

**Bases que rigen el Concurso de Ideas JAKIBERRI para la definición teórica de conceptos de producto “Comida Rápida Vasca y Saludable”
(Euskal Janari Lasterra; Healthy Basque Fast Food)**



ORAIN **GIPUZKOA**



Proyecto **JAKIBERRI**, destinado a promover **dinámicas de I+D+i, innovación y experimentación colaborativa y participativa** con el sector gastronómico y alimentario de Gipuzkoa, destinado a la **creación de una completa línea de servicios y un nuevo modelo natural, saludable, diverso y nutritivo de Fast Food Saludable Vasco.**

Impulsado por **ISEA, Basque Culinary Center, Mondragon Health, Jakion, AUZO LAGUN** y la **Agencia de Desarrollo Comarcal de Debagoiena**, con la colaboración de **Innobasque.**

JAKIBERRI es una iniciativa enmarcada en los Proyectos estratégicos “**Etorkizuna Eraikiz GipuzkoaLab**” promovidos por la **Diputación Foral de Gipuzkoa.**

Versión 2.0 de 23 de noviembre de 2016.

CONTENIDO

Página.

INTRODUCCIÓN AL PROYECTO JAKIBERRI.....	3
“DECÁLOGO DE LA COMIDA RÁPIDA SALUDABLE VASCA”.....	4
EL CONCURSO DE IDEAS JAKIBERRI.....	5
ORGANIZADOR DEL CONCURSO DE IDEAS JAKIBERRI.....	5
TIPO DE CONCURSO DE IDEAS.....	6
LA RELEVANCIA DEL DECÁLOGO JAKIBERRI PARA LA DEFINICIÓN DEL CONCEPTO COMIDA RÁPIDA VASCA Y SALUDABLE.....	6
PREMIOS.....	7
EL JURADO.....	7
EL CALENDARIO ESTIMADO DEL CONCURSO DE IDEAS.....	8
LOS CONCURSANTES.....	8
CONVOCATORIA.....	8
OBTENCIÓN DE LAS BASES Y DOCUMENTACIÓN DEL ENCUESTA-CONCURSO.....	8
INFORMACIÓN Y CONSULTAS.....	8
PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS AL CONCURSO.....	9
ACTUACIÓN DEL JURADO.....	12
DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL.....	13
EXPOSICIÓN, DIFUSIÓN Y EDICIÓN DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS.....	14
CONSERVACIÓN DEL ANONIMATO POR PARTE DE LOS CONCURSANTES.....	14
ACEPTACIÓN DE LAS BASES.....	14
INCOMPATIBILIDADES.....	14
EXCLUSIONES.....	14
RÉGIMEN JURÍDICO.....	15
ANEXO: DECÁLOGO JAKIBERRI.....	16
INTRODUCCIÓN AL PROPÓSITO DEL DECÁLOGO JAKIBERRI.....	17
CONCEPTOS BÁSICOS EN RELACIÓN COMIDA RÁPIDA VASCA Y SALUDABLE.....	17
Healthy / Saludable.....	17
Basque.....	17
Food.....	18
Nutritivo.....	18
Sabor.....	18
Creatividad e innovación.....	18
Presentación.....	18
Fast.....	18
Higiene.....	19
Coste.....	19

INTRODUCCIÓN AL PROYECTO JAKIBERRI.

A finales de octubre de 2016, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha dado a conocer las iniciativas que apoyará a través de la convocatoria de Proyectos estratégicos “Etorkizuna Eraikiz Gipuzkoalab”. Estos proyectos están destinados a promover **actividades de innovación en cooperación** que permitan generar dinámicas que transformen en oportunidades **los grandes retos estratégicos de Gipuzkoa**.

Uno de tales retos estratégicos es la **búsqueda de nuevos motores de desarrollo el medio rural**. Las razones para ello son evidentes:

- **El valor de la producción agraria vasca cae continuamente** y ya solo representa el **0,9% del PIB**.
- **La renta agraria en Euskadi ha descendido un 50% en los últimos 24 años**, desde los 200.000 a los 100.000 Euros.
- En el periodo 1999-2009 se ha producido una **disminución del 33,5% en el número de explotaciones agrarias**.

