DOSIER ZK. - *Nº EXPEDIENTE:*
2022/CO_ASER/0043

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES DEL AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO Abierto

Expediente : 2022/CO_ASER/0043

Titulo : CONTRATO PARA DESARROLLO DE ACTIVIDADES DESTINADAS A PROMOVER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES TANTO EN EL ÁMBITO ESCOLAR COMO EN EL COMUNITARIO. PERIODO: 01/10/2022 - 31/07/2024

Departamento : KIROLA ETA OSASUNA
DEPORTE Y SALUD

Código CPV : Lote1: 92000000
Lote2: 92000000
Lote3: 80000000 , 80500000
Lote4: 80000000, 80500000 , 80561000

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	1/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

1. INTRODUCCION

La salud es mucho más que la ausencia de enfermedad. Además de las condiciones de vida, los estilos de vida de las personas toman un papel muy importante en la calidad de vida, tanto a medio como a largo plazo. Esto es, aspectos como la alimentación saludable, la actividad física o la salud mental influyen muy determinantemente en nuestra salud. Por ejemplo, si se tiene una alimentación poco saludable es muy posible que al cabo de unos años, si no se pone ningún remedio, pueda dar lugar a una o varias enfermedades crónicas (Diabetes Mellitus, HTA, hiperlipidemias, etc.) Además, si existen diferentes factores de riesgo (como por ejemplo, alimentación no saludable y sedentarismo) se crean sinergias entre ellos que precipitan la enfermedad, y por lo tanto, se da una disminución importante en la calidad de vida de las personas. De igual manera, si la salud mental es mala y se mantiene en el tiempo puede provocar que se desarrollen igualmente enfermedades, tanto psicológicas como físicas e incluso se disminuya la esperanza de vida de las personas.

ALIMENTACIÓN

La alimentación es uno de los determinantes más importantes del estado de salud, dada su relación con el desarrollo de las personas en todas las etapas de la vida, con factores de riesgo y patologías crónicas, además de relacionarse también de una manera importante con la salud mental.

Asimismo, dada la situación pandémica del COVID-19 u otras enfermedades ya existentes o que pudieran darse en el futuro, la nutrición, el proceso de la alimentación y las medidas higiénico sanitarias a tener en cuenta en la manipulación de alimentos cobran especial importancia para, en unos casos, poder ayudar a mantener un estado de salud óptimo en las personas sanas y, en otros casos facilitar la pronta recuperación.

Por este motivo, el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz oferta a la población escolar, a la población general y a colectivos específicos, programas de promoción de hábitos de alimentación saludable. Estos programas incorporan tanto actividades teóricas sobre alimentación saludable como actividades prácticas de preparación de platos con el fin de que la ciudadanía esté capacitada para la elaboración de recetas saludables.

SALUD MENTAL

Es bien sabido que la salud mental forma parte de la salud y que es un eslabón importante para que ésta se mantenga y/ o se mejore. Además, en los últimos años se ha desarrollado un importante cuerpo de evidencia sobre la influencia que las emociones y su manejo tienen sobre la salud en general.

La salud física y mental y el bienestar social son componentes vitales inextricablemente ligados. Además, con la pandemia de la Covid-19 se ha hecho más notable aún si cabe, que la salud mental es un componente crucial para configurar el bienestar general de las personas y, por tanto, de la comunidad.

La salud mental se halla incluida en la definición de salud de la Organización Mundial de la Salud (OMS), refiriéndose a un estado en el que las personas son conscientes de sus propias aptitudes y afrontan las presiones normales de la vida pudiendo trabajar de forma productiva y fructífera y contribuir con ello a su comunidad.

El Ministerio de Sanidad y Políticas Sociales, en la misma línea recoge esa importancia cuando informa de que la salud mental puede ser definida como el estado de bienestar que permite a las personas desarrollar sus habilidades, afrontar el estrés normal de la vida y contribuir con sus aportaciones a la comunidad.

Además, los vínculos entre salud física y mental son bidireccionales y una mala salud física incide negativamente en la salud mental, de la misma manera que el bienestar emocional protege la salud física y mejora los resultados en salud y las tasas de recuperación, fundamentalmente en la enfermedad coronaria, el ictus y la diabetes, entre otras.

Desde este planteamiento, el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz se propone considerar la perspectiva integral de la salud mental. Para ello, se ha de tener en cuenta la globalidad de la persona y su entorno desde los enfoques de “Atención centrada en la persona” y el “Modelo de calidad de vida”.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto es el desarrollo y ejecución de las actividades destinadas a promover estilos de vida saludables que el Ayuntamiento de Vitoria Gasteiz realice a través del Servicio de Salud Pública del Departamento de Deporte y Salud, de conformidad con las condiciones establecidas en los ámbitos de la alimentación saludable y la salud mental.

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 4 lotes, el primero correspondiente a las actividades prácticas de alimentación saludable del ámbito escolar, el segundo correspondiente a las actividades prácticas de alimentación saludable del ámbito comunitario, el

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	2/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

tercero correspondiente a la impartición de contenidos teóricos de alimentación saludable tanto en el ámbito comunitario como en el escolar y el cuarto en relación al fomento de una buena salud mental en el ámbito comunitario.

3. LOTES

- Lote 1: Actividades de alimentación saludable en los centros escolares. Se incluyen en este lote las horas de las actividades realizadas en los centros escolares, así como la compra de los alimentos necesarios para su realización.
- Lote 2: Actividades de cocina saludable en los centros cívicos. Se incluyen en este lote las horas de las actividades de alimentación saludable realizadas en los centros cívicos, así como la compra de los alimentos necesarios para su realización. Ocasionalmente también se podrán realizar actividades en equipamientos de la zona rural.
- Lote 3: 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 de la documentación didáctica para los escolares, el diseño de la teoría y de las recetas destinadas a los programas del ámbito comunitario. Ocasionalmente también se podrán realizar actividades en equipamientos de la zona rural
- Lote 4: Actividades teórico-prácticas para mejorar la salud mental y la calidad de vida de las personas, destinadas a los centros cívicos u otros lugares solicitados por el Servicio de Salud Pública. Se incluyen en éste las horas y los posibles formatos de talleres para el aprendizaje de estrategias que faciliten a las personas participantes adquirir herramientas para lograr su bienestar físico y emocional. Ocasionalmente también se podrán realizar actividades en equipamientos de la zona rural

Las empresas licitadoras se podrán presentar a uno, dos, a tres o a todos los lotes.

4. ACTIVIDADES A REALIZAR

Actividades del Lote 1:

Las actividades a realizar consistirán en impartir contenidos prácticos mediante la preparación de alimentos y bebidas saludables, en el marco de los programas “Desayuna Bien”, “Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda”, otros programas o actividades relacionadas con la elaboración o manipulación de alimentos que puedan organizarse como apoyo solicitadas por otras Entidades del ámbito educativo a este Ayuntamiento y autorizadas por el Servicio de Salud Pública.

