PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE CONTRATO PARA PROMOVER LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LOS ÁMBITOS ESCOLAR Y COMUNITARIO. PERIODO: 01/09/2025 - 31/08/2027

Saila/Departamento: KIROLA, OSASUNA ETA GARAPEN KOOPERAZIOA/ DEPORTE, SALUD Y COOPERACIÓN AL DESARROLLO

Kirol eta Osasun Saila
Departamento de Deporte, Salud y Cooperación al Desarrollo

Osasun Publikoaren Zerbitzua
Servicio de Salud Pública

San Bizente aldapa, z/g
Cuesta de San Vicente, s/n
01001 Vitoria-Gasteiz
Tel.: 945 16 15 02
saludpublica@vitoria-gasteiz.org

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETO DEL CONTRATO 3
3. LOTES 3
4. ACTIVIDADES A REALIZAR Y CONDICIONES GENERALES DE CADA LOTE 4
5. PREVISION DE ACTIVIDADES LOTE 1 Y LOTE2 14
6. COLECTIVOS DESTINATARIOS 16
7. PLAZO DE EJECUCION 16
8. PRESUPUESTO DEL CONTRATO 16
9. FORMA DE PAGO 19
10. OBLIGACIONES DE la empresa ADJUDICATARIa 19
11. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL 20
12. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA EN CUANTO A PROTECCIÓN DE MENORES 21
13. ANEXO 1. AMBOS LOTES. MODELO DE DECLARACIÓN JURADA 22
14. Anexo 2. LOTE 1. MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA 23
15. Anexo 3. LOTE 2: MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA 25

Kirol eta Osasun Saila
Departamento de Deporte, Salud y Cooperación al Desarrollo

Osasun Publikoaren Zerbitzua
Servicio de Salud Pública

San Bizente aldapa, z/g
Cuesta de San Vicente, s/n
01001 Vitoria-Gasteiz
Tel.: 945 16 15 02
saludpublica@vitoria-gasteiz.org

1. INTRODUCCIÓN

El estilo de vida es uno de los determinantes de salud que tiene especial relevancia a lo largo de todo el ciclo vital influyendo directamente en los factores de riesgo para desarrollar patologías. El estilo de vida lo conforman diferentes decisiones, actitudes y comportamientos relacionados con alimentación, actividad física, manejo del estrés, descanso.

Por este motivo, el Servicio de Salud Pública oferta programas de promoción de hábitos de alimentación saludable específicos a población general, población escolar, a y a otros colectivos específicos. Estos programas incorporan actividades teóricas y prácticas con el fin de que la ciudadanía esté capacitada tanto en las recomendaciones saludables como en la elaboración de recetas saludables para que su dieta sea más nutritiva, variada y equilibrada.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto es el desarrollo y ejecución de las actividades destinadas a promover estilos de alimentación saludables que el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz realice a través del Servicio de Salud Pública del Departamento de Deporte, Salud y Cooperación al Desarrollo de conformidad con las condiciones establecidas.

Se establecen los posibles contenidos a desarrollar sin perjuicio de otros contenidos que puedan proponer los licitadores y/ o el Servicio de Salud Pública en cualquier momento de la duración del contrato.

El objeto de contrato se divide en 2 lotes, el primero correspondiente a las actividades prácticas de elaboración para una alimentación saludable del ámbito escolar y comunitario y el segundo correspondiente a la impartición de contenidos teórico-prácticos de nutrición para una alimentación saludable tanto en el ámbito comunitario como en el escolar.

3. LOTES

- Lote 1: ACTIVIDADES DE PREPARACIÓN DE RECETAS SALUDABLES EN LOS CENTROS ESCOLARES Y ÁMBITO COMUNITARIO. Se incluyen en este lote las horas de las actividades realizadas, así como la compra de los alimentos necesarios para su realización. Se incluye también en este lote el diseño de las recetas destinadas a los programas del ámbito comunitario.
- Lote 2: ACTIVIDADES TEÓRICO-PRÁCTICAS Y TEÓRICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LOS CENTROS CÍVICOS Y EN LOS CENTROS EDUCATIVOS. Se incluye también en este lote la elaboración del material didáctico de los centros escolares y del ámbito comunitario.

4. ACTIVIDADES A REALIZAR Y CONDICIONES GENERALES DE CADA LOTE

3.1 LOTE 1 ELABORACIÓN DE RECETAS SALUDABLES

Ámbito educativo

La actividad consiste en la preparación de desayunos, almuerzos o meriendas al alumnado de centros educativos enmarcado en el programa municipal Vitoria-Gasteiz Ciudad Educadora, así como en la ayuda a la elección adecuada de estos alimentos, repasando previamente los conocimientos sobre la elección de grupos de alimentos, impartidos en la sesión que los profesionales de nutrición, objeto de otro contrato, impartirán en la primera sesión de los programas.

Para el diseño de los programas escolares deberá tenerse en cuenta que cada sesión es de 55 minutos y que la cocina de los centros educativos no se encuentra disponible, salvo para calentar alimentos.

Estas sesiones prácticas son complementarias a las sesiones teóricas sobre alimentación saludable (no son objeto de este lote), por lo que será necesario coordinar con la empresa que imparte dichas sesiones para acordar fechas (una semana después de las sesiones teóricas) en caso de modificación de fecha por parte del centro educativo.

Las sesiones consistirán, de manera general, en la preparación de un desayuno, almuerzo o merienda atendiendo a la diversidad cultural de las aulas y podrán desarrollarse en castellano o euskera, según la demanda de los centros educativos.

Las tareas a desarrollar por la empresa adjudicataria para las actividades de los centros educativos serán:

- Comprar los alimentos necesarios para la realización de las actividades.
- Llevar los utensilios o el menaje necesario para la preparación de los alimentos en los centros escolares. En el caso de que no se cedan vasos de cristal y/ menaje por los centros educativos, la empresa adjudicataria deberá llevar vasos reciclables, cucharas, servilletas, etc. de un solo uso, biodegradables y compostables.
- Realizar la actividad práctica que consistirá en: la preparación de los alimentos y su disposición por grupos de alimentos, repaso rápido de la sesión teórica objeto del otro lote y cuyo contenido se facilitará en la primera reunión tras la firma del contrato), acompañar y/o ayudar al alumnado en la elección de los alimentos para el desayuno, almuerzo o merienda, así como recoger y reciclar los residuos adecuadamente, adaptándose a la política del centro educativo.
- Al finalizar la sesión, deberá entregar encuesta al profesorado y al alumnado. Estas encuestas deben enviarlas escaneadas al Servicio de Salud Pública trimestralmente, en un plazo máximo de 10 días tras el último día del trimestre.

