

Vista la memoria explicativa de la Dirección General de Salud Pública y sobre la base de la competencia recogida en el artículo 9.2.a) de la Ley de Cantabria 10/2006, de 17 de julio, de Subvenciones,

RESUELVO:

PRIMERO: CONCEDER la subvención nominativa presupuestada en la Ley de Cantabria 4/2026, de 28 de abril, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Cantabria para 2026 a favor de la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA (G39031299), por importe de 25.000 €, con los requisitos y condiciones que a continuación se detallan:

Objeto, condiciones y finalidad

La subvención concedida a la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERIA DE CANTABRIA corresponde a la línea de subvención 8 del Plan Estratégico de Subvenciones de la Consejería de Salud y entidades dependientes para el período 2025-2027, el cual contempla el siguiente objetivo:

- Fomentar la seguridad alimentaria de los alimentos a disposición de los consumidores y usuarios de los establecimientos de restauración y hostelería, a través de la implantación de buenas prácticas correctas de higiene (control de proveedores y trazabilidad, almacenamiento y control de temperaturas, formación de manipuladores de alimentos, control del agua, mantenimiento de locales, instalaciones y equipos, limpieza y desinfección, gestión de residuos, control de plagas y gestión adecuada de alérgenos). Procurar una adecuada oferta de alimentos saludables en establecimientos de restauración y hostelería para una alimentación saludable que amplíe la oferta de menús saludables.

La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERIA DE CANTABRIA, se compromete al desarrollo del programa PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, CAFETERÍAS Y BARES DE CANTABRIA. Para ello se plantean un objetivo el siguiente objetivo operativo:



- Promover la seguridad alimentaria y la alimentación saludables en los establecimientos de restauración y hostelería de Cantabria mediante actuaciones de divulgación, formación e implantación de buenas prácticas de higiene, gestión de alérgenos y prevención del desperdicio alimentario, favoreciendo asimismo una oferta alimentaria más equilibrada y saludable para consumidores y usuarios.

La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERIA DE CANTABRIA dispondrá de todos los recursos materiales y humanos para la realización del programa.

Esta subvención es compatible con otras subvenciones y ayudas para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales o internacionales.

Ámbito geográfico y población susceptible

El ámbito geográfico de realización del programa es la Comunidad Autónoma de Cantabria, principalmente establecimientos de restauración y hostelería de Cantabria, especialmente pequeños negocios de hostelería, establecimientos familiares y negocios estacionales o temporales que, por sus características organizativas y limitaciones estructurales pueden presentar mayores dificultades para la implantación de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

La población susceptible son tanto los consumidores y usuarios de establecimientos de hostelería, como los trabajadores y responsables de los establecimientos de restauración y hostelería de Cantabria.

Se prestará especial atención a establecimientos ubicados en zonas de elevada afluencia turística y en distintos puntos geográficos de Cantabria, con el objetivo de favorecer una amplia cobertura territorial y facilitar el acceso a las actuaciones previstas.

Régimen jurídico

La presente subvención concedida a la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA se rige por lo dispuesto en la Ley de Cantabria 10/2006, de 17 de julio de Subvenciones de Cantabria; en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones; en el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y demás disposiciones aplicables.

Actividades

La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERIA DE CANTABRIA para la realización del programa PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, CAFETERÍAS Y BARES DE CANTABRIA, con un presupuesto total de 25.000 €, con las siguientes actividades:

- Difusión de buenas prácticas en el cocinado y conservación de alimentos a establecimientos de hostelería de Cantabria.



- Campañas a través de redes sociales sobre seguridad alimentaria, prevención del desperdicio alimentario y alimentación saludable en establecimientos de hostelería de Cantabria.
- Jornadas formativas sobre seguridad alimentaria, nutrición y prevención del desperdicio alimentario. Se realizarán 6 jornadas en la AHC con una duración de tres horas cada una y en las que se incluirán los siguientes contenidos:
- Implantación de buenas prácticas de higiene y gestión de alérgenos en establecimientos de hostelería. La actividad consistirá en la implantación y difusión de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en 100 establecimientos de hostelería mediante la entrega de material divulgativo.
- Revisión nutricional de menús del día en establecimientos de hostelería. Revisión cualitativa de los menús del día ofrecidos en establecimientos de hostelería, con el objetivo de evaluar su adecuación a las recomendaciones generales de alimentación saludable y promover una oferta alimentaria más equilibrada y variada.

Se adjunta memoria explicativa del programa como anexo I.

Obligaciones

1. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada a realizar la actividad que fundamenta la concesión de la subvención en la forma y plazos establecidos.

Se podrá llevar a cabo la subcontratación de la totalidad de las actividades subvencionadas.

2. Gastos subvencionables y no subvencionables:

- 2.1. Se consideran gastos subvencionables los siguientes:

- a) Gastos de personal contratado: nómina y gasto de Seguridad Social.

Tendrán la consideración de gastos de personal el pago de retribuciones y el coste de las cuotas sociales del personal de la entidad vinculado al programa mediante contrato laboral con código de cotización correspondiente a la Comunidad Autónoma de Cantabria, así como los gastos derivados de contratos de arrendamiento de servicios cuando estos se presten en la Comunidad autónoma de Cantabria.

En ningún caso podrá concertarse por la persona beneficiaria la ejecución total o parcial de las actividades subvencionadas con personas o entidades vinculadas con la persona beneficiaria, salvo que concurran las siguientes circunstancias:

- Que la contratación se realice de acuerdo con las condiciones normales de mercado.
- Que se obtenga la previa autorización del órgano concedente.

Cualquier modificación de los profesionales que implementen el programa, deberá ser comunicada al órgano gestor en un plazo máximo de 15 días desde que se produzca la circunstancia.

- b) Gastos corrientes:

Gastos no inventariables imputables a la actividad subvencionada (funcionamiento, instalaciones del local en que se implementa el programa o su parte proporcional en el caso de que dicho local sea la sede, o se comparta con otras actividades o programas),



incluyendo conceptos como material de oficina y didáctico, materiales diversos vinculados a la naturaleza del programa ejecutado, gastos de suministros (luz y teléfono agua, gas y teléfono, en este último una línea fija del local en donde se implementa el programa y un máximo de 3 líneas móviles vinculadas al fijo por contrato), limpieza y combustible.