La empresa adjudicataria aportará y preparará los alimentos correspondientes de los programas, siendo éstos susceptibles de modificación en cualquier momento por parte de dicho Servicio.

Estas actividades se complementan con otras previas de contenido teórico sobre alimentación y dieta saludable que son objeto del lote 3 de este contrato.

Las tareas a desarrollar por la empresa adjudicataria serán:

- Comprar los alimentos necesarios para la realización de las actividades.
- 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 por la empresa adjudicataria para ofrecer a estas personas alimentos alternativos y de igual manera manipular los alimentos de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
- Llevar los utensilios o el menaje necesario para la preparación de los alimentos en los centros escolares.
- La actividad práctica consistirá en: la preparación de los alimentos y su disposición por grupos de alimentos, exponer un pequeño repaso de lo más importante tratado en la sesión teórica (cuyo contenido se facilitará en la primera reunión tras la firma del contrato), y acompañar y/o ayudar al alumnado en la elección del desayuno, almuerzo o merienda. Al finalizar la sesión, deberá entregar encuesta al profesorado y al alumnado, recogerla in situ e incorporarlas en la base de datos. Estas encuestas rellenadas, de igual manera que la base de datos, deberán entregarse al final del curso junto con la memoria final y los Datos de actividad. (Anexo 2, anexo 3, anexo 4, y anexo 5). Estas encuestas podrán sufrir alguna modificación antes del inicio del curso, informando previamente a la empresa adjudicataria.
- Realizar la limpieza del menaje de cocina y de las instalaciones utilizadas en el desarrollo de las actividades.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	3/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

- La empresa adjudicataria deberá realizar la gestión adecuada de los residuos generados en el proceso de prestación del servicio acorde a lo establecido en la legislación vigente. De este modo, los residuos que se generen se recogerán selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases, vidrio, material orgánico, residuos especiales (aceites usados y otros) y resto.
- La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta la perspectiva de género en la forma de transmitir los contenidos.
- Acudir a cuantas reuniones de coordinación, seguimiento y evaluación se fijen desde el Servicio de Salud Pública. El tiempo destinado a estas reuniones no será objeto de facturación.
- De igual manera, si el Ayuntamiento de Vitoria- Gasteiz realiza actividades de formación o información a las empresas que trabajan para el Ayuntamiento, la empresa deberá acudir siempre y cuando sean temas que afectan a la calidad del contenido o sean líneas transversales o de interés municipal y/o indicadas por el Servicio de Salud Pública. No serán objeto de facturación.
- En la fecha de envío de las inscripciones realizadas por los centros educativos, desde el Servicio de Salud Pública se enviará un Excel anual dividido en meses que se facilitará en la primera reunión tras la firma del contrato que servirá de plantilla a la empresa. De igual manera, en septiembre se enviarán los calendarios iniciales solicitados por los centros escolares en cada programa. La empresa adjudicataria deberá enviar la plantilla facilitada por el Servicio periódicamente actualizada tras cada modificación que se realice en fechas, especificando las intolerancias y alergias por aula, vía e-mail a la persona del Ayuntamiento asignada al contrato. Asimismo, la sesión práctica siempre deberá ser posterior a la teórica, por lo que en caso de que deba realizarse de modo justificado un cambio en el calendario, la empresa adjudicataria deberá verificarlo con la empresa del lote 3.
- Al finalizar cada curso escolar, la empresa adjudicataria enviará una memoria final según lo especificado en el punto Recepción del Servicio del presente pliego junto con los Datos de actividad, siguiendo los cauces habituales para la entrega de documentación en el Ayuntamiento a través de la sede electrónica.

Actividades del Lote 2:

Las actividades a realizar consistirán en impartir contenidos prácticos mediante la preparación de alimentos y bebidas saludables, en el marco de los talleres de alimentación saludable a desarrollar en los Centros Cívicos, otros equipamientos, o de manera online a través de video- clases (según la situación de pandemia COVID-19, en el caso de que fuese necesario) así como apoyo a todas aquellas actividades solicitadas por otras Entidades a este Ayuntamiento y autorizadas por el Servicio de Salud Pública, dentro del término Municipal.

Estas actividades se complementan con otras de contenido teórico (bien de manera simultánea en la sesión o bien cada tipo de profesional en días distintos) sobre alimentación saludable.

La empresa adjudicataria de este lote aportará además los alimentos de las recetas que serán diseñadas por la empresa del lote 3, coordinándose por tanto con esta empresa y el Servicio de Salud Pública para la adecuación de los alimentos utilizados en las recetas a los requisitos del pliego en relación a este lote.

Las tareas a desarrollar serán:

- Comprar los alimentos necesarios para la realización de las actividades.
- Impartir a los grupos participantes conocimientos prácticos y teóricos sobre todo lo que tiene que ver y está relacionado con la elaboración de los alimentos y la salud.
- La impartición de conocimientos teóricos sobre cocina será en muchas ocasiones de manera simultánea junto con el o la profesional de nutrición (lote 3). Por lo tanto, deberá interactuar y exponer sus contenidos sobre cocina de una manera natural, en coordinación con la o el profesional de nutrición y en la misma línea.
- Preparar y explicar los platos en presencia (y siempre que se pueda promoviendo la participación en la elaboración de recetas de las personas participantes) para mostrar o enseñar las técnicas culinarias adaptadas a las diferentes recetas, estrategias saludables en caso de falta de algún alimento, así como toda aquella información considerada de interés para las personas asistentes, resolviendo las dudas que puedan surgir en relación a la preparación de dichos platos y en lo que corresponda, de manera coherente y coordinada con la empresa adjudicataria del lote 3 y con el Servicio de Salud Pública. Entregar a las personas participantes las encuestas (anexo 6) y hacerlas llegar en el plazo que se acuerde con el Servicio de Salud Pública. La fecha de entrega de estas encuestas se acordará con el Servicio de Salud Pública en la primera reunión tras la firma del contrato.
- Además, se tendrá en cuenta la Guía de desperdicio alimentario en la hostelería elaborada por el Servicio de Salud Pública, adecuándola a los hogares en lo que corresponda.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	4/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

- En el caso de tenerse que impartir estos talleres mediante sesiones virtuales o a través de video clases, la empresa deberá contar con los recursos materiales necesarios para poder realizar los talleres adecuadamente.
- Acudir a cuantas reuniones de coordinación y evaluación se fijen desde el Servicio de Salud Pública. El tiempo destinado a estas reuniones no será objeto de facturación.
- De igual manera, si el Ayuntamiento de Vitoria- Gasteiz realiza actividades de formación o información a las empresas que trabajan para el Ayuntamiento, la empresa deberá acudir siempre y cuando sean temas que afectan a la calidad del contenido o sean líneas transversales municipales e indicadas por el Servicio de Salud Pública.
- Si los talleres se alargan en horario más allá de lo estipulado en los cronogramas proporcionados por el Servicio de Salud Pública, no serán objeto de facturación, salvo que sea debidamente justificado e informado previamente de manera favorable por el Servicio de Salud Pública.
- La empresa adjudicataria deberá realizar la gestión correcta y adecuada de los residuos generados en el proceso de prestación del servicio acorde a lo establecido en la legislación vigente. De este modo, todos los residuos que se generen se recogerán selectivamente en las siguientes fracciones, tras cada sesión, y se tirarán en los contenedores de vía pública, de la siguiente manera: papel y cartón, envases, vidrio, material orgánico, residuos especiales (aceites usados y otros) y resto.