En contraposición con estas cifras, en el año 2015 se consumieron **en Euskadi 93 millones** de euros en comida rápida, mientras que el consumo total en el Estado ascendió al **1.980 millones**, con **crecimientos anuales** sostenidos entre el **8% y el 9,3%**. **De forma complementaria, se estima que, en el año 2019, el consumo de comida rápida en el Estado alcanzará los 2.942 millones de euros**, un crecimiento de casi el **50%** en comparación al consumo presente.

La sociedad vasca no es ajena a los grandes cambios económicos y sociales que se están produciendo a nivel mundial, pues el **consumo medio** de comida rápida per cápita en Euskadi es de **9,9 kilos/año** y un **gasto anual por habitante de 43,2 €/persona/año**.

Por los cambios sociales surgidos en los últimos tiempos y también por los consumos antes referidos, **la alimentación es cada vez más desequilibrada y la nutrición deficiente**. La obesidad infantil es uno de los problemas de salud pública más graves del siglo XXI. A fecha de hoy **el 15% de la población infantil vasca es obesa, mientras que un 13% de los niños y niñas sufren de sobrepeso**.

Ante tal escenario, distintas administraciones, entre las que se incluye la vasca, vienen refiriendo el interés de **“generar de una nueva gama de productos que respondan a las demandas futuras de los consumidores: alimentos del futuro”**. **Esta oportunidad está siendo ya abordada en otros países**, especialmente en Suecia, Dinamarca, Finlandia, Gran Bretaña, Francia, Alemania e Italia, quienes están **creando sus propias líneas de comida rápida saludable**.

Uno de los proyectos que la Diputación Foral de Gipuzkoa ha seleccionado para impulsar en el marco de los Proyectos estratégicos “Etorkizuna Eraikiz Gipuzkoalab” se denomina JAKIBERRI y plantea **convertir los retos antes enunciados en oportunidad**, mediante el lanzamiento de una iniciativa cuyos ejes fundamentales son:

1. Hoy en día no existe oferta de comida rápida saludable vasca: en Euskadi, evidentemente, existen locales de comida rápida (pizzas, kebab, franquicias de especialistas americanos), pero no existe una oferta local saludable y basada en elementos gastronómicos vascos.
2. Pero, el conocimiento, la tradición y la energía del colectivo humano vinculado a nuestra gastronomía puede ser movilizado para crear una completa línea natural, saludable, diversa y nutritiva de comida rápida saludable.

A tales efectos, **JAKIBERRI propone desarrollar dinámicas de innovación colaborativa destinadas a la creación de una completa línea de servicios y un nuevo modelo natural, saludable, diverso y**

nutritivo de comida rápida saludable vasca. (Junto con esta comunicación, se le remite un díptico, de manera que disponga un primer conocimiento más detallado del Proyecto).

JAKIBERRI es una propuesta impulsada por ISEA (Corporación MONDRAGON), Basque Culinary Center, Mondragon Health, Jakion, Auzo Lagun y la Agencia de Desarrollo Comarcal de Debagoiena, contando con la colaboración de Innobasque.

“DECÁLOGO DE LA COMIDA RÁPIDA SALUDABLE VASCA”

Dentro de las labores previstas en el Proyecto está el desarrollo de un “Decálogo de la comida rápida saludable vasca” que permitirá definir con precisión la naturaleza, el carácter, identidad y perfil específico de dicho tipo de productos a través de un “conjunto de reglas” que se consideran básicas para que los productos resultantes del Proyecto atiendan a la siguiente naturaleza: ser vasca, rápida, natural, saludable, diversa y nutritiva. (Ver un primer borrador en el Anexo “Decálogo JAKIBERRI” de este mismo documento).

EL CONCURSO DE IDEAS JAKIBERRI.

Entre las labores actuales en fase de desarrollo en el contexto del Proyecto JAKIBERRI se incluye el lanzamiento de un Concurso de Ideas a través de Internet para la definición teórica del “Comida Rápida Vasca y Saludable” (Healthy Fast Food).

Se estima conveniente subrayar que en Concurso de Ideas serán bienvenidos tanto los conceptos de producto que permitan su preparación y venta directa en mostrador, como los productos ya pre-elaborados o conservados que pueden ser adquiridos en comercios minoristas o grandes superficies y consumidos posteriormente.