Tendrán esta consideración los gastos derivados directamente de la realización del programa subvencionado.

- c) Informe auditor.
- d) IVA. Este impuesto se considerará subvencionable si no es recuperable para el beneficiario.
- e) Gastos indirectos de gestión y administración.

2.2. Se consideran gastos no subvencionables los siguientes:

- a) Multas, sanciones o recargos administrativos y penales.
- b) Gastos por procedimientos judiciales.
- c) Intereses y comisiones bancarias.
- d) Tickets de caja o facturas en régimen simplificado, aún y cuando contengan los requisitos fiscales establecidos (la entidad necesariamente deberá solicitar la factura correspondiente al proveedor).
- e) Aquellos gastos cuyo pago se haga en efectivo.
- f) No puede aceptarse gastos que generen dudas razonables sobre su adecuación al objeto de la subvención.
- g) No podrán incluirse en la cuenta justificativa gastos que no se refieran a actividades incluidas en el proyecto subvencionado.
- h) Gastos de personal siguientes:
 - Gastos originados por los miembros de las juntas directivas o consejos de dirección en el desempeño de su cargo.
 - Penalizaciones o compensaciones por incumplimientos de contrato achacables a la entidad beneficiaria de la subvención (por ejemplo, gastos por despidos improcedentes).
 - Recargos por retrasos o impagos de obligaciones fiscales o con la Seguridad Social.
 - Gastos formativos, reuniones, conferencias y viajes de los cargos directivos facturados a la entidad beneficiaria.

3. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada a justificar ante la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Cantabria, la realización de la actividad, así como el cumplimiento de las condiciones que se determinan en la concesión de la subvención y los gastos realizados del programa subvencionado. El plazo de presentación de la cuenta justificativa finaliza el 31 de marzo de 2027 y la misma contendrá la siguiente documentación:



- 3.1. Una memoria de actuación justificativa del cumplimiento de las actividades realizadas con la subvención y con indicación de los resultados obtenidos. Esta memoria se completará, en su caso, con el material gráfico editado para la realización del programa subvencionado y con toda aquella información complementaria que pueda permitir una mejor evaluación por parte del personal técnico de la Consejería de las actividades realizadas por la entidad subvencionada (como cronogramas de actividades, gráficos de ejecución de actividades o de resultados, encuestas, etc.).

Se adjunta modelo de memoria técnica justificativa del programa como Anexo II (Informe Técnico Final de las Actividades Realizadas Objeto de la Subvención Obtenida)

- 3.2. Memoria económica justificativa del coste de las actividades realizadas, que contendrá:

- 3.2.1 Una relación clasificada de los gastos de la actividad, con identificación del acreedor y del documento, su importe, fecha de emisión y, en su caso, fecha de pago. Asimismo, se indicarán las desviaciones acaecidas con relación al presupuesto inicial. Los gastos deberán haber sido realizados durante el ejercicio 2026, si bien el pago efectivo de los mismos podrá efectuarse hasta el 1 de marzo de 2027, salvo para los gastos detallado en el apartado 3.2.2.e) siguiente.

Se adjunta modelo de memoria económica justificativa del programa como Anexo III (Cuenta Justificativa de la Actividad Económica Subvencionada).

- 3.2.2 Cuenta justificativa con aportación de informe auditor, que deberá ajustarse a los dispuesto en la Orden EHA/1434/2007, de 17 de mayo, por la que se aprueba la norma de actuación de los auditores de cuentas en la realización de los trabajos de revisión de cuentas justificativas de subvenciones, en el ámbito del sector público estatal, previstos en el artículo 74 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio. Solo será obligatorio aportar para su revisión los justificantes que comprendan hasta el importe de la subvención otorgada independientemente de que el importe del proyecto sea mayor.

El Informe auditor de cuentas irá firmado, sellado, fechado, con el nombre de quien realice la auditoría y su número de inscripción en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas y certificará:

- a) Que se ha verificado la existencia de las facturas y justificantes de pago de las mismas, que se relacionan en un anexo titulado "Cuenta justificativa de la Actividad Económica Subvencionada" que se ajustará al modelo establecido en el Anexo III.
- b) Que la entidad beneficiaria de la subvención dispone de los documentos originales.
- c) Que las facturas cumplen los requisitos exigidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.
- d) Que las facturas están emitidas a nombre de la beneficiaria de la subvención en fecha comprendida dentro del plazo de ejecución del proyecto.



- e) Se admitirá el gasto en el mes siguiente a la finalización del plazo de ejecución de los gastos de personal correspondientes al ejercicio presupuestario de la subvención. Se admitirá el gasto correspondiente al informe auditor hasta la finalización del plazo de justificación.
- f) Que los justificantes de pago de las facturas tienen fecha valor comprendida dentro del plazo de ejecución del proyecto, salvo las excepciones contempladas en el apartado e) anterior.
- g) Que las facturas corresponden a los conceptos de los gastos subvencionados detallados en la presente subvención nominativa.
- h) Que se ha realizado el pago total de los gastos subvencionados a los que corresponden las facturas, indicando el importe.
- i) Que se ha comprobado que el personal indicado en la relación incluida en el anexo con la cuenta justificativa ha estado dado de alta en la Seguridad Social con código de cotización en Cantabria en la categoría que figura en la memoria aportada y al menos el número de horas imputado, durante el periodo de ejecución del proyecto y no está imputado a cualquier otra subvención, contrato, convenio o concierto suscrito con cualquier administración.
- j) Que hayan sido correctamente declarados los impuestos de IRPF del personal cuyas nóminas sean incluidas en la cuenta justificativa. Así como, el cálculo de las bases de cotización sea conforme a las bases declaradas en los modelos TC2 de la Seguridad Social.
- k) Si constan otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos de origen público que financien los costes subvencionables.

3.2.3 Otras ayudas o ingresos aplicables a la actividad subvencionada. (Anexo IV)

3.2.4 En su caso carta de pago de reintegro en los supuestos de remanentes no aplicados, así como de los intereses derivados de los mismos.