  Asimismo, es imprescindible realizar la limpieza del menaje de cocina y los electrodomésticos utilizados en el desarrollo de las actividades, de tal manera que la cocina quede siempre recogida, limpia, y conforme a las normas establecidas por el centro cívico 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 etiquetados. Dado que este punto tiene especial relevancia de cara a poder utilizar las cocinas de los centros cívicos, al inicio de cada trimestre o anterior a cada actividad en caso de cambio de profesional (junto con los nombres de los/las profesionales por taller) se enviará firmado un documento (Anexo 8) donde cada profesional se compromete a cumplirlo.
- La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta la perspectiva de género en la forma de transmitir los contenidos.
- 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 finalizar cada taller deberán ser aportadas las listas de asistencia originales de las personas participantes junto con las encuestas que han completado.
  - Al finalizar cada curso escolar, la empresa adjudicataria enviará una memoria final según lo especificado en el punto Recepción del Servicio del presente pliego junto con los Datos de actividad, siguiendo los cauces habituales para la entrega de documentación en el Ayuntamiento a través de la sede electrónica.
  - Si se dan incidencias, la empresa deberá avisar al servicio de Salud Pública a la mayor brevedad posible y siempre en un plazo inferior a 24 horas. (ver Anexo 7 del final del documento)

Actividades del Lote 3:

Las actividades a realizar consistirán en impartir sesiones teóricas y/o teórico-prácticas sobre alimentación en el marco de los talleres sobre alimentación saludable (en cualquiera de los formatos en que se dan) a desarrollar en los Centros Cívicos u otros equipamientos o de manera online a través de video clases (según la situación de pandemia COVID-19, en el caso de que fuese necesario) y en los programas sobre alimentación en los Centros Escolares, así como apoyo a todas aquellas actividades organizadas por este Ayuntamiento o solicitadas por otras entidades y autorizadas por el Servicio de Salud Pública dentro del término municipal de Vitoria-Gasteiz.

La empresa adjudicataria impartirá los contenidos teóricos presentados por la misma, informados previamente y de forma favorable por el Servicio de Salud Pública, siendo éstos susceptibles de modificación en cualquier momento.

Las tareas a desarrollar serán:

Impartir a las personas asistentes a las charlas en centros cívicos y a los programas escolares los conocimientos teóricos a través de diferentes dinámicas participativas sobre alimentación saludable en las actividades organizadas por el Servicio de Salud Pública, huyendo de las clases magistrales y el uso excesivo del power point o herramientas similares.

Impartir adecuadamente los contenidos de los talleres ofertados en centros cívicos de manera simultánea junto con la /el profesional de cocina en una sesión (según taller) y por lo tanto, el/la profesional de Nutrición deberá interactuar y exponer sus contenidos sobre nutrición de una manera natural, en coordinación con la o el profesional de cocina y ambos en la misma línea. En otras ocasiones, dichos contenidos serán realizados sin coincidir con la/el profesional de Cocina.

La empresa adjudicataria elaborará los librillos a repartir en los talleres, tanto la teoría como las recetas, previo visto bueno del servicio de Salud Pública y revisión de ingredientes por la empresa adjudicataria del lote 2. Una vez revisadas y efectuados los cambios oportunos, la empresa adjudicataria del lote 3 deberá entregarlas en euskera y castellano al Servicio de Salud Pública que las enviará al Servicio de Euskera del Ayuntamiento para revisar la ortografía y la gramática

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	5/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

conforme a las normas gramaticales del momento. La maquetación y la impresión de los libros corresponderá al Ayuntamiento.

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.

Sensibilizar y capacitar sobre las medidas a adoptar en cuanto a la higiene alimentaria se refiere y capacitar en alimentación saludable atendiendo al interés general del momento que se esté viviendo (bien epidemiológica o bien estacional)

En el caso de tenerse que impartir estos talleres mediante sesiones virtuales o a través de video clases, la empresa deberá contar con los recursos materiales necesarios para poder realizar los talleres adecuadamente.

Proporcionar a las personas participantes consejos saludables/recomendaciones/trucos para que la información transmitida pueda ser incorporada más fácilmente a sus vidas.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta la perspectiva de género en la forma de transmitir los contenidos.

Acudir a cuantas reuniones de coordinación y evaluación se fijen desde el Servicio de Salud Pública. El tiempo destinado a estas reuniones no será objeto de facturación.

De igual manera, si el Ayuntamiento de Vitoria- Gasteiz realiza actividades de formación o información a las empresas que trabajan para el Ayuntamiento, la empresa deberá acudir siempre y cuando sean temas que afectan a la calidad del contenido o sea líneas transversales municipales e indicadas por el Servicio de Salud Pública.

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:

- En la fecha de envío de las inscripciones realizadas por los centros educativos, desde el Servicio de Salud Pública se enviará un Excel anual dividido en meses, que servirá de plantilla a la empresa, y otro Excel con las solicitudes de los centros escolares por cada programa. Del mismo modo, la empresa adjudicataria deberá enviar dicho calendario actualizado tras cada modificación que se realice en fechas, vía e-mail a la persona asignada al contrato. Asimismo, la sesión teórica siempre deberá ser anterior a la práctica, por lo que antes de cada cambio de fechas la empresa adjudicataria deberá verificar que esta premisa se cumpla, coordinadamente con la empresa del lote 2.
- Al finalizar cada curso escolar, la empresa adjudicataria enviará una memoria final según lo especificado en el punto Recepción del Servicio del presente pliego junto con los Datos de actividad, siguiendo los cauces habituales para la entrega de documentación en el Ayuntamiento a través de la sede electrónica.
- Si se dan incidencias, la empresa deberá avisar al servicio de Salud Pública a la mayor brevedad posible y siempre en un plazo inferior a 24 horas. (ver Anexo 8 del final del documento)

Actividades del Lote 4:

Las actividades a realizar consistirán en impartir sesiones teórico-prácticas sobre Salud Mental y bienestar emocional en los centros cívicos de la ciudad o en equipamientos del término municipal de Vitoria-Gasteiz. Se deberá cumplir con los objetivos que se pueden abordar atendiendo a la definición de salud mental de la Organización Mundial de la Salud:

- Estado en el que las personas son conscientes de sus propias aptitudes.
- Cómo las personas afrontan las presiones normales de la vida.
- Cómo las personas podrían trabajar de forma productiva y fructífera para contribuir a su propio bienestar y al de su comunidad.

Las herramientas proporcionadas a las personas participantes deberán partir de la evidencia científica.