Este Concurso de Ideas JAKIBERRI cuenta con 7 premios que suman una dotación de 4.000 euros, repartidos entre los siguientes ejes de innovación:

1. **CATEGORIA GENERAL, propuesta de nuevos productos originales (que pudieran ser pre-elaborado y conservados):** ¿De forma general, qué nuevos conceptos de “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría?. Premiado con 1.000 euros.
2. **CATEGORIA POSTRE (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como postre?. Premiado con 500 euros.
3. **CATEGORIA DESAYUNO o HAMARRETAKO (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como desayuno o hamarretako?. Premiado con 500 euros.
4. **CATEGORIA MERIENDA (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como merienda?. Premiado con 500 euros.
5. **CATEGORIA CENA (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como cena?. Premiado con 500 euros.
6. **CATEGORIA NIÑOS (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera ser destinado a los niños?. Premiado con 500 euros.
7. **CATEGORIA BEBIDA SALUDABLE (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera ser destinado a los niños?. Premiado con 500 euros.

ORGANIZADOR DEL CONCURSO DE IDEAS JAKIBERRI.

ISEA S. Coop como miembro del Consorcio JAKIBERRI ha organizado el Concurso de Ideas. Los datos del organizador son los siguientes:

- Contacto: Aitor Orobengoa Ortubai.
- Dirección: ISEA S. Coop.
Polo de Innovación Garaia. Goiru kalea 7.
201.000 Arrasate o Mondragón (Gipuzkoa).
- Teléfono fijo: 943.77.20.64
- Teléfono móvil: 605.777.491
- Página Web de ISEA S. Coop: www.iseamcc.net
- Correo electrónico de contacto con la organización: aorobengoa@iseamcc.net

TIPO DE CONCURSO DE IDEAS.

El presente es un concurso de ideas de participación abierta, libre y voluntaria, procesada a través de una serie de formularios electrónicos que se ofrecen a través de la web social www.elkarbide.com que es gestionada por ISEA. También a través de las entidades del Consorcio JAKIBERRI se ofrece un link directo hacia los formularios de participación de la web social www.elkarbide.com.

A través de tales formularios se persigue la obtención de las mejores ideas de conceptos de producto que permita crear el “Comida Rápida Vasca y Saludable” (Healthy Fast Food).

Las reglas que regulan el Concurso de Ideas son las siguientes:

- Se podrán efectuar tantas propuestas como desee, por ello se podrán rellenar tantos formularios de participación como se desee.
- Para poder efectuar la propuesta será preciso rellenar un formulario de inscripción.
- Posteriormente, se procederá a efectuar y a argumentar las propuestas mediante los formularios que se facilitan y que **siguen los siguientes ejes de innovación:**
 1. **CATEGORIA GENERAL, propuesta de nuevos productos originales (que pudieran ser pre-elaborados y conservados):** ¿De forma general, qué nuevos conceptos de “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría?. Premiado con 1.000 euros.
 2. **CATEGORIA POSTRE (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como postre?. Premiado con 500 euros.
 3. **CATEGORIA DESAYUNO o HAMARRETAKO (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como desayuno o hamarretako?. Premiado con 500 euros.
 4. **CATEGORIA MERIENDA (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como merienda?. Premiado con 500 euros.
 5. **CATEGORIA CENA (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como cena?. Premiado con 500 euros.
 6. **CATEGORIA NIÑOS (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera ser destinado a los niños?. Premiado con 500 euros.
 7. **CATEGORIA BEBIDA SALUDABLE (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):** ¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera ser destinado a los niños?. Premiado con 500 euros.

LA RELEVANCIA DEL DECÁLOGO JAKIBERRI PARA LA DEFINICIÓN DEL CONCEPTO COMIDA RÁPIDA VASCA Y SALUDABLE.

Con el propósito de definir con precisión la naturaleza, el carácter, identidad y perfil específico del Proyecto JAKIBERRI se ha desarrollado un Decálogo del concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” (“Healthy Basque Fast Food”).

Por Decálogo de la “Comida Rápida Vasca y Saludable” se entiende un “conjunto de reglas que se consideran básicas para que los productos resultantes del Proyecto JAKIBERRI sean una “comida

vasca de preparación rápida (“Comida Rápida Vasca y Saludable” (Healthy Fast Food)), natural, saludable, diversa y nutritiva”.

Se recomienda a los participantes lean el decálogo y lo puedan utilizar a la hora de argumentar las razones por las cuales estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.

