastronómicos del destino Baztan Bidasoa.

Asimismo, la entidad adjudicataria deberá organizar y poner en marcha, al menos, los siguientes eventos gastronómicos:

- A. Jornadas de puertas abiertas de los productores participantes en el proyecto.** Durante al menos dos-tres fines de semana o puente, la mayor parte de los y las productores ofrecerán una visita gratuita para las personas visitantes a sus instalaciones para que la población local conozca la nueva oferta existente. Estas visitas incluirán la degustación y el coste de estas actividades será sufragado por la entidad adjudicataria, quien también diseñará los soportes y realizará la promoción oportuna de las jornadas. El coste de las visitas correrá a cargo de la entidad adjudicataria.
- B. Jornadas gastronómicas.** Durante un periodo mínimo de un mes, se organizarán unas jornadas gastronómicas contando con todos los establecimientos de restauración que formen parte del producto, los cuales ofrecerán un menú atractivo, basado en productos locales y gastronomía local, por un precio cerrado. En este caso, el adjudicatario asumirá el coste de diseño de los soportes y la promoción de las Jornadas Gastronómicas Baztan Bidasoa (dichos soportes se pondrán, posteriormente, a disposición de Cederna Garalur – Entregable 17).
- C. Un evento gastronómico popular** en el que participen los distintos agentes del territorio, invitando especialmente a la población local, contando con un hilo conductor y un formato atractivo.

El adjudicatario destinará a las acciones de diseño de soportes, promoción y actividades, un mínimo de 15.000 € Iva Incluido.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

La prestación del servicio se desarrollará desde la formalización del contrato hasta el 30 de marzo de 2026, plazo máximo e improrrogable de ejecución del contrato, en el que deberán estar ejecutadas las actuaciones descritas en el presente pliego de prescripciones técnicas. El cumplimiento de plazos estará sujeto a la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (artículo 147).

No obstante, en caso de que se presenten causas objetivas ajenas a la entidad contratante, que puedan justificar una extensión del plazo de ejecución, se podrá considerar una prórroga en el tiempo que se estime, siempre que dicha circunstancia sea debidamente contrastada y acordada con la propia entidad adjudicataria, y aprobada por la entidad contratante, conforme a lo establecido en el artículo 147 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

Se deberán respetar los entregables y plazos orientativos de cada una de las acciones e hitos que se relacionan en el Anexo I del presente pliego.

Al momento de la finalización del servicio se deberá entregar la documentación correspondiente a la totalidad del trabajo de asistencia técnica contratada, dando cumplimiento a la totalidad de las obligaciones que se deriven del presente pliego de prescripciones técnicas.



ANEXO 1 – ACCIONES, ENTREGABLES Y PLAZOS DE EJECUCIÓN MÁXIMA

ACCIONES	ENTREGABLES	PLAZOS
1. Análisis de los recursos gastronómicos del territorio	Entregable 1. Análisis de los recursos gastronómicos del territorio Baztan Bidasoa	1er mes
	Entregable 2. Aproximación estratégica para el producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa	1er mes
2. Conceptualización del producto turístico gastronómico y creación del relato	Entregable 3 – Conceptualización del producto turístico gastronómico, metodología de trabajo y gestión	2º mes
	Entregable 4 – Relato gastronómico de Baztan Bidasoa	2º mes
3. Elaboración del Manual de Producto	Entregable 5 – Manual de Producto	2 meses y medio
	Entregable 6 – Pautas de gestión herramientas de implantación del Manual de Producto	
4. Elaboración del Recetario Baztán – Bidasoa	Entregable 7 - Recetario gastronómico	4º mes
	Entregable 8 Publicación digital del Recetario gastronómico.	
5. Comunicación del Proyecto en el territorio Baztan Bidasoa y adhesión de agentes	Entregable 9 - Plan de Comunicación	3er mes
	Entregable 10 - Base de datos de agentes adheridos al producto Baztan Bidasoa	4º mes
6. Implantación del Producto Turístico gastronómico	Entregable 11 - Informe de las acciones formativas realizadas	6º mes
	Entregable 12 - Informes de Asistencia Técnica y Recomendaciones de Mejora	
7. Soportes promocionales del producto turístico gastronómico	Entregable 13. Gastromapa de Baztan Bidasoa	6º mes
	Entregable 14. Microsite del producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa.	
8. Plan de dinamización del Producto Turístico Gastronómico Baztan Bidasoa	Entregable 15. Calendario de acciones y actividades de promoción y dinamización del producto turístico gastronómico Baztan Bidasoa.	6º mes
	Entregable 6 Calendario anual de eventos gastronómicos del destino Baztan Bidasoa. Entregable 17. Soportes promocionales de los eventos gastronómicos	