La justificación será realizada de acuerdo a la memoria aportada y tendrá entrada en el Registro Electrónico del Gobierno de Cantabria con fecha límite del 31 de marzo del 2027.

- 4. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada al sometimiento de las actuaciones de comprobación a efectuar por la entidad concedente y a las de control financiero que corresponden a la Intervención General y a las previstas en el Tribunal de Cuentas.
- 5. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA deberá permitir y colaborar en las tareas de inspección y control que el Gobierno de Cantabria considere oportunas realizar.
- 6. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada a comunicar la obtención de cualquier otra subvención o ayuda con la misma finalidad, de cualquier procedencia que pudiera obtener, así como las alteraciones de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la subvención.

El importe total de las subvenciones y ayudas que la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA pudiera obtener para el desarrollo de estas actividades, en ningún caso, podrá ser de tal cuantía que, aisladamente o en concurrencia con otras



procedentes de otras Administraciones Públicas o de otros entes públicos o privados, nacionales o internacionales, superen el coste de las intervenciones a desarrollar. A este efecto deberá aportar el Anexo IV (Declaración Responsable de la Justificación Económica y la Obtención de Otras Ayudas Como Medios de Financiación).

7. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA hará constar expresamente y de forma visible en cualquiera de los medios y materiales que utilicen para la difusión de las actividades subvencionadas, que las mismas se realizan con la financiación del Gobierno de Cantabria, incorporando de forma visible el logotipo con el escudo del Gobierno de Cantabria. Cualquier publicación que se realice con cargo a la subvención concedida, deberá ser previamente revisada por el Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, a cuyo efecto, deberá ser remitida la correspondiente maqueta con la suficiente antelación para que se emita su conformidad.
8. En cumplimiento con el artículo 39.6, en relación con el artículo 28.6, de la Ley de Cantabria 1/2018, de 21 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública de Cantabria, la entidad tiene la obligación de publicar las retribuciones anuales e indemnizaciones de los titulares de los órganos de administración o dirección, tales como presidente, secretario general, gerente, tesorero y director técnico en el caso de superar el umbral establecido en el citado artículo 28.6. En el supuesto de no disponer de página web propia, publicarán la información en las páginas web de las federaciones, organizaciones, asociaciones o agrupaciones, a las que pertenecen. En caso de que no dispongan de página web, deberá comunicarse esta circunstancia a la Dirección General de Salud Pública y remitir la información a publicar con el objeto de que se tramite su inclusión en el Portal de Transparencia de Cantabria.
9. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA cumplirá con el resto de las obligaciones recogidas en el artículo 13 de la Ley 10/2006 de 17 de julio de Subvenciones de Cantabria.
10. El Gobierno de Cantabria, a través del Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, de la Consejería de Salud, cooperará en la buena marcha del proyecto, mediante tareas de coordinación y apoyo técnico.

SEGUNDO: AUTORIZAR Y DISPONER un gasto por importe de VEINTICINCO MIL EUROS (25.000,00 €) a favor de la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA (G39031299), con cargo a la partida presupuestaria 10.03.313A.481.06 de la Ley de Cantabria 4/2026, de 28 de abril, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Cantabria para 2026.

El abono de la subvención se realizará, mediante pagos anticipados del 100% de la subvención concedida, sin necesidad de constituir garantías a favor del órgano concedente.

No podrá realizarse el pago de la subvención en tanto el beneficiario no se halle al corriente de sus obligaciones tributarias con la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, frente a la Seguridad Social, de sus obligaciones con la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, o sea deudor por resolución de procedimiento de reintegro.

Serán de aplicación las causas de revocación o reintegro previstas en la Ley 10/2006, de 17 de julio, de Subvenciones de Cantabria.



En lo referente a infracciones y sanciones administrativas, se estará a lo dispuesto en el Título IV de la Ley de Cantabria 10/2006, de 17 de julio, de Subvenciones de Cantabria.

Será de aplicación el principio de proporcionalidad en la determinación de la cantidad a abonar o, en su caso, a reintegrar, cuando el cumplimiento por la entidad beneficiaria se aproxime de modo significativo al cumplimiento total y quede acreditada una actuación inequívocamente tendente a la satisfacción de sus compromisos.

Se establecen los siguientes criterios de graduación de los posibles incumplimientos de las condiciones impuestas con motivo de la concesión de la subvención, a los efectos de que proceda exigir el reintegro parcial de la misma:

- Cuando el beneficiario acredite haber realizado íntegramente las actuaciones subvencionadas, pero el importe de los gastos subvencionables sea inferior al presupuesto reflejado en su propuesta de actuación.
- Cuando el beneficiario no haya realizado íntegramente las actuaciones subvencionadas, pero acredite un grado de ejecución suficiente para considerar cumplido el fin de protección que motivó la concesión de la subvención, y el importe de los gastos subvencionables represente, al menos, el 80% del presupuesto reflejado en su propuesta de actuación.

En ambos supuestos, procederá la exigencia del reintegro parcial de la subvención concedida, en proporción al porcentaje de gasto no justificado, salvo que se hubiera producido la devolución voluntaria por parte del beneficiario.

- Cuando el beneficiario incumpla la obligación específica prevista en el apartado séptimo relativa a la inserción del escudo oficial del Gobierno de Cantabria y los logotipos oficiales en cuantas actuaciones se realicen, procederá la exigencia del reintegro del 5% de la subvención concedida.

En cualquier caso, el importe a reintegrar se verá incrementado con los intereses de demora correspondientes, desde el momento del pago de la subvención hasta la fecha en que se acuerde la procedencia del reintegro.

En el supuesto de que el importe de la subvención, aislada o en concurrencia con otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos, supere el coste de la actividad subvencionada, procederá el reintegro del exceso obtenido sobre el coste de la actividad subvencionada, así como la exigencia del interés de demora correspondiente.

De acuerdo con el artículo 90 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, se entiende por devolución voluntaria aquella que es realizada por el beneficiario sin el previo requerimiento de la Administración.