En particular, de relevancia para esta segunda edición, los organizadores del Concurso JAKIBERRI quieren referir que el término “rápido” (fast) puede ser entendido de dos formas complementarias:

- **“Ser de rápida obtención y fácil adquisición”**, queriendo referir que el producto demandado por el cliente pueda serle entregado en cuestión de pocos minutos después de que lo haya solicitado.
- **O pueda estar “pre-elaborado y conservado”**, de manera que pueda ser entregado directamente el cliente. Los organizadores del Concurso JAKIBERRI estiman que este factor puede ser muy relevante en el caso de las propuestas destinadas al “desayuno-hamarretako” o a la “merienda”, pues conduciría a productos que pudieran ser pre-elaborados en cierto volumen.

PREMIOS.

Un premio en metálico será ofrecido por cada categoría del concurso a aquella persona que, a juicio de los responsables del Proyecto JAKIBERRI, haya ofrecido la o las propuestas más interesantes. El jurado seleccionará la mejor propuesta por cada categoría, un premio será adjudicado al ganador. El premio que se otorgará será premio en metálico.

Los premios por cada una de las categorías serán los siguientes:

1. **CATEGORIA GENERAL, propuesta de nuevos productos originales** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 1.000 euros.
2. **CATEGORIA POSTRE** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 500 euros.
3. **CATEGORIA DESAYUNO o HAMARRETAKO** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 500 euros.
4. **CATEGORIA MERIENDA** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 500 euros.
5. **CATEGORIA CENA** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 500 euros.
6. **CATEGORIA NIÑOS** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 500 euros.
7. **CATEGORIA BEBIDA SALUDABLE** (que pudiera ser pre-elaborada y conservada): 500 euros.

El Concurso de Ideas podrá declararse desierto, tanto a nivel general, como por cada una de las categorías, si el Jurado considera que no puede otorgarse el premio por no haber propuestas que resulten suficientemente satisfactorios para los objetivos del Concurso.

En caso de que el Jurado seleccione varias propuestas como ganadores del Concurso de Ideas (premios execuos), el premio será dividido a partes iguales entre todos los ganadores.

En el caso de que la propuesta ganadora o cualquier otra idea propuesta por los participantes terminase siendo comercializada, el Consorcio JAKIBERRI ofrecerá una gratificación complementaria a su autor.

EL JURADO.

El Jurado estará compuesto por personas físicas independientes designadas por las Empresas e Instituciones del Consorcio JAKIBERRI.

- **Presidente:** lo será el Representante de la Agencia de Desarrollo Comarcal de Debagaria.
- **Vocales:**
 - Un representante de ISEA.
 - Un representante de Basque Culinary Center.
 - Un representante de Mondragon Health.
 - Un representante de Jakion.
 - Un representante de Auzo Lagun.
 - Un representante de Innobasque.
- **Secretario:** el representante de ISEA (Aitor Orobengoa Ortubai, a su vez, contacto con el Consorcio JAKIBERRI).

EL CALENDARIO ESTIMADO DEL CONCURSO DE IDEAS.

El calendario estimado del Concurso de Ideas es el siguiente:

Fase del Concurso de Ideas.	Fecha Prevista.
Anuncio de la convocatoria del Concurso en las webs de las entidades impulsoras del Proyecto JAKIBERRI y de la web de la red social www.elkarbide.com .	1-12-2016
Apertura del proceso de recepción de propuestas a través de la web de la red social www.elkarbide.com .	1-12-2016
Fin del proceso de recepción de propuestas.	30-03-2017
Fallo del Jurado en relación al Premio.	15-04-2017

LOS CONCURSANTES.

El Concurso de Ideas se dirige a personas físicas y jurídicas interesadas en la innovación en el ámbito gastronómico.

CONVOCATORIA

La convocatoria del Concurso se hará pública en las webs de las entidades impulsoras del Proyecto JAKIBERRI y de la web de la red social www.elkarbide.com, la cual es dinamizada por ISEA.

OBTENCIÓN DE LAS BASES Y DOCUMENTACIÓN DEL ENCUESTA-CONCURSO

Las Bases del Encuesta-Concurso se harán públicas por medio de las webs de las entidades impulsoras del Proyecto JAKIBERRI y de la web de la red social www.elkarbide.com desde el momento de su lanzamiento y podrán ser consultadas libremente por cualquier interesado, aun cuando no haya formalizado su inscripción.

Esta información y cualquier otra relativa al Concurso de Ideas se irá actualizando a lo largo del desarrollo del mismo.

INFORMACIÓN Y CONSULTAS

Las consultas se realizarán por teléfono o por correo electrónico a la Secretaría del Concurso dentro del plazo de vigencia del Concurso.

Los datos de contacto se muestran en el apartado "Organizador del Concurso de Ideas" de estas mismas bases.

PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS AL CONCURSO.

Tanto la inscripción como la presentación de propuestas al Concurso de Ideas se realizará accediendo, durante el periodo hábil, a la red social www.elkarbide.com, sea directamente, sea a través de los enlaces ofrecidos en las webs de las entidades del Consorcio JAKIBERRI, y procediendo a cumplimentar los siguientes procesos electrónicos:

- **Contenido del formulario electrónico de inscripción:**

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES DEL CONCURSO DE IDEAS JAKIBERRI.	
Nombre y apellidos:	
DNI:	
Dirección postal:	
Dirección de correo electrónico:	
Teléfono:	
Clave personal (palabra, número o frase que permitan identificar a la persona proponente):	

- **Formularios de recepción de propuestas para el concurso de ideas:** Los participantes ofrecerán su propuesta de ideas y el argumentario de las mismas respondiendo una, varias o todas a las preguntas planteadas en los formularios que se ofrecen a continuación. Como indicado, no es preciso contestar a todas las preguntas, sino a aquellas sobre las cuales el participante cuente con alguna idea innovadora.

CATEGORIA GENERAL, propuesta de nuevos productos originales (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):

¿De forma general, qué nuevo concepto "Comida Rápida Vasca y Saludable" propondría?	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.	Explicación del argumentario "saludable", "rápido" y "vinculada a la gastronomía vasca": -- -----
En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).	Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----
En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).	Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).

CATEGORIA POSTRE (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):

¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como postre?.	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.	Explicación del argumentario “saludable”, “rápido” y “vinculada a la gastronomía vasca”: -- -----
En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).	Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----
En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).	Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).

CATEGORIA DESAYUNO (que pudiera ser pre-elaborado y conservado):

¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como desayuno o hamarretako y que pudiera ser pre-elaborado y conservado?.	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.	Explicación del argumentario “saludable”, “rápido” y “vinculada a la gastronomía vasca”: -- -----
En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).	Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----
En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).	Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).

CATEGORIA MERIENDA (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):

¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como merienda y que pudiera ser pre-elaborada y conservada?.	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.	Explicación del argumentario “saludable”, “rápido” y “vinculada a la gastronomía vasca”: -- -----

En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).	Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----
En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).	Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).

CATEGORIA CENA (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):

¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera servir como cena.	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.	Explicación del argumentario “saludable”, “rápido” y “vinculada a la gastronomía vasca”: -- -----
En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).	Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----
En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).	Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).

CATEGORIA NIÑOS:

¿Qué nuevo concepto “Comida Rápida Vasca y Saludable” propondría que pudiera ser destinado a los niños?.	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.	Explicación del argumentario “saludable”, “rápido” y “vinculada a la gastronomía vasca”: -- -----
En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).	Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----
En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).	Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).

CATEGORIA BEBIDA SALUDABLE (que pudiera ser pre-elaborada y conservada):

¿Qué nuevo concepto “bebida saludable” propondría?.	Propuesta: -----
Ofrezca su explicación o argumentario	Explicación del argumentario “saludable”,

<p>por el cual estima que su propuesta es saludable (healthy), rápida (fast) y vinculada a la gastronomía vasca.</p>	<p>“rápido” y “vinculada a la gastronomía vasca”: -- -----</p>
<p>En el caso de que disponga de la receta para su propuesta, descríbala (optativo, no obligatorio de rellenar).</p>	<p>Descripción de la receta (optativo, no obligatorio de rellenar): ----- -----</p>
<p>En el caso de que disponga de alguna imagen de la propuesta, súbala (optativo, no obligatorio).</p>	<p>Imagen de la propuesta (optativo, no obligatorio de rellenar).</p>

- **Tratamiento de las propuestas:** El Jurado solamente tendrán conocimiento de propuestas anónimas.

ACTUACIÓN DEL JURADO.

La actuación del Jurado se regulará por los siguientes principios:

- **Constitución del Jurado:** Con carácter previo a la apertura del plazo de presentación de las propuestas en el Encuesta-Concurso se conocerá la identidad de los miembros del Jurado y de los suplentes que en su caso los sustituyan. La composición nominal del Jurado, tan pronto sea conocida, se anunciará a los concursantes a través de los sitios web de las empresas e institución del Consorcio JAKIBERRI, así como a través de la red social www.elkarbide.com.

Para la constitución del Jurado será necesaria la existencia de quórum, que se cumplirá con la asistencia de más de la mitad de sus miembros.

El Presidente del Jurado será el Representante de la Agencia de Desarrollo Comarcal de Debagaria.

Al comienzo de la primera sesión el Jurado determinará su método de trabajo.

Los miembros del Jurado expresarán que no incurrir en ninguna de las causas de incompatibilidad para ostentar el cargo. En caso de existir alguna incompatibilidad, el miembro del Jurado afectado por el mismo deberá dejar el Jurado y será remplazado por otra persona que represente a la misma Institución o Ente al que representaba aquel.

- **Funcionamiento del jurado:** El Jurado, en la primera sesión de su constitución, podrá designar de entre sus miembros un Comité Técnico encargado del análisis exhaustivo de las ideas presentadas. Dicho Comité Técnico se encargará posteriormente de exponer ante los demás miembros del Jurado las conclusiones derivadas del anterior estudio.

Para la toma de decisiones propias del Jurado actuará en Pleno, siendo el quorum de asistencia válido para la celebración de las reuniones la de más de la mitad de sus miembros. Los acuerdos serán adoptados por mayoría simple de los votos, teniendo la Presidenta voto de calidad en caso de empate.

Para el resto de las actuaciones podrá efectuar delegaciones que estime pertinente crear.

El Jurado adoptará sus decisiones o dictámenes con total independencia, sobre la base de las ideas que le serán presentadas de forma anónima y atendiendo únicamente a los criterios establecidas en las presentes bases del Concurso.

El Jurado tendrá autonomía de decisión.

Los miembros del Jurado no percibirán dietas por la asistencia a las reuniones.

- **Funciones del Jurado:** Serán funciones del Jurado:

- El análisis de la información contenida en los formularios de inscripción y de las ideas recibidas.
- Análisis de las ideas presentadas y valoración de las mismas, pudiendo recabar a tal efecto los asesoramientos que estime oportunos.
- La vigilancia y el cumplimiento del anonimato rigurosos con el que se deberá examinar la documentación.
- La propuesta de resolución definitiva: el fallo que resulta del Concurso deberá ser razonado respecto de las propuestas receptoras de los premios. En el acta que recoja el referido fallo figurarán dichos razonamientos.
- La Secretaria del Jurado levantará acta de todas las actuaciones que efectúe el mismo.

- **Método de trabajo del Jurado:** El Jurado es soberano de reglamentar su forma de trabajo, atendiendo en todo momento a los criterios de valoración de las propuestas y a la ponderación otorgada a los mismos, contenidos en las presentes Bases.

El Jurado acordará un procedimiento de selección de las propuestas bien basado en sistemas de discusión y descartes sucesivos, o bien en sistemas de puntuación.

En caso de optarse por sistemas de votación, la decisión se adoptará por mayoría simple de los presentes. De producirse un empate se procederá a una nueva discusión y votación. Si se mantuviera el empate en la segunda votación decidirá el voto de calidad de la Presidenta.

El Jurado se reunirá cuantas veces sea necesario.

Antes de sus deliberaciones, el Jurado analizará y establecerá directrices claras respecto del significado y el alcance de cada uno de los criterios a evaluar.

- **Evaluación de las propuestas y selección del ganador:** El Jurado examinará la documentación con el conjunto de las propuestas presentadas al Concurso y procederá a la evaluación de las mismas.

El Jurado redactará un resumen de los criterios seguidos en la elección de las propuestas galardonadas.

El Jurado puede decidir no conceder el premio previsto. En tal caso, hará públicos los motivos.

La decisión del Jurado será inapelable.

- **Acta del fallo del Jurado:** El Jurado levantará acta del fallo y de manera colegiada expondrá los motivos por los cuales considera que la propuesta premiada es merecedora de ello. El acta será suscrita por los miembros del Jurado.

En el caso de que algún miembro lo desee podrá hacer constar su disconformidad y las razones de su voto.

- **Anuncio del resultado:** El Jurado comunicará inmediatamente su fallo al Consorcio JAKIBERRI y éste procederá a anunciar el resultado del Concurso mediante una nota de prensa que será difundida mediante los medios de prensa y los sitios web de las empresas e instituciones que forman parte del Consorcio JAKIBERRI.

DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL.

El objeto del presente concurso es la obtención de conceptos de producto destinado a la creación comida vasca de preparación rápida (“Healthy Basque Fast Food”), natural, saludable, diversa y

nutritiva, en línea con las tendencias que desean desarrollar los Países nórdicos con el propósito de generar la creación de productos agroalimentarios de valor añadido superior.

El Consorcio JAKIBERRI podrá desarrollar, interpretar o incluso transformar la propuesta premiada, así como el resto de ideas plasmadas por el resto de los concursantes. En el caso de que la propuesta ganadora o cualquier otra idea propuesta por los participantes terminase siendo comercializada, el Consorcio JAKIBERRI ofrecerá una gratificación complementaria a su autor.

Con la participación en el Concurso y la presentación de las propuestas, los autores ceden y otorgan al Consorcio JAKIBERRI la posibilidad de desarrollar las determinaciones contenidas en las citadas propuestas, sin que por ello los autores puedan realizar reclamaciones basadas en derechos de Propiedad Intelectual u otros.

Incluso facultan expresamente al Consorcio JAKIBERRI para que el posible desarrollo de las ideas propuestas se realice con la introducción de las modificaciones que considere oportunas, sin que el eventual autor de la Idea pueda sentirse perjudicado por no respetar la Idea en su globalidad.

EXPOSICIÓN, DIFUSIÓN Y EDICIÓN DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS

Las propuestas presentadas al Concurso de Ideas podrán ser objeto de exposición en alguno de los eventos previstos a desarrollar en el contexto del Proyecto JAKIBERRI. Entre otros, la entrega del Premio brinda la ocasión de organizar un acto por parte del Consorcio JAKIBERRI.

Una nota de prensa podrá ser enviada a los medios de comunicación con el propósito de dar a conocer el resultado del Concurso de Ideas.

CONSERVACIÓN DEL ANONIMATO POR PARTE DE LOS CONCURSANTES

Los organizadores del Concurso de Ideas se comprometen a conservar el anonimato de los concursantes. En todo caso, el nombre del ganador podrá ser dado a conocer en la nota de prensa podrá ser redactada y difundida con ocasión del fallo del jurado.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Los participantes en el Encuesta-Concurso aceptan desde el mismo momento de su participación, tanto las presentes Bases, como los acuerdos y fallo del Jurado, que será inapelable. Aceptan expresamente que el Consorcio JAKIBERRI pueda en el futuro desarrollar, interpretar o incluso transformar las propuestas recibidas.

El propio Jurado decidirá sobre cualquier duda de interpretación de los contenidos de las Bases, así como de otros aspectos relacionados con el Concurso, que tendrán por finalidad su resolución sin mermar los derechos de los concursantes.

INCOMPATIBILIDADES

No podrán participar en el Encuesta-Concurso los miembros del Jurado.

EXCLUSIONES

Serán objeto de exclusión aquellas propuestas que el Jurado estime que no se ajustan a las Bases que rigen el presente Encuesta-Concurso, que no cumplan los mínimos establecidos en el mismo o que no aporten la descripción suficiente para un conocimiento completo de la propuesta.

RÉGIMEN JURÍDICO.

El presente Encuesta-Concurso se registrá por las presentes Bases

Firmado:




Aitor Orobengoa Ortubai.

Secretario del Concurso y Contacto con el Consorcio JAKIBERRI.

ANEXO: DECÁLOGO JAKIBERRI.

INTRODUCCIÓN AL PROPÓSITO DEL DECÁLOGO JAKIBERRI.

Con el propósito de definir con precisión la naturaleza, el carácter, identidad y perfil específico del Proyecto JAKIBERRI se ha estimado conveniente desarrollar un **Decálogo** del concepto **“Comida Rápida Vasca y Saludable”** (Healthy Fast Food).

Por Decálogo del **“Comida Rápida Vasca y Saludable”** (Healthy Fast Food) se entiende un “conjunto de reglas que se consideran básicas para que los productos resultantes del Proyecto JAKIBERRI sean una **“comida vasca de preparación rápida, natural, saludable, diversa y nutritiva”**”.

CONCEPTOS BÁSICOS EN RELACIÓN COMIDA RÁPIDA VASCA Y SALUDABLE.

Healthy / Saludable.

La alimentación saludable consiste en dar a nuestro organismo aquello que necesita, es decir en poner a su disposición y en su justa medida los nutrientes que necesita para su correcto funcionamiento (hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales, fibra y agua).

Consumo de alimentos hipercalóricos, ricos en grasas saturadas, ricos en azúcares así como en sodio repercute muy negativamente en la salud de los consumidores por lo que se valorarán positivamente aquellos alimentos que presenten los siguientes perfiles:

- **Bajo valor energético:** No contiene más de 40 Kcal (170 kJ) por 100 g en el caso de los sólidos o más de 20 Kcal (80 kJ) por 100 ml en el caso de los líquidos.
- **Bajo contenido en grasa:** No contiene más de 3 g de grasa por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de grasa por 100 ml en el caso de los líquidos.
- **Bajo contenido en ácidos grasos saturados:** La suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans no es superior a 1,5 g por 100 g para los productos sólidos y a 0,75 g por 100 ml para los productos líquidos. La suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans no debe aportar más del 10% del valor energético.
- **Bajo contenido en azúcar:** No contiene más de 5 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
- **Bajo contenido en sodio/sal:** No contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o 100 ml.
- **Fuente de fibra:** El producto contiene como mínimo 3g de fibra por 100 g o, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 Kcal.
- **Origen de la proteína y valor biológico.** Estas proteínas pueden estar representadas por proteínas de origen animal y de origen vegetal.

Basque.

- **Origen en Euskalerrria:** Como producto Basque, reconocemos todo aquel producto que esté elaborado con un ingrediente producido o cultivado en las tierras de Euskal Herria o por otro lado todo aquel producto que esté relacionado con la cultura y gastronomía vasca.

Se valorará de forma positiva que el ingrediente principal del producto JAKIBERRI sea vasco aunque no todas las materias primas o los ingredientes del plato sean autóctonos.

Food.

- **Alimento:** engloba todos los requisitos o características del producto JAKIBERRI. Se puede decir que las materias primas para la elaboración de los productos de JAKIBERRI se pueden clasificar de la siguiente manera: pescados, carne, fruta, verdura, lácteos y cereales. Esto es, el abanico de oportunidades para la utilización de diferentes materias primas o ingredientes es amplio.

Nutritivo.

- **Nutritivo:** balance y combinación de ingredientes que resalten las propiedades nutricionales de los ingredientes empleados en los productos presentados, su combinación y la tecnología culinaria para su elaboración. de manera que se integren adecuadamente a una dieta.

Sabor.

- **Respeto** del sabor de la materia prima.
- Los contrastes demasiado atrevidos deben de estar confirmados por la experiencia de su aceptación. Tomando en cuenta a que población va dirigida y sus gustos culinarios y cultura gastronómica.
- Armonía de texturas.

Creatividad e innovación.

- Se quiere impulsar y se valorará de forma positiva si el producto es creativo en presentación y elaboración de la receta y de formato innovador.
- Originalidad del plato y la combinación de diferentes sabores, texturas, etc.

Presentación.

- **Presentación**, originalidad, armonía y el buen gusto.
- **Atractivo.**

Fast.

- **Rapidez en la elaboración:** las materias primas podrían estar manipuladas o preparadas (no teniendo en cuenta su tiempo de elaboración) para una rápida obtención y mínima preparación para el consumidor final.
- Conservación producto ya elaborado. Tener en cuenta temperaturas y tipo de envasado.
- Programar tiempo de elaboración y montaje del producto.

Higiene.

- **Elevado nivel de** higiene en la preparación de los alimentos.
- Para poder industrializar los platos de JAKIBERRI en un futuro se deben tener en cuenta:
 - APPCC Identificación de peligros. Gestión de sistemas Fases: Recepción de materias primas, elaboración del plato, conservación y emplatado. Almacenaje y servicio venta. Puntos a tener en cuenta peligros que puede tener , medidas preventivas. Límites crítico, vigilancia, medidas correctivas y registros.

Coste.

- El producto debe estar en el rango de costos permitidos para que la industrialización o venta del producto JAKIBERRI pueda ser rentable.