La empresa adjudicataria impartirá los contenidos teórico-prácticos de los talleres formulados u otros de similar relevancia acordados con el Servicio de Salud Pública en la primera reunión tras la firma del contrato. Estos podrán ser susceptibles de modificación en cualquier momento por parte de dicho Servicio.

Las tareas a desarrollar serán:

Impartir a los asistentes de los talleres y charlas en centros cívicos las herramientas necesarias a través de diferentes dinámicas participativas sobre la temática, promoviendo la participación de las personas integrantes del grupo. Se huirá de las clases magistrales y el uso excesivo y erróneo del power-point o herramientas similares.

Entregar encuesta de satisfacción y evaluación del taller a las personas asistentes al curso y, una vez rellenadas por ellas, entregarlas en el servicio de Salud Pública en un plazo de una semana tras el fin del taller.

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.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	6/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

Adecuar la información proporcionada en las sesiones a los diferentes grupos de edad y perfiles.

En el caso de tenerse que impartir estos talleres mediante sesiones virtuales o a través de video clases, la empresa deberá contar con los recursos materiales necesarios para poder realizar los talleres adecuadamente.

Proporcionar a las personas participantes consejos saludables/recomendaciones/trucos para que la información transmitida pueda ser incorporada fácilmente a sus vidas.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta la perspectiva de género en la forma de transmitir los contenidos.

Acudir a cuantas reuniones de coordinación y evaluación se fijen desde el Servicio de Salud Pública. El tiempo destinado a estas reuniones no será objeto de facturación.

De igual manera, si el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz realiza actividades de formación o información a las empresas que trabajan para el Ayuntamiento, la empresa deberá acudir siempre y cuando sean temas que afectan a la calidad del contenido o sean líneas transversales municipales indicadas por el Servicio de Salud Pública.

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 finalizar cada curso escolar, la empresa adjudicataria enviará una memoria final según lo especificado en el punto Recepción del Servicio del presente pliego junto con los Datos de actividad, siguiendo los cauces habituales para la entrega de documentación en el Ayuntamiento a través de la sede electrónica.

5. CONDICIONES GENERALES Y ALIMENTOS PARA LAS ACTIVIDADES

LOTE 1:

En los centros escolares, se desarrollan actividades sobre alimentación saludable, asegurando una ración por cada participante (en cada sesión hay una media de 25 alumnos/as).

Los grupos de alimentos que se proporcionarán para el desayuno para que los y las alumnas lo conformen según sus preferencias y en base a las pautas proporcionadas serán los siguientes, se indican cantidad y alimentos específicos:

Lácteos: 1 litro de leche semi desnatada por cada 4 niños/as, 10 yogures naturales sin azúcar para una clase de 25 niños/as, 4 cuajadas por clase y 200 g de queso semi curado mezcla grande cortado en cuña, todos ellos con una distribución de macro nutrientes saludable. Se llevará siempre 1 caja de leche sin lactosa para las personas intolerantes a la lactosa.

Fruta: 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). En época de fresas y otras frutas pequeñas de temporada se incorporarán 2 ó 3 frutas por niña/o para su degustación.

Cereales: pan integral del día, cereales integrales bajos en azúcares.

Cacao natural.

Miel

Aceite de oliva virgen extra

Los grupos de alimentos que se proporcionarán para el “Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda” para que las y los alumnos lo conformen según sus preferencias y en base a las pautas siguientes, se indican cantidad y alimentos específicos:

Lácteos: 16 yogures naturales sin azúcar y 300g de queso semi curado mezcla cortado en cuña, ambos con una distribución de macro nutrientes saludable.

Cereales: pan integral del día.

Jamón serrano o pechuga de pavo con contenido de pavo superior o igual al 80%.

Fruta: 2 mandarinas por cada niña/o que elija esta fruta y 1 plátano y/o 1 manzana en caso de que elija esas frutas. Por lo tanto, para una clase de 25 niñas/os se llevan: 25 mandarinas, 6 plátanos y 6 manzanas.

Frutos secos: nueces, almendras o avellanas naturales peladas sin tostar (1 puñado por niña/o)

Las frutas deberán ser al menos de primera categoría.

Tanto en los desayunos como en las meriendas tiene especial importancia con relación a la salud del alumnado el respetar siempre las normas en la manipulación alimentaria que impida provocar complicaciones o emergencias relacionadas con las alergias alimentarias, intolerancias, etc..., por lo que siempre serán tenidas en cuenta antes del día de la sesión práctica. Además, la empresa adjudicataria deberá ponerse en contacto con la tutora o tutor de cada aula para conocer las intolerancias y alergias alimentarias de manera previa al día de la sesión. Siempre debe disponerse de alimentos alternativos para ofrecer a las

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	7/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

personas con alergias e intolerancias (celiaquía, intolerancia a la lactosa, alergia a frutos secos…) acordados previamente con el Servicio de Salud Pública en la primera reunión tras la firmar del contrato.

Teniendo en cuenta las características de los diferentes grupos de edad y su relación con las frutas, es imprescindible que dichas frutas sean frescas, de temporada y se excluirán las frutas demasiado verdes o demasiado maduras o pasadas.

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, es imprescindible mantener la cadena del frío de los alimentos aportados así como las medidas higiénico sanitarias correspondientes a la hora de elaboración de dichas comidas.

La empresa deberá aportar las servilletas, las cucharillas y el resto de menaje necesario en ambos programas, siempre que sea necesario.

Los materiales deben ser de papel reciclado en el caso de las servilletas y la cubertería de un solo uso deberá ser biodegradable y compostable.

Al inicio de la actividad, la empresa adjudicataria impartirá una breve charla recordatorio en el inicio de cada sesión sobre la importancia de la comida que se esté trabajando y explicación sobre las diferentes opciones saludables (los contenidos se facilitarán a la firma del contrato). Es importante señalar que no se trata sólo de preparar desayuno o almuerzo o merienda y que se la coman, sino que es una actividad práctica para que las y los niños interioricen los aspectos teóricos impartidos anteriormente por la empresa adjudicataria del lote 3. Por lo tanto, se trata de preparar desayuno, almuerzo o merienda, disponer, separando los alimentos por grupos de alimentos antes de que lleguen a la clase o comedor e impartir una charla, para que después sean las y los alumnos quienes conformen su desayuno o almuerzo/ merienda en función de sus preferencias y siguiendo la teoría recibida por las empresas adjudicatarias (tanto de la preparación de alimentos, como de la formación teórica).

Ante la cada vez más frecuente petición de los centros escolares sobre la realización de la actividad en el propio aula, la empresa adjudicataria deberá disponer de calentador de leche y todo lo necesario para que se puedan realizar dichos programas en el citado aula, sin que se pierda calidad en los alimentos ni la calidad de la sesión de interiorización de lo que es un desayuno saludable.

Los materiales de presentación de los alimentos deberán ser reutilizables y no podrán utilizarse materiales de usar y tirar. Asimismo, todos los restos de alimentos deberán ser gestionados como residuos orgánicos.