La devolución voluntaria, total o parcial, de la subvención concedida, se realizará a través del modelo 046 que será facilitado por la Dirección General Salud Pública, y a la que deberá remitirse posteriormente el justificante de haber efectuado el ingreso. Posteriormente, la Administración calculará los intereses de demora, de acuerdo con lo previsto en el artículo 38 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, y hasta el momento en que se produjo la devolución efectiva por parte del beneficiario.



La presente Resolución pone fin a la vía administrativa. Los actos administrativos que pongan fin a la vía administrativa podrán ser recurridos potestativamente en reposición ante el mismo órgano que los hubiera dictado, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la notificación, o ser impugnados directamente ante el orden jurisdiccional contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente a su notificación a los beneficiarios, al amparo del artículo 149 de la Ley de Cantabria 5/2018, de 22 de noviembre, de Régimen Jurídico del Gobierno, de la Administración y del Sector Público Institucional de la Comunidad Autónoma de Cantabria. En caso de interponer recurso potestativo de reposición no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto.

Cúmplase la anterior resolución y notifíquese en forma a: SECRETARÍA GENERAL DE SALUD, DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA, INTERVENCIÓN GENERAL E INTERESADO.

Santander, a la fecha de la firma electrónica
EL CONSEJERO DE SALUD

Fdo.: César Pascual Fernández



ANEXO I

MEMORIA EXPLICATIVA DEL PROGRAMA

Nombre de la Identidad.

Entidad solicitante: ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA	
C.I.F.:	G39031299
Denominación del Programa: Promoción de la alimentación saludable y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración, cafeterías y bares de Cantabria	

Justificación de la necesidad.

El sector de la hostelería constituye un ámbito estratégico desde el punto de vista sanitario, social, económico y turístico en Cantabria, debido tanto al elevado volumen de población al que presta servicio como a su relevancia dentro de la imagen gastronómica y turística de la comunidad autónoma.

Los establecimientos de restauración, cafeterías y bares desarrollan una actividad directamente relacionada con la seguridad alimentaria y la salud pública, siendo fundamental garantizar unas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, una correcta manipulación de los alimentos y una información veraz y segura para los consumidores.

En los últimos años se ha observado la necesidad de reforzar las actuaciones de sensibilización, formación y apoyo dirigidas especialmente a pequeños establecimientos de hostelería, negocios familiares y establecimientos estacionales o temporales, como chiringuitos de playa, casetas de ferias y fiestas, locales ambulantes o bares vinculados a entidades deportivas y sociales. Este tipo de establecimientos, debido a sus características organizativas, temporalidad, limitaciones estructurales o elevada carga de trabajo en determinados periodos, pueden presentar mayores dificultades para la implantación efectiva de buenas prácticas de higiene y sistemas de autocontrol.

Además, muchos de estos establecimientos se encuentran en zonas de gran afluencia turística o prestan servicio durante eventos con elevada asistencia de población, contribuyendo de forma significativa a la imagen turística y gastronómica de Cantabria. En determinados casos, como los establecimientos vinculados a instalaciones deportivas y actividades infantiles, debe considerarse también la presencia frecuente de población especialmente sensible o vulnerable, como niños y personas con necesidades alimentarias específicas.

Asimismo, aspectos como la prevención del desperdicio alimentario han adquirido una especial relevancia en los últimos años debido a las obligaciones establecidas por la normativa vigente y a la creciente demanda social de una alimentación más sostenible.

En este contexto, muchos pequeños establecimientos de hostelería presentan dificultades para adaptar sus procedimientos y aplicar correctamente estas obligaciones, especialmente en relación con la seguridad alimentaria y la implantación de medidas orientadas a reducir el desperdicio alimentario.

El presente proyecto pretende dar respuesta a estas necesidades mediante un conjunto de actuaciones de carácter preventivo, divulgativo y formativo dirigidas tanto a profesionales del sector como a la población general. Las actividades propuestas combinan campañas informativas, jornadas formativas, implantación de buenas prácticas y revisión nutricional de menús, con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria, promover hábitos saludables, favorecer el cumplimiento normativo y reforzar la confianza de consumidores y usuarios.



Asimismo, el proyecto busca facilitar herramientas prácticas y accesibles que permitan a los establecimientos mejorar progresivamente sus prácticas higiénico-sanitarias y nutricionales, favoreciendo una cultura preventiva y de mejora continua en el sector hostelero de Cantabria.

Todas las actuaciones estarán basadas en las recomendaciones y directrices actuales de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y otras referencias científicas y técnicas en materia de seguridad alimentaria, nutrición y salud pública.

Objetivos.

OBJETIVOS GENERALES:

Promover la seguridad alimentaria y la alimentación saludable en los establecimientos de restauración y hostelería de Cantabria mediante actuaciones de divulgación, formación e implantación de buenas prácticas de higiene, gestión de alérgenos y prevención del desperdicio alimentario, favoreciendo asimismo una oferta alimentaria más equilibrada y saludable para consumidores y usuarios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Sensibilizar sobre los riesgos alimentarios frecuentes en el sector hostelero.
- Mejorar el conocimiento sobre prácticas seguras de manipulación alimentaria (por ejemplo, en la elaboración y servicio de hamburguesas, tortillas de patata, moluscos bivalvos vivos, y otros alimentos susceptibles de presentar riesgos microbiológicos)
- Implantar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos hosteleros.
- Mejorar la capacitación de trabajadores y responsables de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria del sector hostelero.
- Fomentar la correcta gestión de alérgenos y la prevención de contaminaciones cruzadas.
- Sensibilizar sobre la prevención del desperdicio alimentario y la adecuada gestión de residuos.
- Difundir hábitos de alimentación saludable entre profesionales y población general.
- Promover una oferta alimentaria más equilibrada y saludable en establecimientos de hostelería.
- Mejorar la calidad nutricional de los menús del día.
- Facilitar herramientas prácticas, materiales divulgativos y recomendaciones adaptadas a pequeños establecimientos y negocios estacionales.
- Mejorar la información disponible para consumidores y usuarios en materia de seguridad alimentaria y alimentación saludable.
- Favorecer la implantación de una cultura preventiva y de mejora continua en el sector hostelero.