  

  ADVERTENCIA: La factura del último mes del trimestre no será abonada hasta que se reciban las encuestas trimestrales.
- Al final de cada mes, junto con la factura, la empresa adjudicataria deberá enviar el documento Excel facilitado a la firma del contrato especificando los datos de

actividad, junto con el número de personas participantes desglosado por sexo. Se facturarán 2 horas por sesión.

ADVERTENCIA: La factura del mes no será abonada hasta que se reciba este documento.

Alimentos:

En los centros escolares, en general, hay una media de 26 alumnos/as por aula. Solo se facturará el número exacto del alumnado que el centro escolar incorpore en su solicitud cuando se inscribe al programa. Los talleres deberán realizarse en euskera o en castellano, según la demanda.

A continuación, se indican los grupos de alimentos y su cantidad que se proporcionarán para el "Recarga las pilas con desayuno, almuerzo o merienda" para que el alumnado lo conforme en base a sus preferencias:

- ✓ **Lácteos**: 1 litro de leche entera por cada 4 niños/as, 10 yogures naturales sin azúcar para una clase de 26 niños/as y 400 g de queso fresco.
- ✓ **Cereales:** pan integral del día, cereales integrales bajos en azúcares, tortillas de maíz, avena.
- ✓ **Jamón serrano o pechuga de pavo** con contenido de pavo superior o igual al 80%.
- ✓ **Fruta:** Por lo tanto, para una clase de 26 niñas/os se llevan: 6 naranjas de mesa (1 por mesa partida en gajos), 6 peras (1 por mesa partida en trozos), 6 manzanas (1 por mesa partida en trozos), 6 plátanos (1 por mesa partido en trozos), 12 mandarinas (2 por mesa partidas en gajos), 4 limones (tostadas con palta), 1 tomate grande por mesa.
- ✓ **Frutos secos:** nueces, almendras o avellanas naturales o tostadas (1 puñado por niña/o)
- ✓ **Cacao natural, canela.**
- ✓ **Verduras:** aguacate, zanahoria cruda, hummus, ful medames…
- ✓ **Aceite de oliva virgen extra.**

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la Normativa y que, en función de su actividad, sean de aplicación. Entre otros, se debe mantener la cadena del frío de los alimentos aportados y las medidas higiénico-sanitarias correspondientes a la hora de la elaboración de las recetas.

Se ejecutará de la siguiente manera:

Se dispondrán separadamente los alimentos por grupos de alimentos antes de que llegue al comedor el alumnado, posteriormente se impartirá una breve charla de repaso de teoría cuyos contenidos se facilitarán en la primera reunión tras la firma del contrato, para que después sean las y los alumnos quienes conformen su desayuno, almuerzo, merienda en función de sus preferencias siguiendo las recomendaciones.

Organización de las inscripciones en el ámbito educativo

La empresa adjudicataria deberá ponerse en contacto con el profesorado de los centros educativos para el conocimiento de las alergias o intolerancias alimentarias de cada aula, que se tendrá en cuenta para ofrecer a estas personas alimentos

alternativos. Además, **siempre** se deberán llevar alimentos alternativos y aptos para personas con intolerancia al gluten, alérgicos a la proteína de la leche, etc. por si fuese necesario.

Ámbito comunitario

Las actividades a realizar consistirán en la impartición de clases de cocina saludable (alimentos y/o bebidas), en los Centros Cívicos u otros equipamientos y deberán desarrollarse en castellano o euskera, según la demanda.

Estas actividades se complementan con otras de contenido teórico, que no son objeto de este lote, bien de manera simultánea en la misma sesión o bien en sesiones separadas. En ocasiones, se podrán organizar talleres únicamente de elaboración de recetas.

Las tareas a desarrollar serán:

- Elaborar los libros de recetas trimestralmente que deberán ser entregados al Servicio de Salud Pública, al menos quince días antes de la fecha de inicio del primer taller de cada trimestre. Excepcionalmente se establecerá otra fecha al inicio del contrato, conforme a la fecha de adjudicación.
- Comprar los alimentos necesarios para la realización de las actividades. Estos alimentos deberán ser, siempre que sea posible, de kilómetro 0 y de temporada, pudiendo el Servicio de Salud Pública solicitar las facturas en cualquier momento del contrato, especialmente de frutas, verduras, legumbres y tubérculos, huevos y carnes.
- En el transcurso de las sesiones, se proporcionarán principalmente alimentos frescos y de temporada, evitando conservas y productos elaborados, mantequillas, natas y refinados. Se elaborarán 2 ó 3 recetas por sesión (según el tiempo necesario para su elaboración y de la simultaneidad o no con profesional de Nutrición en la sesión) en cantidad suficiente para, al menos cuatro raciones, que se degustarán por las personas participantes (máximo 14 por sesión).
- Impartir a los grupos participantes, trucos, consejos, conocimientos acerca de alternativas, etc. y resolver las dudas en las sesiones de elaboración de las recetas.
- Preparar y explicar los platos, promoviendo la participación de las personas.
- Al finalizar la sesión, deberá entregar una encuesta a las personas participantes y enviarlas al Servicio de Salud Pública escaneadas vía correo electrónico trimestralmente.



ADVERTENCIA: La factura del último mes del trimestre no será abonada hasta que se reciban las encuestas trimestrales

- La impartición de las clases de cocina podrá realizarse de manera simultánea junto con el o la profesional de nutrición, debiendo coordinarse, por tanto, adecuadamente durante la sesión para que ambos tipos de profesionales impartan los contenidos previstos correspondientes.
- Realizar la limpieza del menaje de cocina, los electrodomésticos utilizados en el desarrollo de las actividades y de los alimentos utilizados y/o guardados en el frigorífico, de tal manera que la cocina quede siempre recogida (nada debe

quedar fuera de los armarios habilitados para ello), limpia, y conforme a las normas establecidas por el centro correspondiente y/ o el Servicio de Salud Pública. Los alimentos no perecederos que se guarden en el armario de las cocinas, siempre deberán cerrarse herméticamente y estar etiquetados. Al finalizar cada trimestre y de cada curso, será imprescindible que se realice la limpieza de los armarios de Salud Pública en las cocinas de los centros cívicos.

- Asimismo, será necesaria la adecuada gestión de los residuos, dejando siempre limpia la cocina, tirando la basura fuera de los centros cívicos, si es necesario. La empresa adjudicataria puede tener que llevar a todas las sesiones bolsas para tal efecto y su transporte a los contenedores de vía pública.

Algunas actividades destinadas al ámbito comunitario salen publicitadas, al inicio del curso, como parte de la programación de los Centros Cívicos de la ciudad de Vitoria-Gasteiz en sus diferentes formatos.

Además, se prevé la realización de otros programas o talleres surgidos de colaboraciones con otros servicios municipales, Osakidetza e incluso de redes comunitarias. Podrán dirigirse a colectivos específicos y a población general, con diferentes formatos y duraciones.

Las sesiones en la comunidad se desarrollarán generalmente de lunes a viernes de 8h00 a 21 h30 y sábado hasta las 15h.

Asimismo, las programaciones del Servicio de Salud Pública no son cerradas y pueden estar sujetas a modificaciones. Por tanto, las actividades concretas serán facilitadas a las empresas adjudicatarias con la antelación suficiente para el desarrollo de la actividad en la primera reunión tras la firma del contrato.

En todo caso las entidades adjudicatarias dispondrán de la logística necesaria, incluidos los materiales y los recursos humanos para realizar las actividades de manera óptima contando siempre con personal con conocimientos suficientes para impartir los talleres en euskera y en castellano.

Previsión de actividades

A modo orientativo se incluye en este apartado una previsión de actividades a realizar de septiembre 2025 a finales de junio 2026, que podrán variar durante la ejecución del contrato en función de las solicitudes recibidas.

2X1. COME RICO Y SANO: Cada taller consta de de 11 sesiones en total, a razón de 1,5 horas de duración cada sesión e impartido por profesionales de la cocina (8 sesiones objeto de este lote) y profesionales de dietética y nutrición (3 sesiones que no son objeto de este lote) para conocer e incidir en la importancia que unas bases de alimentación saludable tiene en la salud de la población, facilitándose herramientas para mejorar los hábitos de alimentación así como también aprendiendo a elaborar recetas saludables y conociendo técnicas de cocinado saludable para cada grupo de alimentos, de manera sencilla y práctica.

BATCH COOKING: Cada taller consta de 1 sesión de 2 horas de duración donde profesionales de dietética-nutrición y profesionales de cocina, de manera simultánea enseñarán a diseñar y a preparar un menú semanal saludable.

APRENDIENDO A COCINAR DESDE TXIKIS: Se trata de una introducción a la elaboración de recetas saludables para niñas y niños entre los 6 y 12 años. Un taller de 6 ó de 5 sesiones de 1,5h/semanal, en la que profesionales de cocina impartirán clases prácticas para que aprendan a elaborar recetas saludables y favorecer el gusto por la fruta, las verduras, legumbres y pescado.

DISEÑAR UN MENÚ SALUDABLE PARA TODA LA FAMILIA (MADRE/PADRE) + COCINA INFANTIL: Dirigido a familias con niñas y niños entre 5 y 8 años, cada taller consta de cuatro sesiones de una hora a razón de una semanal durante cuatro semanas. Los profesionales de cocina realizarán 2 sesiones de elaboración de recetas saludables solo con los niños y niñas, y las otras 2 sesiones restantes con ellos/as y las madres/padres conjuntamente.

En las dos primeras sesiones las madres y padres junto con una profesional de nutrición (objeto del lote 2) aprenderán cómo elaborar un menú semanal saludable para toda la familia (una primera sesión con contenidos relacionados con las bases de una alimentación saludable y una segunda sesión donde se diseñará un menú saludable semanal para la familia). Mientras tanto, el o la profesional de cocina (objeto de este lote) realizará de dos a tres elaboraciones sencillas con las/os niñas/os relacionados con el desayuno, almuerzo y merienda.

En las siguientes dos sesiones las personas profesionales de cocina elaborarán junto con las familias recetas saludables.

TRASHCOOKING: cocinar con lo que tengo en la nevera. Taller de cocina de aprovechamiento en el que se enseña a los asistentes a optimizar las “sobras” para elaborar con ello un menú saludable en 1 sesión de 2 horas.

Este taller implica la reserva de una hora antes la cocina para elaborar las bases de las recetas que se elaborarán con las personas asistentes.

CELEBRA SALUDABLEMENTE TUS FIESTAS: Cada taller consta de una sesión de dos horas de duración en el que se elaborarán recetas saludables así como bebidas sin alcohol para preparar en celebraciones especiales: cumpleaños, aniversarios…

Ej.: elaboración de tarta con fruta, pintxo saludable, smoothies…

TALLERES DE COLABORACIÓN CON EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN DE CALLE (PEC): taller de solo cocina dirigido a grupos de jóvenes del programa PEC donde se trabajan las emociones a través de la cocina. Cada taller dispondrá de un número de sesiones variables, hasta un máximo de 6 sesiones. Las sesiones serán de hora y media de duración.

PLATO SALUDABLE DE HARVARD: cada taller consta de una sesión de 2 horas de duración de cocina y de nutrición de manera simultánea, donde ambos profesionales impartirán conocimientos acerca de la base de una alimentación saludable de manera práctica y donde se elaborarán recetas de los diferentes grupos de alimentos que conforman el plato saludable.

OTRAS ACTIVIDADES:

En el caso de que se suspendieran algunas actividades, se programarán otras, siguiendo las líneas del Servicio de Salud Pública, en función de las necesidades detectadas del momento.

Asimismo se reservan 8 horas de octubre 2025 a junio 2026 para la realización de talleres que puedan surgir en redes comunitarias u otros colectivos.

ELABORACIÓN DE LIBROS DE RECETAS:

Se elaborarán los libros que contengan las recetas suficientes para los diferentes talleres y duración de cada sesión. Se tendrá en cuenta que sean saludables y la palatabilidad.

Estos libros se deberán entregar ya maquetados, traducidos a euskera y castellano y respetando la identidad visual corporativa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz (consultable en la Web del Ayuntamiento).

Se abonarán dos horas de profesional por la elaboración de cada libro que se tendrá que enviar en los plazos indicados, tanto a la Unidad de Promoción de la Salud como a la empresa responsable de los talleres de nutrición para su revisión y posibles aportaciones.

Los libros deberán seguir un formato determinado que se entregará a la empresa adjudicataria al inicio del contrato.

3.2 LOTE 2 ACTIVIDADES NUTRICIÓN

Ámbito educativo

Estas actividades irán recogidas en “Vitoria-Gasteiz, ciudad educadora”. La empresa adjudicataria se encargará de dar las sesiones sobre alimentación saludable que coincidirán siempre con la primera sesión de cada programa, en el caso del “Recarga las pilas con desayuno, almuerzo o merienda”.

En el ámbito escolar, todas las actividades tendrán una duración única de 55 minutos.

A lo largo del curso de septiembre 2025 a finales de junio 2026 las actividades consistirán en la impartición de teoría de alimentación saludable en los siguientes programas:

- El programa Recarga las pilas: desayuno, almuerzo y merienda. Dirigido al alumnado de 1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 6º EPO, aborda la importancia que desayunar, almorzar y/o merendar (según necesidades fisiológicas) tienen para mantener unos niveles de energía constantes en la etapa de crecimiento en la que se encuentran las y los alumnos. Además, se abordan las diferentes alternativas para que estas comidas sean variadas, atractivas y saludables, evitando el consumo de productos ultra procesados e incluyendo alimentos saludables, siempre adaptándose a la diversidad cultural de las aulas. En este programa la primera sesión corresponde a profesionales de este lote, y la segunda sesión corresponde a profesionales de cocina, objeto del lote 1, por lo que deberán coordinarse con la empresa adjudicataria del lote 1.

- El programa de Plato Saludable, irá dirigido al tercer ciclo de Educación Primaria Obligatoria, al primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria, a profesorado y a AMPAS. Su objetivo es la interiorización, la capacitación y el conocimiento sobre los grupos de alimentos que deben incluirse en las comidas para que estas aporten los nutrientes necesarios.

- Bebidas energéticas, snack y lectura de etiquetas nutricionales: Taller de una hora de duración en el que se abordarán la lectura de etiquetas de los productos que consumen los y las alumnas en su tiempo de ocio: snack, bebidas azucaradas y/o energéticas…y se ofrecerán alternativas más saludables. Taller dirigido a alumnos del último ciclo de EPO, ESO, Bachiller, FP Básica, FP Media, AMPAS y profesorado.

Estos dos últimos programas serán íntegramente realizados por la empresa adjudicataria de este lote, y será la empresa, junto con el centro educativo, quien establezca la fecha y la hora de impartición de los programas.

Las dinámicas deberán ser innovadoras, prácticas y motivadoras, adecuadas a la edad de las aulas que lo soliciten, con el fin de despertar el razonamiento crítico, la sensibilización sobre la importancia de este tipo de alimentación y sobre los grupos de alimentos necesarios para que las ingestas sean saludables. Solo se permitirá usar una presentación en pantalla tipo Power Point para enseñar imágenes y anotaciones cortas que sirvan de apoyo a las dinámicas y a las explicaciones, la metodología empleada deberá ser lúdica y que permita la participación activa del alumnado para la adquisición e integración de los conocimientos de una manera práctica.

Organización de las inscripciones en el ámbito educativo

La empresa adjudicataria se pondrá en contacto con el profesorado para acordar las fechas y horas de los programas que consten solo de teoría, sin ninguna actividad de degustación de alimentos.

En el Programa de Recarga las pilas, las sesiones están calendarizadas desde la inscripción por la página Web de Vitoria-Gasteiz ciudad educadora. Sin embargo, puede haber cambios posteriores solicitados por los centros educativos por razones excepcionales, en cuyo caso deberá coordinarse con la empresa adjudicataria del lote 1.

Al inicio del curso se enviarán todas las fechas acordadas con los centros educativos.

Se prevé una media de 26 alumnas y alumnos por aula.

Ámbito comunitario

Las actividades a realizar consistirán en impartir sesiones de teoría sobre las bases de una alimentación saludable conforme a la evidencia científica del momento, bien incluidas dentro de un taller más amplio donde coexistirán simultáneamente con profesionales de cocina (objeto del lote 1), o bien serán talleres centrados en sólo teoría sobre aspectos de interés general en alimentación saludable, o bien charlas de 1h30 min. de duración.

Estos podrán ser susceptibles de modificación en cualquier momento por parte del Servicio de Salud Pública. Asimismo, podrán incluirse otras actividades siempre y cuando está relacionado con la promoción de una alimentación saludable.

Previsión de actividades

A modo orientativo se incluye en este apartado una previsión de actividades a realizar de septiembre 2025 a finales de junio 2026, que podrán variar durante la ejecución del contrato en función de las solicitudes recibidas.

2X1. COME RICO Y SANO: Cada taller consta de 11 sesiones en total, a razón de 1,5 horas de duración cada sesión e impartido por profesionales de la cocina (8 sesiones objeto del lote 1) y profesionales de dietética y nutrición(3 sesiones objeto de este lote) para conocer e incidir en la importancia que unas bases de alimentación saludable tiene en la salud de la población, facilitándose herramientas para mejorar los hábitos de alimentación así como también aprendiendo a elaborar recetas saludables y conociendo técnicas de cocinado saludable para cada grupo de alimentos, de manera sencilla y práctica.

BATCH COOKING: Cada taller consta de 1 sesión de 2 horas de duración donde profesionales de dietética-nutrición y profesionales de cocina, de manera simultánea enseñarán a diseñar y a preparar un menú semanal saludable.

DISEÑAR UN MENÚ SALUDABLE PARA TODA LA FAMILIA (MADRE/PADRE) + COCINA INFANTIL: Dirigido a familias con niñas y niños entre 5 y 8 años, consta de cuatro sesiones de una hora a razón de una semanal durante cuatro semanas.

En las dos primeras sesiones las madres y padres junto con una profesional de nutrición (objeto de este lote) aprenderán cómo elaborar un menú semanal saludable para toda la familia (una primera sesión con contenidos relacionados con las bases de una alimentación saludable y una segunda sesión donde se diseñará un menú saludable semanal para la familia).Mientras tanto, el o la profesional de cocina (objeto del lote 1) realizará de dos a tres elaboraciones sencillas con el público infantil relacionados con el desayuno, almuerzo y merienda.

Las siguientes dos sesiones, los profesionales de cocina elaborarán junto con las familias recetas saludables que puedan realizarse los fin de semanas en familia en sus propias casas.

NUTRICIÓN Y ESTRÉS-HAMBRE EMOCIONAL: Taller que consta de 4 sesiones de hora y media de duración cada una, dos de psicología (es objeto de otro contrato) y otras dos de nutrición (objeto de este lote).
Dos sesiones serán a cargo de un/a profesional de psicología (objeto de otro contrato) de hora y media de duración. En la primera sesión, el objeto es permitir identificar las emociones que sentimos, y una segunda sesión experimentar diferentes técnicas de relajación que permitan disminuir ese nivel elevado de estrés.

En las siguientes dos sesiones, de nutrición, (objeto de este lote) se trabajará cómo la alimentación saludable ayuda a manejar mejor el estrés, qué decisiones saludables nos pueden ayudar en el momento en el que las personas nos encontramos estresadas y/ sobrepasadas por la situación, y cómo planificar para evitar malas decisiones nutricionales.

PLATO SALUDABLE DE HARVARD: cada taller consta de una sesión de 2 horas de duración de cocina y de nutrición de manera simultánea, donde ambos profesionales impartirán conocimientos acerca de la base de una alimentación saludable de manera práctica y donde se elaborarán recetas de los diferentes grupos de alimentos que conforman el plato saludable.

OTRAS ACTIVIDADES:

Además de estos talleres, se incorporarán otros diseñados en colaboración con otros Servicios municipales y/o entidades, como pueden ser: talleres específicos para madres y padres de niñas y niños de 0 a 6 años o talleres diseñados para atajar necesidades sobre conocimientos de alimentación saludable en las redes comunitarias de Vitoria- Gasteiz.

También podrán programarse todas aquellas actividades que el Servicio de Salud Pública considere conveniente, siempre relacionadas con la promoción de la alimentación saludable.

En relación a la metodología, esta deberá ser dinámica, práctica, a nivel grupal y promoverá y/o favorecerá siempre que sea posible, el movimiento y la sensibilización, además de la capacitación en aspectos importantes de la alimentación saludable. Se adecuará siempre al perfil, edad y a la diversidad de las personas participantes.

Previsión de charlas de interés general sobre alimentación saludable

Se realizarán sesiones programadas, o puntuales, previamente acordadas con otros servicios municipales, con redes comunitarias, e incluso con otras entidades no municipales sobre diferentes temas de alimentación y dirigidas a colectivos específicos. Por ejemplo, pueden ser: BLW, etiquetado de los alimentos, Nutriscore y otras app, fakes sobre alimentación, diseña tu menú saludable semanal.

BLW: Una sesión en la que explicar de una manera amena los fundamentos del BLW y su aplicabilidad a la práctica: por dónde empezar, cómo presentar los alimentos, qué esperar…

Etiquetado de los alimentos, Nutriscore y otras app: Charla enfocada a conocer qué información aporta la etiqueta de cada alimento, Nutriscore y qué aplicaciones pueden ayudarnos a elegir alimentos más saludables

El azúcar oculto en los alimentos: Charla en la que se explicará cómo identificar la cantidad de azúcar, los diferentes nombres que tiene en la etiqueta.

Fakes sobre alimentación: Charla enfocada a derribar mitos sobre alimentación y conocer lo que la evidencia científica ha comprobado sobre ellas

Diseña tu menú semanal: Charla en la que se abordan las recomendaciones de frecuencias semanales de grupos de alimentos, ideas para organizarlos a lo largo de la semana y sinergias interesantes que favorecen la absorción de micronutrientes.

Diseña tu menú semanal vegano: Charla en la que se abordan las recomendaciones para que en caso de seguir una alimentación vegana la persona se alimente de manera saludable, incluyendo ideas para diseñar un menú semanal y sinergias interesantes que favorezcan la absorción de micronutrientes.

¿Cómo preparo el tupper para comer? Charla en la que se explica diferentes opciones para que comer de tupper pueda ser una opción saludable y variada.

Las tareas a desarrollar serán:

- ✓ Facilitar los conocimientos necesarios a las personas participantes para que tomen parte activa de su propia alimentación y conozcan las bases de una alimentación saludable. La metodología a aplicar en todas las sesiones será a través de dinámicas grupales que faciliten la interiorización de los conceptos o temas tratados.
- ✓ Proporcionar a las personas participantes consejos saludables/recomendaciones/trucos para que la información transmitida pueda ser incorporada fácilmente a sus vidas, prestando especial atención a los factores socioeconómicos de las personas. Esto es, deberá tenerse muy en cuenta el perfil y edad del colectivo al que se dirija.
- ✓ Entregar una encuesta de satisfacción y evaluación de los talleres y charlas a las personas asistentes y enviarlas escaneadas al servicio de Salud Pública trimestralmente.



ADVERTENCIA: La factura del último mes del trimestre no será abonada hasta que se reciban las encuestas trimestrales

Las sesiones en los centros cívicos se desarrollarán generalmente de lunes a viernes de 8h00 a 21 h30, así como también los sábados hasta las 15h00.

Las actividades podrán desarrollarse en castellano o euskera según la programación.

Elaboración de cartelería

Será necesario difundir todas las actividades que se vayan a realizar en la comunidad, para favorecer las inscripciones, pudiendo incluso ser necesario la elaboración del diseño de carteles por parte de la empresa. Asimismo, la empresa adjudicataria dará difusión en RRSS a todos los talleres que le sean indicados por el Servicio de Salud Pública.

Se debe tener en cuenta que la cartelería deberá estar realizada conforme a la identidad visual corporativa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, disponible para consultar en la Web del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

Para un correcto seguimiento del contrato por parte del Servicio de Salud Pública, la empresa adjudicataria deberá entregar la siguiente documentación con la periodicidad que se especifica en cada caso.

- Al final de cada mes, junto con la factura, la empresa adjudicataria deberá enviar el Excel que se facilitará a la firma del contrato con los datos de actividad, junto con el número de personas participantes desglosado por sexo.



ADVERTENCIA: La factura del mes no será abonada hasta que se reciba este documento.

- Coordinarse de manera adecuada y efectiva con los profesionales de cocina que impartirán las sesiones prácticas en el programa “Recarga las pilas: desayuno, almuerzo y merienda” (objeto del otro lote) y en los talleres de los Centros Cívicos, e informar al Servicio de Salud Pública sobre las fechas acordadas con los centros educativos en caso de modificación de fecha preestablecida al inicio del curso.

- Acordar fecha y hora dentro del tiempo de horario escolar, profesorado y /o AMPAS de los programas de “Plato saludable” y lectura de etiquetas nutricionales: bebidas energéticas, snack, y otros.

- Aportaciones a las recetas presentadas por la empresa del lote 1: se revisarán las recetas redactadas por la empresa adjudicataria del lote 1 para verificar que cumplen los criterios nutricionales saludables, y en su caso, se propondrán las modificaciones necesarias. Se abonará 1 hora por libro nuevo revisado.

5. PREVISION DE ACTIVIDADES LOTE 1 Y LOTE2

A modo orientativo se incluye en este apartado una previsión de actividades a realizar durante la duración del contrato, que podrán variar durante la ejecución del contrato en función de las solicitudes recibidas.

OCTUBRE - DICIEMBRE 2025	**Nº TALLERES TOTALES**
Plato saludable sesión teórica EPO, ESO y AMPAS	10
Lectura de etiquetas nutricionales: bebidas energéticas, snacks, y otros	10
Recarga pilas con desayuno, almuerzo y merienda	30
Batch Cooking	8
2X1 Come rico y sano	6
Aprendiendo a cocinar desde txikis	4
Diseñar un menú saludable para toda la familia (madre/padre) + Cocina infantil	3
Trashcooking	4
Nutrición y estrés-hambre emocional	4
Celebra saludablemente tus fiestas	2
Charlas: BLW, etiquetado de los alimentos, nutriscore y otras app, fakes sobre alimentación, diseña tu menú saludable semanal…	6
Talleres de colaboración con el Programa de Educación de Calle (PEC)	5
Plato saludable de Harvard	4
Actividades Redes Comunitarias	3
Libros de recetas	6

ENERO - JULIO 2026	**Nº TALLERES TOTALES**
Plato saludable sesión teórica EPO, ESO y AMPAS	5
Lectura de etiquetas nutricionales: bebidas energéticas, snacks, y otros	5
Recarga pilas con desayuno, almuerzo y merienda	25

Batch Cooking	8
2X1 Come rico y sano	5
Aprendiendo a cocinar desde txikis	3
Diseñar un menú saludable para toda la familia (madre/padre) + Cocina infantil	2
Trashcooking	1
Nutrición y estrés-hambre emocional	2
Charlas:BLW, etiquetado de los alimentos, nutriscore y otras app, fakes sobre alimentación, diseña tu menú saludable semanal…	5
Celebra saludablemente tus fiestas	2
Talleres de colaboración con el Programa de Educación de Calle (PEC)	4
Plato saludable de Harvard	1
Actividades Redes Comunitarias	3
Libros de recetas	12

OCTUBRE - DICIEMBRE 2026	**Nº TALLERES TOTALES**
Plato saludable sesión teórica EPO, ESO y AMPAS	14
Lectura de etiquetas nutricionales: bebidas energéticas, snacks, y otros	13
Recarga pilas con desayuno, almuerzo y merienda	30
Batch Cooking	8
2X1 Come rico y sano	6
Aprendiendo a cocinar desde txikis	2
Diseñar un menú saludable para toda la familia (madre/padre) + Cocina infantil	2
Trashcooking	2
Nutrición y estrés-hambre emocional	2
Charlas: BLW, etiquetado de los alimentos, nutriscore y otras app, fakes sobre alimentación, diseña tu menú saludable semanal…	2
Celebra saludablemente tus fiestas	2
Talleres de colaboración con el Programa de Educación de Calle (PEC)	4
Actividades Redes Comunitarias	1
Plato saludable de Harvard	3
Libros de recetas	6

ENERO - JULIO 2027	**Nº TALLERES TOTALES**

Plato saludable sesión teórica EPO, ESO y AMPAS	10
Lectura de etiquetas nutricionales: bebidas energéticas, snacks, y otros	10
Recarga pilas con desayuno, almuerzo y merienda	25
Batch Cooking	8
2X1 Come rico y sano	5
Aprendiendo a cocinar desde txikis	3
Diseñar un menú saludable para toda la familia (madre/padre) + Cocina txiki (infantil)	2
Trashcooking	2
Celebra saludablemente tus fiestas	2
Nutrición y estrés-hambre emocional	5
Charlas: BLW, etiquetado de los alimentos, nutriscore y otras app, fakes sobre alimentación, diseña tu menú saludable semanal…	8
Talleres de colaboración con el Programa de Educación de Calle (PEC)	5
Plato saludable de Harvard	3
Actividades Redes Comunitarias	1
Libros de recetas	12

6. COLECTIVOS DESTINATARIOS

Para lotes 1 y 2:

Podrán ser personas destinatarias de los programas en centros escolares, el alumnado en cualquiera de las etapas educativas (infantil, primaria, secundaria, bachillerato, universitario, formación profesional…) y el profesorado, las AMPAS, etc. del municipio de Vitoria-Gasteiz.

En los programas del ámbito comunitario y familiar los colectivos destinatarios son la población general y los colectivos específicos. En los talleres, programas o actividades solicitadas por otras entidades públicas del municipio pueden ser colectivos destinatarios cualquier grupo de personas con características específicas que así lo determine el Servicio de Salud Pública.

7. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución será desde la firma del contrato hasta el 31 de agosto de 2027 sin posibilidad de prórroga.

8. PRESUPUESTO DEL CONTRATO

LOTE 1:

- ✓ **Cuadros resumen Presupuesto del contrato**

El presupuesto irá con cargo a la partida presupuestaria 24.30.02 3111 227.17 SERVICIOS DE PROMOCIÓN DE LA SALUD de cada año correspondiente

OCTUBRE A DICIEMBRE 2025	**TOTAL**
IMPORTE SIN IVA	22.882,50 €
IMPORTE IVA 21%	4.805,33 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	27.687,83 €
AÑO 2026	
IMPORTE SIN IVA	34.013,50 €
IMPORTE IVA 21%	7.142,84 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	41.156,34 €
ENERO A JULIO 2027	
IMPORTE SIN IVA	17.384,00 €
IMPORTE IVA 21%	3.650,64 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	21.034,64 €
IMPORTE TOTAL CONTRATO	
IMPORTE SIN IVA	74.280,00 €
IMPORTE IVA 21%	15.598,81 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	89.878,81 €

Las empresas licitadoras deberán ofertar el precio desglosado por los siguientes conceptos, haciendo constar en su caso, el IVA a aplicar o la exención del mismo. A efectos de valoración, el precio que se tendrá en cuenta será el precio ofertado (IVA excluido).

1**) Precio por hora de la actividad en los centros escolares**, siendo el precio máximo por hora de 33,00 € IVA excluido. Se computan las siguientes horas necesarias por cada taller realizado en los centros escolares, teniendo en cuenta la recogida y limpieza de las instalaciones según el siguiente cuadro:

TALLER	HORAS
ALIMENTA TU SALUD CON EL DESAYUNO, ALMUERZO O MERIENDA	2

2**) Precio del desayuno, almuerzo o la merienda por persona,** siendo el precio máximo de una merienda para un escolar de 6,00 € IVA excluido

ÁMBITO COMUNITARIO

1) **Precio por hora de la actividad en la comunidad**, siendo el precio máximo por hora de 33,00 euros IVA excluido. A cada sesión impartida, se computará 30 minutos más para la compra de los alimentos.

2) **Precio de la comida por cada actividad en los centros cívicos y/o comunidad**, siendo el precio máximo de los alimentos para cada sesión de taller de 30,00 € IVA excluido y en el caso del BATCH COOCKING se fija un precio máximo de 70,00 € IVA excluido y el del TRASHCOOKING en un precio

máximo de 60 euros IVA excluido. Este precio se fija en las clases presenciales teniendo en cuenta que se refiere a degustación de las recetas y las recetas necesarias para cumplir la duración prevista de las sesiones.

3) **Libro de recetas:** redacción de recetas en ambos idiomas siguiendo la teoría, más entrega en formato señalado por el Servicio de Salud Pública (euskera y castellano), Se estiman 36 horas necesarias para la elaboración de los libros en cada curso.

LOTE 2:

- **Cuadros resumen Presupuesto del contrato**

El presupuesto irá con cargo a la partida presupuestaria 24.30.02 3111 227,17.

OCTUBRE A DICIEMBRE 2025	**TOTAL**
IMPORTE SIN IVA	6.611,20 €
IMPORTE IVA 21%	1.388,35 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	7.999,55 €
AÑO 2026	
IMPORTE SIN IVA	10.702,70 €
IMPORTE IVA 21%	2.247,57 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	12.950,27 €
ENERO A JULIO 2027	
IMPORTE SIN IVA	5.907,77 €
IMPORTE IVA 21%	1.240,63 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	7.148,40 €
IMPORTE TOTAL CONTRATO	
IMPORTE SIN IVA	23.221,67 €
IMPORTE IVA 21%	4.876,55 €
IMPORTE TOTAL CON IVA	28.098,22 €

Las empresas licitadoras deberán ofertar el precio desglosado por los siguientes conceptos:

- ✓ **El importe máximo a abonar por el Ayuntamiento por hora** impartida será de 43€/hora (IVA excluido).
- ✓ **Aportaciones a las recetas planificadas por la empresa adjudicataria del lote 1:** se estiman 18 horas necesarias para la revisión de los libros en cada curso.

De cara a la valoración del proyecto presentado, las empresas deberán ofertar el precio sin IVA, haciendo constar en su caso, el IVA a aplicar o la exención del mismo.

A efectos de valoración, el precio que se tendrá en cuenta será el precio ofertado (IVA excluido).

9. FORMA DE PAGO

Factura mensual junto con el anexo Excel de seguimiento mensual de actividades realizadas.

10. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Para ambos lotes:

- Puntualidad máxima en las sesiones a impartir. En el caso de que la persona profesional no pudiera impartir la sesión, la empresa adjudicataria deberá sustituir a dicho profesional para realizar la actividad. En el caso de resultar imposible, deberá llamar a los oficiales de control de centros cívicos para que avisen a las personas participantes y al Servicio de Salud Pública a la mayor brevedad posible.
- Informar de todas las incidencias acontecidas en un máximo de 24 horas vía correo electrónico a saludpublica@vitoria-gasteiz.org.
- Informar de las modificaciones que pudieran surgir.
- Facilitar al servicio de Salud Pública un teléfono de contacto que se encuentre disponible en las horas en que hay actividades por si surgen incidencias.
- Acudir a las reuniones de información, coordinación, seguimiento y evaluación etc. que sean necesarias para el buen funcionamiento de las actividades.
- Entregar un Excel mensual, junto con la factura, con las sesiones que se han realizado a lo largo del mes anterior, especificando el nombre del taller realizado, número del mismo tipo, número de sesiones totales por tipo, etc.… según modelo suministrado por el Servicio de Salud. La no entrega de este Excel supondrá el rechazo de la factura por parte del Ayuntamiento.
- Realizar una memoria al finalizar cada curso donde se recojan todas las actividades.
- Será por cuenta del adjudicatario indemnizar los posibles daños que se ocasionen a terceros como consecuencia del desarrollo de las actividades.
- Impartir las sesiones en las fechas y horas indicadas, incluyendo sábados por la mañana.
- Facilitar, con la suficiente antelación, al servicio de Salud Pública los datos y la capacitación de los/las profesionales que impartirán las actividades, así como informar mensualmente de las modificaciones de personal o de fechas de actividad producidas en centros educativos.
- Si los talleres se alargan en horario más allá de lo estipulado en los cronogramas proporcionados por el Servicio de Salud Pública, el tiempo de más no será objeto de facturación.
- Adecuar la información proporcionada en las sesiones a los diferentes grupos de edad y perfiles.
- En el caso de tener que impartir estos talleres mediante sesiones virtuales o a través de video-clases, la empresa deberá contar con los recursos necesarios para poder realizar los talleres adecuadamente.
- En todo caso, las entidades adjudicatarias dispondrán de la logística necesaria, los materiales y los recursos humanos necesarios para impartir las actividades de manera óptima, el personal debe contar con los conocimientos suficientes para impartir las actividades en euskera y en castellano. Todos los documentos

que se entreguen durante las actividades estarán en las dos lenguas oficiales, euskera y castellano, y serán conformes a la normativa municipal en lo que a identidad visual se refiere.

- Realizar difusión de las actividades por RRSS y/o mediante cartelería o folletos, conforme a la identidad visual corporativa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, disponible para consultar en la Web del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

LOTE 1

- Garantizar las medidas higiénico-sanitarias en el transporte, elaboración de las recetas y manipulación de alimentos. Prestar especial atención a las contaminaciones cruzadas en relación a alergias, etc., y al conservado de alimentos.

LOTE 2:

- El Power Point u otros programas de presentación digitales se utilizarán únicamente como apoyo a la formación. Se deberán utilizar dinámicas participativas para impartir los contenidos de los diferentes programas.

11. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

LOTE 1:

Las empresas licitadoras deberán cumplir los siguientes requisitos:

Para realizar las actividades de elaboración de recetas se requerirá profesionales con al menos titulación de Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración. Se requieren al menos 3 profesionales**.**

Al menos uno de las/os profesionales estarán capacitados/as para impartir las actividades en euskera en los siguientes términos: estar en posesión del perfil lingüístico 3 o equivalente (véase el Decreto 297/2010, de 9 de noviembre, de convalidación de títulos y certificados acreditativos de conocimientos de euskera y equiparación con los niveles del Marco Común Europeo de referencias para las lenguas, publicado en el BOPV, nº 219 de 15 de noviembre de 2010). La acreditación de estos niveles se deberá exigir mediante la presentación de certificados o títulos expedidos por el centro o institución correspondiente.

Las personas que vayan a desarrollar la actividad, deberán seguir las pautas y recomendaciones que emanan de los distintos planes municipales y que abordan el uso del euskera.

De igual manera, se aplica lo mismo para las materias de Igualdad, Medioambiente o para aquellas que el Ayuntamiento lo requiera.

LOTE 2:

Las empresas licitadoras deberán cumplir los siguientes requisitos:

El personal propuesto deberá disponer de titulación de Diplomado/Diplomada en Nutrición Humana y Dietética ó Grado en Nutrición Humana y Dietética. El número mínimo de profesionales necesarios para ejecutar las actividades será de 3.

Si en el desarrollo de la programación se precisaran los servicios de más profesionales, éstos/as serán igualmente facilitados por la Empresa previa petición del Servicio de Salud Pública. Este número de profesionales puede tener que trabajar en un mismo día y hora, en diferentes lugares, así como algún sábado por la mañana.

Al menos dos profesionales estarán capacitado/as para impartir las actividades en euskera, para lo cual deberá acreditar la siguiente titulación: Estar en posesión del perfil lingüístico 3 o equivalente (véase el Decreto 297/2010, de 9 de noviembre, de convalidación de títulos y certificados acreditativos de conocimientos de euskera y equiparación con los niveles del Marco Común Europeo de referencias para las lenguas, publicado en el BOPV, nº 219 de 15 de noviembre de 2010).La acreditación de estos niveles se deberá exigir mediante la presentación de certificados o títulos expedidos por el centro o institución correspondiente.

Las personas que vayan a desarrollar la actividad, deberán seguir las pautas y recomendaciones que emanan de los distintos planes municipales y que abordan el uso del euskera.

De igual manera, se aplica lo mismo para las materias de Igualdad, Medioambiente o para aquellas que el Ayuntamiento lo requiera.

12. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA EN CUANTO A PROTECCIÓN DE MENORES

Deberá presentarse una Declaración jurada de la Certificación negativa del Registro General de Delincuentes Sexuales del personal asignado al contrato, conforme a la Ley 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil; modificada por la Ley 26/2015 y la Ley 45/2015, que establecen que será requisito para el acceso a profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores, no haber sido condenado o condenada por sentencia firme por algún delito contra la libertad y la indemnidad sexual, que incluya la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como trata de seres humanos.

La empresa propuesta para la adjudicación deberá aportar dicha declaración con carácter previo al inicio del contrato. (Anexo 2. Modelo de declaración jurada)

13. ANEXO 1. AMBOS LOTES. MODELO DE DECLARACIÓN JURADA

Don/ña..... , con domicilio en ....., calle..... , y provisto de DNI..... , en nombre propio o en representación de ....., con domicilio en , calle ..... Tfno…… y NIF..... ,

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD ANTE EL ORGANO DE CONTRATACIÓN:

Que, en virtud de lo establecido en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/96, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, modificada por la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, DISPONDRÁ DE LAS CERTIFICACIONES NEGATIVAS del Registro Central de Delincuentes Sexuales de aquellas personas que, en el marco de la ejecución del contrato objeto de este pliego vayan a trabajar con menores (el Ayuntamiento podrá verificar en cualquier momento que la entidad dispone de dichas certificaciones).

Vitoria-Gasteiz,……de..... de 20……

14. ANEXO 2. LOTE 1. MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

1. - Precio por hora de actividades en centros escolares y en centros cívicos……..…….. Euros, IVA incluido

El importe ofertado por precio por hora de actividad en los centros escolares y en loscentros cívicos sin IVA asciende a la cantidad de …..…..

El importe del IVA asciende a la cantidad de……. euros

El tipo de IVA aplicado es …….. %

Alimentos en centros escolares

-1. Precio de un desayuno, almuerzo y merienda por alumno/a …….. Euros, IVA incluido

El importe ofertado por precio de una merienda sin IVA asciende a la cantidad de …..

El importe del IVA asciende a la cantidad de……. euros

El tipo de IVA aplicado es …….. %

Alimentos en centros cívicos y/o comunidad

-1. Precio por alimentos de un taller NO BATCHCOOKING…….Euros, IVA incluido

El importe ofertado por precio de alimentos de un taller NO BATCHCOOKING en centro cívico **sin IVA** asciende a la cantidad de …..

El importe del IVA asciende a la cantidad de……. Euros

El tipo de IVA aplicado es …….. %

-2. Precio por alimentos de un taller tipo BATCHCOOKING …….. Euros, IVA incluido

El importe ofertado por precio de alimentos de un taller BATCHCOOKING en centro cívico **sin IVA** asciende a la cantidad de …..

El importe del IVA asciende a la cantidad de……. Euros

El tipo de IVA aplicado es …….. %

-3. Precio por alimentos de un taller tipo TRASHCOOKING …….. Euros, IVA incluido

El importe ofertado por precio de alimentos de un taller TRASHCOOKING en centro cívico **sin IVA** asciende a la cantidad de …..

El importe del IVA asciende a la cantidad de……. Euros

El tipo de IVA aplicado es …….. %

TODAS LAS CANTIDADES DEBERÁN EXPRESARSE CON DOS DECIMALES

(En caso de contradicción entre la cantidad en letra y en número, se dará validez a la expresada en letra).

- **OTROS CRITERIOS DE VALORACIÓN**

Inclusión de alimentos procedentes de agricultura ecológica, comercio local de Km. 0 y de temporada, fomentando el comercio local de los diferentes barrios de Vitoria-Gasteiz

1. 10 alimentos.
2. 8 alimentos.
3. 6 alimentos.
4. Menos de 6 alimentos.

Acreditación de formación como monitor de tiempo libre o dinamizador sociocultural por parte de los profesionales que imparten los talleres.

1. Acreditación de 3 profesionales.
2. Acreditación 2 profesionales.
3. Acreditación 1 profesional.

Tiempo de respuesta para realizar una formación no prevista en el calendario

1. 1 día.
2. 2 días.
3. Mayor de dos días.

Inclusión de más número de profesionales exigidos con la titulación exigida.

1. 5 profesionales.
2. 4 profesionales.

La presentación de la oferta supondrá la aceptación de las condiciones administrativas y técnicas de los pliegos que obran en el expediente.

(FECHA Y FIRMA)

15. ANEXO 3. LOTE 2: MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

- **Precio por hora de actividad…….…….. Euros, IVA incluido**

  El importe ofertado por precio por hora de actividad **sin IVA** asciende a la cantidad de …..

  El importe del IVA asciende a la cantidad de……. euros

  El tipo de IVA aplicado es …….. %

  TODAS LAS CANTIDADES DEBERÁN EXPRESARSE CON DOS DECIMALES

  (En caso de contradicción entre la cantidad en letra y en número, se dará validez a la expresada en letra).

- **Tiempo de respuesta para realizar una formación no prevista en el calendario trimestral**

Capacidad de la empresa de adecuarse a las necesidades del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, lo que supondrá realizar formaciones no previstas en el calendario inicial.

- 1 día.
- 2 días.
- 3 días.
- Mayor de tres días.

La presentación de la oferta supondrá la aceptación de las condiciones administrativas y técnicas de los pliegos que obran en el expediente.

(FECHA Y FIRMA)