Al inicio del contrato, se recordará lo que se especifica en el presente pliego para que sea llevado a cabo en la primera reunión tras la firma del contrato y se acordará con el Servicio de Salud Pública la forma en que se debe realizar la parte práctica, sin perjuicio de que se pueda modificar a lo largo del curso.

En general, las actividades en los centros escolares se publicitan en “Vitoria- Gasteiz, Ciudad Educadora” y se realizan a demanda, en horario escolar. Por lo tanto, a pesar de las previsiones que puedan aparecer en este pliego técnico, puede variar en función de la demanda.

Asimismo, el servicio de Salud Pública podrá modificar el formato de actividades o programas de centros educativos si lo estima conveniente, previa comunicación a la empresa.

LOTE 2:

En los centros cívicos u otros equipamientos, se elaborarán las recetas facilitadas por la empresa lote 3 (previamente revisados los ingredientes y la cantidad de recetas en relación al tiempo de taller por la empresa adjudicataria de este lote y el Servicio de Salud Pública). 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 1, 2 ó 3 recetas por sesión (según el tiempo necesario para su elaboración y de si hay simultaneidad con profesional de Nutrición en la sesión) en la cantidad suficiente para al menos cuatro raciones, que se degustarán por las personas participantes (máximo 16 por sesión). Si se trata de un taller con un número de participantes inferior, el número de raciones deberá reducirse en cantidad suficiente para la degustación al número de personas inscritas al taller.

Actividades

La mayoría de las 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 (con y sin sorteo, presenciales o virtuales). Son talleres muy heterogéneos. Pueden ser de dos, tres o cuatro sesiones; o trimestrales, semestrales o anuales, en función de las necesidades que se van detectando a lo largo del curso anterior y del mismo curso.

Además, también pueden programarse otras actividades o talleres que no aparecen en la programación de centros cívicos. Suelen ir dirigidas a colectivos específicos y con diferentes formatos y duraciones. Para este tipo de actividades o talleres, el Servicio de Salud Pública dará la información a la empresa y se utilizarán recetas saludables, sin nata, sin mantequilla, sin azúcar, siempre que sea posible, de cara a seguir la línea de trabajo del Servicio de Salud Pública.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	8/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

Las sesiones en los centros cívicos se desarrollarán generalmente de lunes a viernes de 8h00 a 21 h30 y sábado hasta las 15h00.

Asimismo, las programaciones del Servicio de Salud Pública no son cerradas y pueden estar sujetas a modificaciones o alteraciones por diferentes factores, la información que se aporta como referencia en el presente Pliego (respecto a contenidos y actividades) puede verse alterada. Por tanto, las actividades concretas serán facilitadas a las empresas adjudicatarias con la antelación suficiente para el desarrollo de la actividad.

En todo caso las entidades adjudicatarias dispondrán de la logística necesaria, incluidos los materiales, los conocimientos suficientes en euskera y recursos humanos para realizar las actividades de manera óptima y la adecuada traducción al euskera de los contenidos de los librillos (todos los librillos deben estar escritos en las dos lenguas oficiales: euskera y castellano)

Las actividades podrán desarrollarse en castellano o euskera, según la demanda.

LOTE 3

Las sesiones teóricas serán impartidas bien en centros escolares del municipio de Vitoria- Gasteiz, bien en centros cívicos, bien de manera online o virtual, o bien, en otros lugares en función de las necesidades que determine el servicio de Salud Pública.

Las sesiones teóricas o teórico- prácticas en centros cívicos deben contener los temas suficientes y necesarios para capacitar y sensibilizar positivamente a las personas participantes sobre la alimentación saludable y sobre aspectos en los que les ayude a mejorar su alimentación diaria y la de su familia (huyendo de las imposiciones, rigideces o negaciones, prohibiciones, etc. que no van con la promoción de la salud), pero incluyendo las recomendaciones sobre alimentación saludable en las diferentes situaciones de salud, durante la pandemia del COVID-19 y medidas higiénico-sanitarias relacionadas con los alimentos y su manipulación. Al final del taller, las personas participantes deberán conocer lo que es una alimentación saludable, diferentes opciones de desayunos, almuerzos, comidas, meriendas y cenas saludables para diferentes estados de salud, en función del tipo de taller. Asimismo, serán capaces también de realizar un menú semanal y conocer aspectos basados en la evidencia científica actuales sobre la alimentación.

Las sesiones en los centros cívicos se desarrollarán generalmente de lunes a viernes de 8h00 a 21 h30 y sábado hasta las 15h00.

De igual manera, corresponde a la empresa adjudicataria de este lote la elaboración de los contenidos teóricos, los libros de recetas (12 recetas por tipo de taller, excepto el Batch Coocking o similar donde se diseñarán las necesarias). Si se trata de actividades puntuales solicitadas, se diseñarán y entregarán las recetas necesarias teniendo en cuenta el tipo de taller y número de sesiones, con tiempo suficiente para su revisión por el Servicio de Salud Pública y la empresa adjudicataria del lote 2.

Además, la entrega de los contenidos de todos los libros del curso en castellano al Servicio de Salud Pública se realizará como fecha tope un mes después del inicio del contrato. En lo que a las recetas de actividades puntuales que puedan surgir a lo largo del curso se refiere, la entrega de las recetas a elaborar se enviarán al Servicio de Salud Pública y a la empresa del lote 2, con tiempo suficiente para su coordinación, aportaciones del Servicio de Salud Pública y de la empresa del lote 2 y compra de alimentos. Es posible que solo sea necesario una o dos recetas, o recetas y teoría básica, o teoría acerca del desayuno o el almuerzo o la merienda, en función de las necesidades detectadas por el Servicio.

La traducción de los libros será revisada por el Servicio de Euskera del Ayuntamiento de Vitoria- Gasteiz y la maquetación de los libros e impresión corresponderá al Ayuntamiento de Vitoria- Gasteiz.

Las sesiones en centros escolares pueden ser de dos tipos, sin perjuicio de que se puedan modificar a lo largo del curso o que se incluyan otros tipos:

-Desayuna Bien: Es una sesión teórica donde se debe explicar la importancia que un desayuno saludable tiene en la salud de las y los niños, qué grupos deben incluir un desayuno saludable y qué nos aporta cada uno de ellos, entre otros, de una manera pedagógica.

-Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda: entendiendo que deben ser contemplados como un tentempié, se deberá explicar la importancia que para el organismo tienen unos niveles de energía constantes a lo largo del día. De ahí, las 5 comidas, y por supuesto, estas dos.

Con respecto a estas dos comidas, se debe explicar el por qué de la importancia, qué grupos de alimentos pueden ser incluidos y por el contrario, los riesgos de almorzar o merendar otros alimentos preparados o “chuches” habitualmente. Asimismo, deberán enseñarse diferentes opciones de almuerzo o merienda saludable, dentro de la dieta mediterránea.

En todo caso la entidad adjudicataria dispondrá de la logística necesaria, incluidos los materiales, los conocimientos suficientes en euskera y recursos humanos para realizar las actividades de manera óptima y la adecuada traducción al euskera de los contenidos de los libros.

Las actividades podrán desarrollarse en castellano o euskera, según la demanda.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	9/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

LOTE 4

La salud mental es más que la mera ausencia de trastornos mentales. La dimensión positiva de la salud mental ha sido subrayada en la definición de la Organización Mundial de la salud (OMS) citada anteriormente. Tomando en consideración que el concepto de salud mental incluye bienestar subjetivo, autonomía, competencia, dependencia intergeneracional y reconocimiento de la habilidad de realizarse intelectual y emocionalmente, en este lote van a tener cabida todas aquellas actividades entre cuyos objetivos persigan el resultado de esta definición en todo el municipio de Vitoria- Gasteiz, ya estén publicados o no en las actividades de los centros cívicos, a petición del Servicio de Salud Pública.

A lo largo del curso 2021-22 se ofertaron 9 talleres de Bienestar Emocional. Estos constaron de un taller de tres sesiones de 1,5 horas dirigido a la población general y/o a población mayor derivada de la situación de COVID, en la que se detectó la necesidad de reforzar la competencia personal para superar situaciones especialmente difíciles.

Un/a profesional de la Psicología impartió sesiones en las que facilitó las herramientas necesarias para gestionar adecuadamente las emociones, aumentar la resiliencia y hacer frente a los retos que surgen en el día a día de una manera saludable mediante estrategias cognitivo-conductuales y técnicas sencillas de afrontamiento y abordaje del malestar emocional.

Las sesiones en los centros cívicos se desarrollarán generalmente de lunes a viernes de 8h00 a 21 h30 y sábado hasta las 15h00.

En todo caso, las entidades adjudicatarias dispondrán de la logística necesaria (incluidos los materiales), los conocimientos suficientes en euskera y los recursos humanos necesarios para realizar las actividades de manera óptima, Será necesario aportar traducción al euskera de los contenidos que se vayan a facilitar a las personas asistentes. Todos los documentos entregados a la población estarán escritos en las dos lenguas oficiales, euskera y castellano, y aparecerán conformes a la normativa municipal en lo que al uso de logos se refiere.

Las actividades podrán desarrollarse en castellano o euskera, según la demanda.

6. PREVISIÓN DE ACTIVIDADES

A modo de orientación y sin que sea vinculante para el desarrollo de este contrato, se incluyen los siguientes datos sobre las actividades y programas previstos para el curso siguiente. Puede haber alguna variación en el número de sesiones, simultaneidades, o incluso en formato o temáticas de talleres. De igual manera, en función de las inscripciones realizadas por parte de la ciudadanía, pueden ser suspendidos los talleres que no lleguen a un número mínimo de participantes.

Actividades

En los centros cívicos:

MEJORA TU SALUD:

Programa de salud dirigido a cualquier persona mayor de 18 años que desea cambiar sus estilos de vida hacia otros más saludables. De la mano de profesionales de la psicología (3 sesiones), de la cocina (3 sesiones), de enfermería (3 sesiones), de nutrición (3 sesiones), de actividad física (3 sesiones) y del sueño (1 sesión) se capacitará y sensibilizará para que dicho cambio sea saludable.

PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL:

En diseño, dirigido a niñas, niños y a sus madres/padres.

BATCH COOCKING:

Sesión de dos horas de duración donde un/a profesional de Dietética y Nutrición y un/a profesional de cocina, de manera simultánea, enseñarán cómo hacer un menú saludable semanal en 1,5 horas.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE:

Taller de 10-11 sesiones de alimentación y cocina saludable donde un/a profesional de cocina y otro/a profesional de Dietética y Nutrición, elaborarán recetas saludables de los diferentes grupos de alimentos o bien, facilitarán herramientas para mejorar los hábitos de alimentación. No hay simultaneidad de profesionales.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	10/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

TALLER DE VERDURAS KM0 Y DE TEMPORADA

Taller monográfico sobre verduras km0 y de temporada que consta de dos sesiones (1 sesión de nutrición y 2 de cocina). Un/a profesional de Dietética y Nutrición informará de las verduras que disponemos en nuestra zona y de las propiedades y cualidades que tienen, etc... y un/una profesional de Cocina elaborará recetas alternativas y atractivas sobre verduras. Durante la primera sesión hay simultaneidad de profesionales, en la segunda no.

INNOVA EN DESAYUNOS, ALMUERZOS Y MERIENDAS SALUDABLES

Taller de dos sesiones dirigido a población general, donde un/a profesional de Dietética y Nutrición y un/a profesional de Cocina, de manera simultánea en una de las sesiones (la segunda será solo de cocina), explicarán las características para que estas comidas sean saludables y elaborarán variadas, atractivas y sabrosas recetas para poder innovar en la vida diaria.

TALLER DE LEGUMBRES

Monográfico de dos sesiones específico de legumbres donde un/a profesional de Dietética y Nutrición y un/a profesional de Cocina, y a lo largo de una sesión de manera simultánea (la segunda será solo de cocina), darán a conocer las diferentes variedades, propiedades, cualidades y beneficios para la salud de este grupo de alimentos y elaborarán recetas de legumbres alternativas, atractivas y sabrosas.

CENAS SALUDABLES

Taller de dos sesiones dirigido a población general, donde un/a profesional de Dietética y Nutrición y un/a profesional de Cocina, de manera simultánea en una de las sesiones (el resto de sesiones cocina), explicarán las características para que esta comida sea saludable y elaborarán variadas, atractivas y sabrosas recetas para poder innovar en las cenas.

PREVENIR LA HIPERTENSIÓN

Taller de dos sesiones dirigido a población general, donde un/a profesional de Dietética y Nutrición y un/a profesional de Cocina, de manera simultánea en una de las sesiones (el resto de sesiones cocina), explicarán las características para prevenir la hipertensión arterial y de igual manera se elaborarán variadas, atractivas y sabrosas recetas para poder innovar en la vida diaria.

ALMUERZOS Y MERIENDAS SALUDABLES INTERGENERACIONAL

Taller de dos sesiones dirigido a abuelas, abuelos, nietas y nietos, donde un profesional de Dietética y Nutrición y un profesional de Cocina, de manera simultánea en una de las sesiones (la segunda será solo de cocina), explicarán las características para que los almuerzos y las meriendas sean saludables, de una manera lúdica y de igual manera se elaborarán variadas, atractivas y sabrosas recetas.

ALIMENTACIÓN INFANTIL

Taller de cocina saludable (de 6 a 11 sesiones) dirigido a niñas y niños de 8 a 11 años donde se elaborarán diferentes recetas, sobre todo de frutas, verduras, legumbres y donde también los/as niños/as aprenderán a preparar desayunos, almuerzos y meriendas alternativos, nutritivos y saludables para incorporar en su día a día. En euskera e inglés.

CHARLAS RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN:

Sesiones de diversos temas de interés general relacionados con la alimentación: Lectura de etiquetas nutricionales, ¿Cuánta sal y azúcar comemos de más sin saberlo?, Alimentación en la menopausia, Mejora la alimentación de tus peques, Diseña tu menú saludable semanal, Hablemos de dietas, Alimentación en el deporte, Alimentación en la Diabetes Mellitus, Mejora tu relación con la comida, Identifica los fallos más comunes en la alimentación, Mindfull eating.

BIENESTAR EMOCIONAL

Taller de tres sesiones de 1,5 horas dirigido a población general y/o a población mayor derivado situaciones difíciles. Un profesional de la psicología facilita las herramientas necesarias para gestionar adecuadamente las emociones, aumentar

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	11/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

la resiliencia y hacer frente a los retos que surgen en el día a día de una manera saludable mediante estrategias cognitivas y emocionales sencillas.

CHARLAS RELACIONADAS CON LA SALUD MENTAL:

Sesiones de diversos temas relacionados con la mejora de la salud mental. A definir con la empresa adjudicataria del lote 4.

TALLERES DE MEJORA DE LA SALUD MENTAL:

Talleres grupales sobre salud mental adecuados a las necesidades detectadas en Vitoria- Gasteiz. Pueden ser los siguientes talleres u otros de mayor interés: Frena el estrés, Taller grupal de stop ansiedad, taller a decidir con Salud Mental de Osakidetza o Servicios Sociales de Base en función de las competencias del Servicio de Salud Pública en este ámbito y necesidades detectadas.

Previsión de actividades en centros cívicos o en el municipio de Vitoria- Gasteiz para el curso 2022-2023:

11 talleres de Alimentación saludable
36 talleres Batch coocking o similar
12 talleres Alimentación infantil
4 talleres Verduras km0 y de temporada
16 talleres Innova en desayunos, almuerzos y meriendas
11 talleres Prevenir la Hipertensión arterial
15 talleres Legumbres
18 talleres Innova en cenas saludables
9 talleres Almuerzos y meriendas saludables intergeneracional (abuel@s y niet@s)
45 charlas relacionadas con alimentación
4 charlas relacionadas con salud mental
3 talleres Mejora tu salud
3 talleres de prevención de Obesidad Infantil
12 talleres de 5 sesiones/taller de Frena el estrés, etc.
32 sesiones, distribuidas en función de necesidades del momento, con Educadores de Calle
34 sesiones de cocina en zona rural.
17 sesiones puntuales de cocina saludable
6 sesiones de nutricionistas en zona rural.
6 talleres de 5 sesiones /taller a decidir con Servicios Sociales del Ayuntamiento de Vitoria- Gasteiz según necesidades detectadas o bien con Salud Mental de Osakidetza

Todos los talleres pueden ser objeto de variación y, por tanto, puede variar el número de talleres, sesiones, o actividades anuales.

Previsión en centros escolares

- Programa Desayuna bien: el programa se organiza en una primera sesión teórica de duración de 55 minutos sobre la importancia del desayuno, sobre sus efectos positivos en el organismo, sobre las características de un desayuno saludable y las diferentes opciones de desayuno saludable (lote 3). Días más tarde de la sesión teórica, se realiza por parte de la empresa adjudicataria del lote 1 una sesión práctica al respecto.

Dado que es difícil conocer cuántos centros educativos van a solicitar este programa, se hace referencia a las actividades realizadas a lo largo del curso 19-20: se solicitaron 75 Desayuna Bien para un total aproximado de personas participantes de 1.875, sin perjuicio de que el número de programas pueda variar para los próximos cursos.

- Programa Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda: el programa se organiza en una primera sesión teórica de duración de 55 minutos sobre la importancia que la realización del almuerzo y la merienda correctamente tiene para la salud. Asimismo, se trabajan las diferentes opciones saludables (lote 3). Días más tarde de esta sesión, se realiza por parte de la empresa adjudicataria del lote 2 una sesión práctica al respecto.

Dado que es difícil conocer cuántos centros educativos van a solicitar este programa, se hace referencia a las actividades realizadas a lo largo del curso 19-20: se han solicitado 35 Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda para un total aproximado de participantes de 875.

Se podrán realizar dos programas escolares en dos centros educativos simultáneamente.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	12/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

· **Previsión en otros equipamientos:**

Talleres, programas o actividades que en función de las necesidades detectadas son organizadas por el Servicio de Salud Pública o solicitadas por diferentes entidades tanto municipal, como de otros ámbitos.

Tanto las actividades en los centros cívicos como en los centros escolares se guiarán por el calendario escolar de septiembre a julio.

7. COLECTIVOS DESTINATARIOS

LOTES 1, 2, 3 y 4:

Podrán ser personas destinatarias de los programas en centros escolares, personas en cualquiera de las etapas educativas (infantil, primaria, secundaria, bachillerato…) dentro del municipio de Vitoria- Gasteiz, incluyendo la zona rural. En el caso de los desplazamientos a la zona rural, el kilometraje no será objeto de facturación.

En los programas de los centros cívicos los colectivos destinatarios son tanto población general como 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.

8. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará tras el Visto Bueno del Servicio de Salud Pública respecto de las tareas o labores efectivamente realizadas y entregadas. La empresa adjudicataria presentará una factura mensual que deberá reflejar los siguientes conceptos separadamente:

LOTE 1:

Actividades realizadas en los centros escolares:

- Nº Desayuna Bien y de Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda mensuales realizados.
- Importe total mensual relativo a la compra de materiales y alimentos de los programas escolares facturados, diferenciando el número total de alumnado por programa.

LOTE 2:

Actividades realizadas en los centros cívicos:

- Nº de sesiones mensuales de cada taller realizado en centros cívicos diferenciado por programa.
- Importe total mensual relativo a la compra de materiales y alimentos de los talleres de alimentación en los centros cívicos.

LOTE 3:

Actividades realizadas en los centros escolares:

- Nº Desayuna Bien y de Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda mensuales realizados.

Actividades realizadas en los centros cívicos:

- Nº de sesiones mensuales por cada taller realizado en centros cívicos diferenciado por programa.
- Nº de charlas mensuales realizadas.
- Nº y tipo de libros de los talleres del curso.

LOTE 4:

- Nº de sesiones mensuales de cada taller realizado en centros cívicos diferenciado por programa.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	13/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

- Nº y nombre de charlas mensuales realizadas.

9. PLAZO DE EJECUCION

La prestación de los servicios se realizará desde la firma del contrato hasta el 31 de julio de 2024, sin posibilidad de prórroga.

10. REALIZACION DEL CONTRATO

La prestación del servicio se realizará según calendario y/o horario que será facilitado por el Servicio de Salud Pública.

El Servicio de Salud Pública puede entregar a la empresa adjudicataria pegatinas y/o trípticos para entregar a cada alumno participante en la actividad de centros escolares. Así mismo, se hará entrega de las encuestas a realizar al alumnado, al profesorado, y a las personas participantes de los talleres en centros cívicos.

Cualquier modificación en la realización de una actividad se comunicará a la Empresa con una antelación mínima de 24 horas.

11. CONTROL DE LAS TAREAS A REALIZAR

El desarrollo de las tareas objeto de la contratación se efectuará con sujeción a las cláusulas contenidas en el presente Pliego, en el Pliego de Condiciones administrativas y en la oferta técnica presentada por la empresa adjudicataria en su proposición.

El Servicio de Salud Pública supervisará los trabajos realizados y garantizará el desarrollo de las tareas de acuerdo a las especificaciones del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

12. RECEPCION DEL SERVICIO

Durante la duración del contrato será imprescindible que las empresas cumplan con lo siguiente:

a. Todo lo especificado para cada lote en el pliego de condiciones

b. Al final de cada curso escolar, las empresas adjudicatarias presentarán una memoria –informe con los datos y la evaluación de las actividades realizadas que incluirá:

- Valoración de los talleres y programas de los centros cívicos y centros educativos incluyéndose por cada uno de ellos:
  - Nombre de tipo de taller o programa
  - Información estadística de cada programa según los datos del Anexo A y base de datos (esta base de datos sólo será obligatorio para la empresa adjudicataria del lote 1)
  - Número de actividades realizadas, incluyéndose el idioma en que se ha impartido
  - Número de participantes desglosados por sexo y actividad
  - Valoración general de cada taller: aspectos positivos, aspectos negativos, aspectos importantes a destacar por las empresas
  - Sugerencias de mejora transmitidas por las personas participantes (en el caso de actividades de centros cívicos)
  - Sugerencias de mejora por parte de la empresa para que el programa se mejore.

Los datos estadísticos de cada programa se indicarán en un fichero Excel u OpenOffice Calculo según el modelo Anexo A que se acompaña a este pliego. Dicho modelo se suministrará a las empresas adjudicatarias al inicio del contrato.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	14/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

15. OBLIGACIONES de la empresa ADJUDICATARIA

- Cada empresa adjudicataria aportará los medios técnicos, alimentos y recursos humanos adecuados y necesarios para el desarrollo de las actividades. En el caso de la empresa adjudicataria del lote 2, en los centros cívicos existe material a disposición de la empresa adjudicataria (ollas, sartenes, cuchillos, cubiertos, platos, etc.…) de los que podrá disponer.
- 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.
- Informar al servicio de Salud Pública del nombre de los/las profesionales que impartirán las actividades tanto en centros escolares como en centros educativos, así como informar de las modificaciones de personal o del cambio de fechas de actividad en centros educativos mensualmente.
- Acudir a las reuniones de información, coordinación, etc que sean necesarias para el buen funcionamiento de las actividades.
- Asegurar la recogida y limpieza de las cocinas en las actividades del lote 2 al finalizar la actividad.
- Realizar una memoria al finalizar cada curso donde se recojan todas las actividades.
- Serán por cuenta del adjudicatario indemnizar los daños que se ocasionen a terceros como consecuencia del desarrollo de las tareas.

16. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Las empresas licitadoras deberán cumplir los siguientes requisitos:

LOTE 1:

Para realizar las actividades en los centros educativos se requerirá profesionales con titulación de Formación Profesional básica en Cocina y Restauración. Se requieren al menos **2**.

Al menos dos 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 (vease 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.

LOTE 2:

Para realizar las actividades en los centros cívicos, el número mínimo de profesionales cuya titulación será de FPII rama Hostelería o Técnico de Cocina, necesarios para realizar las tareas será de **4.** Este número de profesionales puede tener que trabajar en un mismo día y hora, en diferentes lugares.

Al menos **dos** de los/as profesionales estarán capacitados/as para impartir las actividades en Euskera en los siguientes términos: Estar en posesión del perfil lingüístico 3 o equivalente (vease 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

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.

LOTE 3:

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 realizar las tareas 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.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	15/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

· Al menos DOS profesionales estarán capacitados/as para impartir las actividades en euskera, para lo cual deberán 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.

LOTE 4:

El personal propuesto deberá disponer de la titulación de Licenciatura en Psicología o Grado en Psicología.

El número mínimo de profesionales necesarios para realizar las tareas será de **2**. Si en el desarrollo de la programación se precisarán los servicios de más profesionales, estos/as serán igualmente facilitados por la empresa, previa petición del Servicio de Salud Pública.

Al menos **1** profesional estarán capacitados para impartir las actividades en euskera, para lo cual deberán acreditar la siguiente titulación:

- Estar en posesión del perfil lingüístico 3 o equivalente (vease 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.

LOTES 1, 2, 3 Y 4:

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. El Servicio de Euskera puede organizar una sesión formativa sobre estrategias, pautas y recomendaciones para la promoción del uso del euskera. En ese caso las y los monitores de cada una de las empresas adjudicatarias tomarán parte en ella. La empresa adjudicataria será responsable de trasladar las indicaciones de la sesión formativa a las personas que por motivos justificados no hayan podido acudir a la sesión. Dichas sesiones no serán objeto de facturación, ya que es imprescindible que las empresas municipales contratadas cumplan con las líneas y objetivos municipales en las materias transversales o de interés para el Servicio.

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

17. OBLIGACION de la empresa ADJUDICATARIA en cuanto a PROTECCIÓN DE MENORES

En La Ley Orgánica 1/96, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, en su reciente modificación por la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, en su artículo 13.5 establece que "*será requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores, el no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye 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*". A tal efecto, la empresa adjudicataria de contratos de servicios que impliquen un contacto habitual con menores, deberá aportar, respecto al personal destinado a la ejecución del contrato, una certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales.

La empresa propuesta para la adjudicación deberá aportar dicha declaración con carácter previo a la adjudicación del contrato.

18. ANEXOS, (SE ADJUNTAN EN DOCUMENTO APARTE)

Anexo A: Datos de Actividad.

Anexo 1: Modelo de Proposición Económica

Anexo 2: Desayuna bien. Encuesta rellenada por profesores en sesiones lote 1.

Anexo 3: Desayuna bien. Encuesta rellenada por niñas y niños en lote 1.

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	16/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA

Anexo 4: Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda. Encuesta rellenada por profesores en lote 1.

Anexo 5: Recarga las pilas con el almuerzo y la merienda. Encuesta rellenada por niñas y niños en lote 1

Anexo 6: Encuesta Centros Cívicos

Anexo 7: Registro de incidencias

Anexo 8: Compromiso limpieza cocina

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/
Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera.
Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

Sinatzailearen izena *Firmado por*	SAEZ DE IBARRA LARRAURI, ARANTXA (Due de Salud Pública)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua *CSV (Código Seguro de Verificación)*	GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA	**Data eta Ordua** *Fecha y Hora*	10/05/2022 14:55:57
Zerbitzaria *Servidor*	**Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala**	**Orrialdea** *Página*	17/17

GDJHNKLJPQU2O6S67RUYNWCCBA