Población destinataria

Colectivo (descripción detallada):

El proyecto se dirige principalmente a establecimientos de restauración y hostelería de Cantabria, especialmente pequeños negocios de hostelería, establecimientos familiares y negocios estacionales o temporales que, por sus características organizativas y limitaciones estructurales, pueden presentar mayores dificultades para la implantación de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

Entre los establecimientos destinatarios se incluyen especialmente:

- Restaurantes, bares y cafeterías.
- Establecimientos con servicio de menú del día.
- Chiringuitos de playa y establecimientos estacionales.
- Casetas de pinchos y establecimientos vinculados a ferias y fiestas.
- Locales ambulantes de hostelería.
- Bares y ambigús de entidades deportivas, sociales y recreativas.
- Pequeños establecimientos familiares de hostelería.

Asimismo, las actuaciones del proyecto se dirigen a:

- Trabajadores y responsables de establecimientos hosteleros.
- Personas encargadas de la gestión de la seguridad alimentaria y control de alérgenos.
- Asociaciones y entidades vinculadas al sector hostelero.
- Consumidores y usuarios de establecimientos de hostelería.
- Población general, mediante actuaciones de divulgación y sensibilización sobre seguridad alimentaria y alimentación saludable.

Se prestará especial atención a establecimientos ubicados en zonas de elevada afluencia turística y en distintos puntos geográficos de Cantabria, con el objetivo de favorecer una amplia cobertura territorial y facilitar el acceso a las actuaciones previstas.



Actividades.
 (Cumplimentar una ficha por actividad). De cada actividad indicar:

N° Actividad: 1

Nombre: Difusión de buenas prácticas en el cocinado y conservación de alimentos a establecimientos de hostelería de Cantabria.
 Descripción:

Se elaborará una infografía didáctica y visualmente atractiva sobre las buenas prácticas de elaboración y conservación de:

TORTILLAS DE PATATA
 HAMBURGUESAS
 MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS
 ALIMENTOS DE CONSUMO CRUDOS O MARINADOS (SUSHI, CEVICHES, TARTAR...)
 ARROCES

Las recomendaciones estarán basadas en las recomendaciones actuales de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y otras fuentes científicas.

Se difundirá la infografía a través de redes sociales para llegar al público general, y se entregará en formato físico y/o digital a 20 establecimientos de hostelería de Cantabria cuya oferta gastronómica se centre en los alimentos descritos, de cada una de las infografías.

Colectivo	Número
Público general	Indefinido
Establecimientos de Hostelería de Cantabria	20 (x5)
Público asistente a las jornadas de la actividad 3	Hasta 180 personas
Establecimientos de hostelería de la actividad 4	100

Relación de la actividad con los objetivos del programa:

A través de la elaboración y difusión de material divulgativo específico sobre alimentos y elaboraciones de mayor riesgo microbiológico, la actividad contribuye a mejorar el conocimiento y la sensibilización del sector hostelero respecto a aspectos clave de la seguridad alimentaria, como el control de temperaturas de cocinado y la conservación adecuada de los alimentos. Del mismo modo, las actuaciones dirigidas a la población general favorecen una mayor información y sensibilización de consumidores y usuarios, promoviendo decisiones de consumo más responsables y seguras en relación con la elección, conservación y consumo de alimentos.

 Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Biología	Colaboradores AEHC
1	Técnico superior en Industrias Alimentarias	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Colaboradores AEHC

 Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas



Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet con acceso a internet	2
Software de Diseño Gráfico: opciones avanzadas como Canva Pro.	1
Material de papel y plastificado para infografías en formato físico	20 x 5
Tripticos informativos para entrega en las jornadas de la actividad 3	180
Inclusión de estas infografías en las Guía de buenas prácticas de la actividad 4	100
Acceso a redes sociales y herramientas de gestión	1
Medios de comunicación (correo electrónico, teléfono) para el contacto inicial y seguimiento con los establecimientos	2

Evaluación: Se evaluará la actividad a través de llamadas telefónicas o correos electrónicos dirigidos a los establecimientos participantes. Se elaborará un breve cuestionario estandarizado con preguntas cerradas y una sección opcional para observaciones. Las respuestas permitirán medir el impacto de las acciones y valorar la necesidad de nuevas intervenciones o recursos informativos en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Descripción de los instrumentos a utilizar: Encuestas o cuestionarios a través de correo electrónico o vía telefónica.

Descripción de los indicadores:

Número de establecimientos de hostelería contactados para participar en la actividad.

Número de establecimientos que aceptaron recibir la infografía.

Número de interacciones en redes sociales (likes, comentarios, compartidos).

Número de infografías entregadas en formato físico.

Número de envíos digitales realizados.

Número de establecimientos contactados tras la entrega de la infografía

Porcentaje de establecimientos que valoraron positivamente la infografía.

Porcentaje de consumidores o trabajadores que manifestaron haber aprendido algo nuevo tras leer la información

Número de establecimientos que indican haber aplicado alguna recomendación tras recibir el material.

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
1	JULIO	DICIEMBRE	50-60



Nº Actividad: 2

Nombre: Campañas a través de redes sociales sobre seguridad alimentaria, prevención del desperdicio alimentario y alimentación saludable en establecimientos de hostelería de Cantabria.

Descripción:

Se elaborarán 4 campañas a lo largo del año dirigidas a la población general y a empresarios, responsables y trabajadores de establecimientos del sector de la hostelería. Estas campañas se difundirán a través de redes sociales, abordando diferentes temas. Como posibles opciones:

- Buenas prácticas en la gestión de residuos y prevención del desperdicio alimentario
- Gestión de alérgenos. Especial cuidado de las elaboraciones sin GLUTEN.
- Medidas preventivas que eviten el acceso de plagas de roedores e insectos a los establecimientos, en la que se incluyan imágenes que permitan identificar en los establecimientos los indicios de la presencia de plagas.
- NUTRICIÓN:
 - Dietas de moda y dieta mediterránea
 - Uso responsable de suplementos alimenticios
 - Opciones saludables en restauración
 - Come saludable comiendo de tupper

Colectivo	Número
Público general y empresarios, responsables y trabajadores de establecimientos del sector de la hostelería.	Aproximadamente 15.000 (valor estimado por campaña)

Relación de la actividad con los objetivos del programa: La actividad se relaciona con los objetivos del programa al fomentar la seguridad alimentaria, la prevención del desperdicio alimentario y la promoción de hábitos alimentarios saludables mediante actuaciones de divulgación y sensibilización dirigidas tanto a profesionales del sector hostelero como a la población general.

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Biología	Colaboradores AEHC
1	Técnico superior en Industrias Alimentarias	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas



Recursos materiales:

Tipo	Número
Equipos y Herramientas de Diseño: ordenador (con conexión a internet)	2
Software de Diseño Gráfico: opciones avanzadas como Canva Pro.	1
Herramientas de gestión o análisis de resultados de redes sociales (META)	1
Presupuesto para promoción pagada en redes sociales para ampliar el alcance de las publicaciones.	400

Evaluación: Se analizará el alcance, la interacción y el nivel de participación en las publicaciones (likes, comentarios, compartidos), identificando qué temas han generado mayor interés

Descripción de los instrumentos a utilizar: se utilizará la plataforma (META)..

Descripción de los indicadores:

- Alcance Total de la Publicación en META
- Impresiones totales
- Reproducciones de vídeo-campaña
- Interacciones con la publicación
- Clics de interés
- Segmentación de perfiles

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
2	Junio	Diciembre	44 – 50 aproximadamente



Nº Actividad: 3

Nombre: **Jornadas formativas sobre seguridad alimentaria, nutrición y prevención del desperdicio alimentario en hostelería**

Descripción:

Se realizarán 6 jornadas en la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria, con una duración de 3 horas cada una.

Las jornadas estarán dirigidas a distintos perfiles vinculados al sector hostelero y a la población general, con el objetivo de mejorar los conocimientos relacionados con la seguridad alimentaria, la alimentación saludable y la prevención del desperdicio alimentario.

Las actividades combinarán contenidos teóricos y prácticos adaptados a la realidad de los pequeños establecimientos hosteleros.

Con el fin de ampliar la cobertura territorial del proyecto, se procurará que al menos la mitad de las jornadas se realizará en municipios de la provincia, en espacios municipales o instalaciones cedidas para tal fin.

CONTENIDO DE CADA JORNADA:

- ⇒ Fomento de la cultura de la seguridad alimentaria: dirigidas a los trabajadores de hostelería, y en particular a los responsables de la supervisión/gestión de los sistemas de Gestión de la Seguridad alimentaria, que otorguen competencias en: gestión de alérgenos para ofrecer una información veraz al consumidor y para la elaboración de menús para personas con alergias o intolerancias alimentarias; seguridad alimentaria (incluyendo los contenidos de la actividad 1), garantizando aspectos decisivos en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria (mantenimiento de la cadena de frío, elaboración y presentación adecuada de pinchos y tapas, etc.).
- ⇒ Aplicación de la nueva normativa de desperdicio alimentario.
 - Buenas prácticas de aprovechamiento alimentario
 - Gestión adecuada de residuos
 - Medidas de prevención del desperdicio en cocina y sala
 - Disponer y ofrecer a los clientes envases para llevar los restos de comida que no hayan consumido
- ⇒ Alimentación saludable.
 - Alternativas saludables en menús
 - Gestión nutricional básica en hostelería
 - Uso responsable de la sal
 - Promoción y servicio de agua de red



Colectivo	Número
Empresarios y responsables de establecimientos del sector de la hostelería	180
Personas encargadas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria	
Manipuladores de alimentos	
Público general	

Relación de la actividad con los objetivos del programa: La actividad contribuye al cumplimiento de los objetivos del programa mediante la formación y sensibilización del sector hostelero y al público en general en materia de seguridad alimentaria y promoción de hábitos alimentarios saludables.

Por otro lado, los contenidos relacionados con alimentación saludable y alternativas más equilibradas en restauración contribuyen a promover una oferta alimentaria más saludable en establecimientos hosteleros, en línea con los objetivos del programa orientados a fomentar hábitos alimentarios adecuados entre la población.

La realización de jornadas en distintos puntos geográficos de Cantabria facilita además el acceso a la formación a pequeños establecimientos hosteleros, negocios familiares y establecimientos estacionales que presentan mayores dificultades para la implantación de sistemas de autocontrol y buenas prácticas de higiene.

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Biología	Colaboradores AEHC
1	Técnico superior en Industrias Alimentarias	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet para digitalizar los datos recogidos y acceso a internet 2	2
Aulas para la impartición de las charlas	6
Proyector y pantalla para las jornadas	1
Herramientas de diseño para la presentación de las actividades (Power Point...)	1
Material de escritura para actividades	En función de las personas participantes (hasta 180)



Infografías de la actividad 1	En función de las personas participantes (hasta 180)
Vehículo	1
Evaluación: La evaluación de la actividad se realizará a través de encuestas de satisfacción que se entregarán a cada uno de los participantes en las distintas jornadas realizadas. Descripción de los instrumentos a utilizar: plantillas de encuestas de satisfacción. Descripción de los indicadores: - Nº de jornadas impartidas. - Nº de asistentes por jornada % de asistentes que indican haber adquirido nuevos conocimientos útiles para aplicar en su trabajo diario. - Grado de satisfacción con los contenidos y con la aplicabilidad de la formación.	

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
3	Junio	Diciembre	75 (aproximadamente)



Nº Actividad: 4

Nombre: **Implantación de buenas prácticas de higiene y gestión de alérgenos en establecimientos de Hostelería**

Descripción:

La actividad consistirá en la implantación y difusión de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en 100 establecimientos de hostelería mediante la entrega de material divulgativo e información práctica dirigidas a trabajadores y responsables de los establecimientos.

Como apoyo a la implantación, se facilitará un catálogo de buenas prácticas adaptado al sector hostelero, incluyendo recomendaciones prácticas relacionadas con:

- Buenas prácticas definidas en la actividad 1
- Control de proveedores y trazabilidad
- Almacenamiento y control de temperaturas
- Control del agua
- Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de residuos y prevención del desperdicio alimentario
- Control de plagas
- Gestión adecuada de alérgenos y prevención de contaminación cruzada

La difusión de la **información** se realizará idealmente de manera agrupada, por zonas geográficas de Cantabria, con el objetivo de facilitar la participación de todos establecimientos y ampliar la cobertura territorial del proyecto. Por ejemplo, COSTA ORIENTAL – COSTA OCCIDENTAL – SANTANDER – PROXIMIDADES DE SANTANDER – INTERIOR ORIENTAL – INTERIOR OCCIDENTAL. Además, con el objetivo de aumentar la difusión de las buenas prácticas entre consumidores y usuarios, se facilitará a cada establecimiento participante un código QR visible para el público, enlazado a una infografía divulgativa sobre las medidas de higiene y seguridad alimentaria implantadas en el establecimiento.

Colectivo	Número
Empresarios y responsables de establecimientos del sector de la hostelería.	100
Personas encargadas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria	
Manipuladores de alimentos	

Relación de la actividad con los objetivos del programa: La actividad contribuye a los objetivos del programa mediante la implantación de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración y hostelería, fomentando la correcta gestión de alérgenos, la prevención del desperdicio alimentario y la formación de trabajadores y responsables del sector.



La actividad presta especial atención a pequeños establecimientos y negocios estacionales, facilitando herramientas prácticas adaptadas a sus necesidades y promoviendo una mayor información y confianza de consumidores y usuarios mediante materiales divulgativos accesibles.

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Biología	Colaboradores AEHC
1	Técnico superior en Industrias Alimentarias	Colaboradores AEHC
1	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet para digitalizar los datos recogidos y acceso a internet	2
Software de Diseño Gráfico: opciones avanzadas como Canva Pro.	1
Catálogos con indicaciones de buenas prácticas	100
Vehículo	1

Evaluación: Encuestas o cuestionarios a través de correo electrónico o vía telefónica..

Descripción de los instrumentos a utilizar: plantillas de encuestas o cuestionarios.

Descripción de los indicadores:

- N° de establecimientos participantes.
- N° de sesiones informativas realizadas.
- N° de zonas geográficas alcanzadas.
- N° de catálogos de buenas prácticas distribuidos.
- N° de códigos QR e infografías implantados.
- Incremento del conocimiento sobre buenas prácticas higiénicas.
- Mejora de la sensibilización sobre alérgenos y desperdicio alimentario.
- Aumento de la difusión de información preventiva al consumidor.



Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
4	Junio	Diciembre	100 (aproximadamente)



Nº Actividad: 5

Nombre: **Revisión nutricional de menús del día en establecimientos de hostelería**

Descripción:

La actividad consistirá en la revisión cualitativa de los menús del día ofrecidos en establecimientos de hostelería, con el objetivo de evaluar su adecuación a las recomendaciones generales de alimentación saludable y promover una oferta alimentaria más equilibrada y variada.

La actuación se desarrollará en hasta 20 establecimientos de hostelería que dispongan de servicio de menú del día y participen voluntariamente en el proyecto.

• **Recopilación de información sobre los menús**

Se solicitará un menú del día representativo en cada establecimiento participante para analizar la composición de la oferta gastronómica.

• **Análisis nutricional cualitativo**

Se realizará un análisis cualitativo de los menús, valorando aspectos como:

- Variedad alimentaria
- Métodos de cocinado empleados
- Presencia de opciones más saludables

• **Elaboración de propuestas de mejora.** A partir de los resultados obtenidos, se elaborarán recomendaciones orientadas a:

- Favorecer el equilibrio nutricional de los menús
- Incrementar la variedad alimentaria
- Favorecer preparaciones culinarias más saludables
- Promover la incorporación de alimentos recomendados en las guías alimentarias actuales

• **Entrega de orientaciones nutricionales y recetas saludables**

Cada establecimiento participante recibirá un documento con sugerencias de mejora y propuestas de adaptación de sus menús, acompañado de ejemplos de recetas saludables y recomendaciones prácticas para facilitar su implementación.

Base científica. Todos los materiales y recomendaciones utilizados estarán basados en las guías y recomendaciones actuales de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y otras fuentes científicas de referencia en el ámbito de la nutrición y la salud pública.

Colectivo	Número
Empresarios y responsables de establecimientos del sector de la hostelería.	180
Personas encargadas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria	
Manipuladores de alimentos	
Público general	



Relación de la actividad con los objetivos del programa: la actividad está enfocada a mejorar la calidad nutricional de los menús del día y favorecer una oferta alimentaria más equilibrada y saludable en establecimientos que ofertan menús del día, dirigidos principalmente a trabajadores y a población general que consume frecuentemente este tipo de oferta alimentaria.

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet con acceso a internet	2
Acceso herramientas de gestión	1
Medios de comunicación (correo electrónico, teléfono) para el contacto inicial y seguimiento con los establecimientos	2

Evaluación: Evaluación mediante cuestionario digital a los 2 meses de la implantación de las propuestas de mejora.

Descripción de los instrumentos a utilizar: plantillas de evaluación.

Descripción de los indicadores:

- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que ofertan platos de verduras, legumbres y hortalizas.
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que ofertan guarniciones de verduras, legumbres y hortalizas como alternativa a las patatas fritas.
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que eligen alimentos frescos (frutas, hortalizas) de temporada.
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que ofertan pescado fresco como segundo plato, según temporada.
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que aumentan la oferta de variedades integrales de cereales (pan, pasta, arroz y similares).
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que ofrecen fruta y/o frutos secos como opción de postre o en otros platos como en las ensaladas.
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que ofertan al consumidor de aceite de oliva virgen como aderezo para las ensaladas.
- Número (ó % sobre el total) de establecimientos que utilizan aceite de girasol alto oleico y/o aceite de oliva de perfil nutricional más saludable en sustitución de otras grasas saturadas (en los procesos de fritura y otros).
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que utilizan sal yodada, y/o utilizan especias



para reducir la sal añadida.

- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que ofertan medias raciones o medios menús.
- Número (ó % sobre el total) de empresas o establecimientos que aumentan las preparaciones culinarias a base de horneado, cocción y vapor, frente a frituras y salsas industriales.

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
5	Junio	Diciembre	60 (aproximadamente)

Materiales que produce el Programa (videos, libros, CD, folletos, etc.).

Materiales	Número de ejemplares
CATÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS	100
INFOGRAFÍAS DE ACTIVIDAD Nº1	280

Presupuesto total estimado para el Programa, desglosado por actividad y concepto de gasto origen de financiación.

Actividad	Concepto/coste	Subvención solicitada	Otras subvenciones	Financiación propia
Actividad nº 1 "Difusión de buenas prácticas en el cocinado y conservación de alimentos a establecimientos de hostelería de Cantabria"	2.000 €	2.000 €		
Actividad nº 2 "Campañas a través de redes sociales sobre seguridad alimentaria, prevención del desperdicio alimentario y alimentación saludable en establecimientos de hostelería de Cantabria"	2.500 €	2.500 €		
Actividad nº 3 "Jornadas formativas sobre seguridad alimentaria, nutrición y prevención del desperdicio alimentario en hostelería"	4.000 €	4.000 €		
Actividad nº 4 "Implantación de buenas prácticas de higiene y gestión de alérgenos en establecimientos de hostelería"	4.500 €	4.500 €		
Actividad nº 5 "Revisión nutricional de menús del día en establecimientos de hostelería"	2.000 €	2.000 €		
Campañas publicitarias Talleres formativos	4.000 € 6.000 €	4.000 € 6.000 €		
TOTAL	25.000 €	25.000 €		
<u>TOTAL</u>	25.000 €			

(1) Se especificarán la cuantía y Entidad que subvenciona

En Santander a 04/06/2026

Firma 1: 27/08/2026 - Cesar Pascual Fernandez

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A9w3NqlgDvgc7LPSGrGaGfjJLYdAU3n8j



Fdo: EDUARDO LAMADRID DE PABLO - Presidente



ANEXO II

INFORME TÉCNICO FINAL DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS OBJETO DE LA SUBVENCIÓN OBTENIDA

1. Nombre de la Entidad.

Nombre:	
N.I.F.:	

2. Denominación del Programa subvencionado.

Denominación del Programa:

3. Población que ha sido beneficiaria del programa.

Colectivo	Nº

4. Actividades realizadas.

Actividades	Localidad	Fecha	Participantes	
			Colectivo	Número

5. Materiales utilizados en el desarrollo del programa.

Material	Nº de ejemplares

6. Materiales producidos en o para la realización del programa.

Material	Nº de ejemplares



7. Relación de personas que han intervenido en la realización del Programa.

Nombre	Cualificación profesional	Tarea realizada en el programa

8. Evaluación

Objetivos	Indicadores	Instrumentos de recogida de información	Resultados obtenidos

9. Coste del Programa.

Coste total del Programa	
Cantidad subvencionada por la Consejería de Salud	

10. Otras subvenciones obtenidas para este programa

Organismo	Cantidad	Destinado a:

11. Ingresos generados por el desarrollo del Programa

Tipo de ingreso	Cantidad	Destinado

12. Valoración del Programa realizado. Conclusiones

En a de de

Firmado:



ANEXO III

Cuenta Justificativa de la Actividad Económica Subvencionada

D....., con N.I.F nº
 Representante de la Entidad:
 con N.I.F. nº

SUSCRIBE:

Que las facturas/documentos que se relacionan a continuación corresponden a gastos originados por la realización del Programa “.....”
 por un importe total de.....€, y subvencionado por la Consejería de Salud con la cantidad de € al amparo de la Ley

Num	Fecha Documento	Proveedor o Nombre del Trabajador	Concepto Gasto	Factura o DNI del Trabajador	Fecha Pago	Importe Gasto	Importe Imputado a Proyecto	% Imputación a Subvención	Importe imputado a Subvención
SUMA IMPORTE TOTAL ANEXO						€	€	%	€
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Para que así conste y sirva de justificación ante la Consejería de Salud, expido la presente,
 en..... a de

El Representante legal de la Entidad



ANEXO IV

Declaración Responsable de la Justificación Económica y la Obtención de otras Ayudas Como Medios de Financiación

D..... con N.I.F. nº como representante legal de la Entidad con N.I.F. y en relación con el Programa “.....” subvencionado con € por la **Consejería de Salud**.

CUADRO DE FINANCIACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DEL PROYECTO SUBVENCIONADO

ACTIVIDAD	COSTE TOTAL DEL PROYECTO	SUBVENCIÓN SOLICITADA	OTRAS SUBVENCIONES	FINANCIACIÓN PROPIA
TOTAL				

DECLARO:

Que los recursos económicos obtenidos a través de la subvención referida se han aplicado en su totalidad al programa objeto de la subvención, y que toda la documentación aportada para su justificación únicamente ha sido aportada para este proyecto y subvención, **NO existiendo duplicidad alguna en la aportación de documentos** en alguna otra subvención o programa que haya sido subvencionado o beneficiado a través de otras ayudas y entidades públicas. Por lo anterior, declaro además que **NO se ha incurrido en sobrefinanciación** del proyecto objeto de la subvención; en cuyo caso contrario, se llevará a cabo el reintegro de las cantidades excedidas por la sobrefinanciación en su proporción según cuadro arriba referido.

CERTIFICO:

1.- Que para el desarrollo del mencionado programa (señale lo que corresponda):

- ☐ **NO** se han percibido otras subvenciones.
- ☐ **SI** se han percibido otras subvenciones por las Entidades y las cuantías que se indican a continuación:
- | | |
|----------|----------|
| Entidad: | Cuantía: |
| Entidad: | Cuantía: |
| Entidad: | Cuantía: |
| Entidad: | Cuantía: |

2.- Que el desarrollo del mencionado programa:

- ☐ **NO** ha generado ingresos.
- ☐ **SI** ha generado ingresos por cuantía de €, de los cuales€ han sido aplicados al programa.

En a..... de..... de

EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD
Fdo.:

