

**ACUERDO DE COLABORACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA DEL
PROGRAMA DE COLONIAS DE VERANO 2021**

En Bilbao, a 23 de abril de 2021

SE REUNEN

D^a ITXASO ERROTETA SAGASTAGOYA, Concejala Delegada del **Área de Juventud y Deporte del Ayuntamiento de Bilbao,**

D. GERMÁN OLIVA BARRUSO, en representación de la **Asociación Social Cultural Tendel,**

D. IÑIGO ABÁSULO ALCANTUD, en representación de la **Asociación de Desarrollo Comunitario Umeak Kolean,**

D^{ña}. IRIS VADILLO REIGADAS, en representación de la **Asociación de Desarrollo Comunitario Gure Lurra,**

Todas las partes se reconocen representación y capacidad para intervenir en este acto y

EXPONEN

Que el art. 31 de la Convención sobre los Derechos del Niño y de la Niña y el art. 34 de la Ley vasca de Atención y Protección a la Infancia y a la Adolescencia, reconocen el derecho de los niños, niñas y adolescentes al descanso, al juego y a las actividades recreativas propias de su edad, como elemento esencial de su proceso de desarrollo.

El estado de alarma sanitaria ha traído como consecuencia la profundización de la brecha social, incrementando las dificultades de las familias vulnerables y en consecuencia las de sus hijos e hijas. En esta situación de incertidumbre entendemos más necesario que nunca fomentar la integración de Programas que comparten objetivos y destinatarios, como es el caso de las **Colonias del programa Caixa Proinfancia-** programa que promueve el desarrollo social y educativo de niños en situación de pobreza- y las **Colonias de día organizadas por el Ayuntamiento de Bilbao,** mediante la unificación en una única sede.

Es el caso del Casco Viejo, Zorroza y Otxarkoaga, en los que coincide que las entidades del Tercer sector que desarrollan las Colonias del programa Caixa Pro infancia son las que, a su vez, gestionan en cada uno de ellos programas de carácter socio educativo dirigidos a la infancia y adolescencia organizados por el Área de Juventud y Deporte del Ayuntamiento de Bilbao. En el caso de la Asociación de Desarrollo Comunitario Umeak Kalean, el presupuesto municipal recoge desde hace varios años una subvención nominativa para desarrollar el programa del Gaztegune del Casco Viejo. La Asociación Tendel tiene asignada en los Presupuestos una subvención nominativa para desarrollar el programa Gaztegune en el Distrito 3. Gure Lurra, por su parte, desarrolló el verano pasado, en las duras condiciones de la pandemia, el programa de ocio de infancia y adolescencia 2020 en el distrito 8.

El Área de Juventud y Deporte considera que la integración entre ambos programas supone un paso importante al posibilitar a los niños y niñas compartir su ocio en un mismo espacio, sin distinción de origen socio-económico. Supone, además, un paso más en la colaboración con los agentes sociales que trabajan en este ámbito socio educativo, facilitando el diálogo con estas organizaciones y en consecuencia con la ciudadanía a la que prestan servicios.

El Ayuntamiento de Bilbao y las entidades que suscriben este preacuerdo-pertenecientes al Tercer sector y con experiencia de trabajo en el ámbito socio educativo en el tiempo libre de la infancia y de la adolescencia-, hemos querido colaborar y aunar esfuerzos para poder ofrecer a estos niños, niñas y adolescentes oportunidades para disfrutar, hacer deporte, jugar y divertirse con sus amigos y amigas, al mismo tiempo que se presta un apoyo a las necesidades de conciliación familiar. Y ello, reuniendo en un mismo espacio ambos programas de colonias que se realizaban habitualmente de forma paralela, para lo cual se realizarán las adaptaciones necesarias con el objetivo de avanzar en la integración, reflejando los valores compartidos y asumidos en la Carta de Valores de Bilbao.

En base a lo anteriormente expuesto, las partes

ACUERDAN

PRIMERO: Poner en marcha el **PROGRAMA DE COLONIAS DE VERANO 2021**, programa de actividades de ocio saludable a desarrollar en diferentes puntos de 3 distritos de Bilbao: OTXARKOAGA-TXURDINAGA, IBAIONDO Y ZORROZA, dirigido a los niños y niñas, adolescentes y familias, que tiene los siguientes **objetivos**:

- ofrecer a los niños, niñas y adolescentes una programación de ocio educativo para su tiempo libre, desarrollada en el espacio abierto y compartida con otros niños y niñas, respetando las medidas de prevención establecidas por las autoridades sanitarias, incorporando el programa municipal de Colonias junto con los de Caixa Proinfancia, en beneficio de la integración social.
- apoyar a las familias en sus necesidades de conciliación, desde el 28 de junio hasta el 16 de julio,
- recuperar y reforzar el uso del euskera en las relaciones sociales de juego,
- fortalecer las redes de colaboración y cohesión social desde los barrios,
- apoyar las iniciativas del tercer sector del ámbito socio-educativo y del voluntariado juvenil, en un marco de cooperación en el espacio municipal,
- reforzar el uso de los equipamientos y recursos públicos municipales para fines socioeducativos

SEGUNDO: el programa se articula a través de **Colonias urbanas**:

1. dirigidas a niños y niñas de 6 a 11 años, a desarrollar por semanas completas (de lunes a viernes no festivos), en horario de 9:00 a 13:30 quienes opten por la modalidad sin comida y a 15:00 quienes opten por la modalidad con comida, desde el 28 de junio al 16 de julio. Esta actividad, sujeta en su ejecución a las normas establecidas al respecto por las autoridades sanitarias, se desarrollará, como lugar de referencia, en el equipamiento municipal coordinado con el Área de Euskera y Educación que se indica a continuación, si bien su programación deberá incorporar en la mayor medida posible actividades en espacio abierto. El

desarrollo de estas actividades deberán estar sujeto a los criterios y pautas de actuación que al respecto establezca la Dirección de Espacio Público.

2. Las entidades participantes en este Programa desarrollarán su actividad, conforme a la siguiente distribución territorial:

Distrito 3.- Asociación Sociocultural Tendel: Otxarkoaga Eskola

Distrito 5.- Asociación de Desarrollo Comunitario Umeak Kolean: García Rivero Eskola

Distrito 8.- Asociación de Desarrollo Comunitario Gure Lurra: Zorroza BHI

3. Las entidades participantes gestionarán el 80% de las plazas convocadas con un coste de inscripción que no podrá superar en caso de modalidad sin comida los 16,40€, 12,30€ para miembros de familias numerosas y 6€ para perceptores de RGI. En el caso de modalidad con comida los 54,60€, 41€ para miembros de familias numerosas y 13,65€ para perceptores de RGI. El 20% restante será puesto a disposición de los servicios sociales de base y de los servicios municipales de atención a víctimas de violencia de género con carácter gratuito. Si las plazas de la reserva no se cubrieran, serán ocupadas por las familias solicitantes que no hubieran accedido a plaza.
4. Las entidades participantes se comprometen a dar la mayor difusión posible a la convocatoria, contando a tal efecto con la colaboración que sea posible de otras entidades sociales del distrito de referencia. Conforme a las determinaciones sanitarias establecidas al efecto, las inscripciones serán por vía telemática en los espacios web que a tal efecto establezcan las entidades participantes, si bien éstas se comprometen a facilitar los trámites a las familias poniendo un teléfono a su disposición para que puedan formalizar la inscripción a través de este medio. Las inscripciones se harán por sorteo y, si esto no fuera posible por razones justificadas, por orden de solicitud.
5. Los ingresos obtenidos por la entidad por este concepto serán destinados en su totalidad a cubrir los gastos de esta actividad.

6. Las entidades participantes antes del inicio de la actividad deberán presentar en el Área de Juventud y Deporte:
- copia de la póliza del **Seguro de responsabilidad y accidentes**, así como el justificante del pago de la misma.
 - En cumplimiento de lo establecido en el artículo 13 de la Ley Orgánica de Protección Jurídica del Menor, **las Certificaciones negativas del Registro Central de delincuentes sexuales**, de todo el personal. Asimismo, en caso de que durante la vigencia del convenio haya sustituciones, se presentarán igualmente estas certificaciones negativas.
 - **Número de Registro Sanitario** de la empresa que va a suministrar la comida.
7. La justificación, que será previa al pago de la subvención, se realizará mediante la presentación de facturas originales **a nombre de la entidad beneficiaria de la misma**, de gastos derivados de:
- Adquisición de material
 - Catering, sujeto a las condiciones que se recogen en el Anexo al presente Preacuerdo relativo a la gastronomía.
 - Nóminas del personal contratado para la ejecución del programa
 - Recibo del seguro de responsabilidad y accidentes
 - Transporte público colectivo
8. La subvención nominativa asociada a este programa, estará sujeta a lo dispuesto en la normativa reguladora y en particular a lo establecido en el artículo 31.2 *(Cuando el importe del gasto subvencionable supere las cuantías establecidas en la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector público para el contrato menor, el beneficiario deberá solicitar como mínimo tres ofertas de diferentes proveedores, con carácter previo a la contracción del compromiso para la obra, la prestación del servicio o la entrega del bien, salvo que por sus especiales características no exista en el mercado suficiente número de entidades que los realicen, presten o suministren, o salvo que el gasto se hubiere realizado con anterioridad a la subvención. La elección entre las ofertas presentadas, que deberán aportarse en la justificación, o, en su caso, en la solicitud de subvención, se realizará conforme a criterios de eficiencia y economía, debiendo justificarse expresamente en una memoria la elección cuando no recaiga en la propuesta económica más ventajosa)*

TERCERO: las entidades participantes se comprometen a diseñar y ejecutar un programa de actividades conforme a los objetivos definidos, a disponer de recursos personales y materiales idóneos y a participar de forma coordinada en el desarrollo del **PROGRAMA DE COLONIAS DE VERANO 2021**, tanto en lo referente a los aspectos de comunicación, de utilización del espacio público y de atención a las necesidades de ocio educativo de la infancia y de la adolescencia bilbaína. Las entidades participantes se comprometen a seguir y facilitar el cumplimiento de las instrucciones que para el desarrollo del programa determinen los diferentes departamentos municipales competentes y a observar, con la mayor diligencia exigible, las disposiciones, criterios y recomendaciones de las autoridades sanitarias competentes.

Asimismo, se comprometen a cumplir lo establecido en la **Orden de 10 de junio de 2020, de la Consejera de Empleo y Políticas Sociales**, por la que se regula la reanudación de las actividades de Tiempo Libre Educativo infantil y juvenil, publicada el BOPV, el 17 de junio de 2020. Así como la regulación contenida en **el DECRETO 13/2021, de 6 de marzo, del Lehendakari, de primera refundición en 2021 en un único texto y actualización de medidas específicas de prevención, en el ámbito de la declaración del estado de alarma, como consecuencia de la evolución de la situación epidemiológica y para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-CoV-2**, incluidas sus modificaciones posteriores (Decreto 16/2021 de 16 de marzo) o legislación que previsiblemente los sustituirá.

Se comprometen a llevar a cabo el programa cumpliendo los requisitos que se establecen en el anexo relativo a gastronomía, común a todas ellas, así como en los anexos relativos a los programas a desarrollar en cada distrito.

CUARTO: el Área de Juventud y Deporte del Ayuntamiento de Bilbao se compromete a colaborar con las entidades participantes en el buen desarrollo del Programa conforme a los fines establecidos y, en particular:

- facilitar la coordinación con el resto de departamentos municipales competentes, en particular: Área de Euskera y Educación, Área de Acción Social, Área de Igualdad, Área de Salud y Dirección de Espacio Público.
- poner a disposición de las entidades participantes los equipamientos educativos que van a servir de base al desarrollo del Programa, incluidos los servicios de limpieza y

de conserjería para la apertura y cierre de los equipamientos, a menos que la entidad decida llevarlos a cabo en otra ubicación validada por el Área.

- facilitar a las entidades material sanitario (mascarillas, geles)
- definir y articular y poner a disposición de las entidades participantes los criterios y medios de comunicación que va a servir de base a las acciones de difusión y gestión del Programa, todo ello sin perjuicio de las plataformas de inscripción en colonias que serán las propias de las entidades participantes,
- apoyar económicamente a las entidades participantes en la ejecución del programa, mediante la concesión de subvenciones acordes a las disposiciones vigentes en la materia y en base a las condiciones recogidas en el anexo correspondiente, que se incorporan al siguiente documento y que las entidades participantes manifiestan conocer y aceptar.

La cuantía de la subvención se ha calculado por lo que se refiere a la actividad de colonias, en base a dos criterios: número de niños y niñas participantes que determinan los conceptos básicos de costes (personal en función de los criterios establecidos por el Decreto 13/2020, materiales y gastronomía), y número de semanas ofertadas:

DISTRITO 3	TENDEL	Cupo máximo (50)	3 semanas (28/6 al 16/07)	25.500€
DISTRITO 5	UMEAK KALEAN	Cupo máximo (75)	3 semanas (28/6 al 16/07)	28.000€
DISTRITO 8	GURE LURRA	Cupo máximo (75)	3 semanas (28/6 al 16/07)	27.000€

Para hacer frente a las obligaciones económicas contempladas en este apartado, el Área de Juventud y Deporte promoverá, a través del Área de Hacienda, una propuesta que será tratada en la sesión plenaria de mayo, por lo cual la efectividad de este compromiso queda condicionada a la aprobación de la citada propuesta y posteriores trámites administrativos correspondientes.

QUINTO: El resto de condiciones en las que se basará la colaboración entre el Ayuntamiento y las entidades participantes quedarán reflejadas en el Convenio que a tal efecto en su caso se suscriba, cuyas bases se adjuntan al presente Acuerdo, estando las entidades conformes con el mismo.

ANEXO I GASTRONOMÍA

La empresa con la que se subcontrate el Servicio de Gastronomía para los participantes en las Colonias deberá elaborar el Menú diario, transportarlo y prestar el servicio de comedor, recogida y limpieza del mismo conforme a lo establecido en este anexo.

El nº de menús se corresponderá con el número de plazas definitivas, incluyendo los monitores que la ratio obtenida de ese número determine.

La entidad que suscribe el Convenio deberá remitir al Área de Juventud y Deporte los menús acordados para las semanas de programa y colaborará en la inspección que desde el Área de Salud se vaya a realizar de forma aleatoria para el control de la calidad y de las medidas higiénico-sanitarias establecidas. Será responsable de que la empresa que finalmente preste el servicio de catering en cada sede de colonias lo haga cumpliendo las condiciones establecidas en el convenio

El menú estará compuesto por Primer Plato, Segundo Plato, Postre y Pan. Será catering caliente y se servirá en vajilla compostable o desechable y con servilletas.

- **TRANSPORTE/ENTREGA** de menús

La empresa que lleve a cabo el servicio deberá transportar los menús, diariamente, hasta los colegios públicos en los que estarán ubicadas las colonias, en vehículos que cumplan las características especificadas por la legislación vigente.

Los alimentos, hasta el momento de consumo, deberán mantener las siguientes condiciones de temperatura:

- Menú principal en línea caliente: temperatura mayor o igual a 65°C
- Menús especiales en línea fría, ensaladas y postres: temperatura máxima

de 8°C si el reparto es diario. Los menús (excepto las ensaladas y los postres) se regenerarán en la cocina del colegio alcanzando 70°C en el centro del alimento.

- **SERVICIO DE COMEDOR**

La empresa que lo lleve a cabo, deberá prestar el servicio de comedor conforme a lo siguiente:

- Designará un responsable encargado de la recepción de termos de comida en línea caliente y recepción de bandejas de dietas especiales. Será la encargada de anotar la temperatura de recepción de los alimentos y del resto de requerimientos del plan de autocontrol en la fase de recepción. *

- Preparará el comedor para el servicio de comida y la repartirá entre los participantes de las colonias, para la cual pondrá a disposición del contrato personal suficiente.

- PERSONAL DE COMEDOR

Todas las personas puestas a disposición del contrato, deberán poseer documentación acreditativa de formación en higiene alimentaria, actitudes y hábitos, que garanticen la salubridad y seguridad de los alimentos que van a manipular. La adjudicataria, antes de la firma del acta de inicio, deberá presentar en el Área de Juventud y Deporte, la relación del personal que va a prestar el Servicio así como la documentación acreditativa referida.

- RECOGIDA Y LIMPIEZA DE COMEDOR

Los termos y bandejas utilizados en el servicio de comedor deberán ser devueltos sin restos de alimentos y aclarados con agua. Los suelos y superficies se limpiarán y desinfectarán y los desperdicios generados durante el servicio de comida deben ser recogidos en contenedores para el reciclado de desechos (orgánico, plástico y papel). Será por cuenta de la empresa que lleve a cabo el servicio, el traslado de los residuos que se generen en la comida.

- EN CUANTO A LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

La empresa con la que se subcontrate el servicio deberá:

- estar inscrita en el Registro Sanitario de alimentos y cumplirá, en todo momento, con las normas vigentes en materia de higiene, elaboración y distribución de comidas preparadas

- disponer de una descripción detallada de su plan de autocontrol con los procedimientos de trabajo en lo correspondiente a este contrato, además de los controles y registros incluidos en dicho plan.

- realizar un control de los alimentos en el mismo momento de su recepción, para poder rechazar aquellos que no son correctos. Los controles serán los siguientes:

- Para los productos refrigerados se controlará la temperatura en el momento de la recepción.

- Para los productos en caliente se controlará la temperatura en el momento de la apertura de los termos.

- Para todos los productos alimenticios, se deberán realizar controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura).

- comunicar inmediatamente al Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao cualquier incidencia que se manifieste en relación con los alimentos y el agua de consumo, así como las medidas correctoras adoptadas en cada caso.

El Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao podrá proceder a la toma de muestras de alimentos para su análisis, como parte de sus labores de control oficial.

- EN CUANTO A LA COORDINACIÓN:

La empresa que lleve a cabo el servicio de gastronomía designará a una persona que se encuentre disponible durante el horario de las Colonias para que:

- Sea la interlocutora con el Servicio de Infancia en todas las cuestiones que afecten al cumplimiento del servicio de gastronomía en la sede correspondiente.

- Coordine el servicio de gastronomía con la entidad que le ha subcontratado, que será la última responsable del servicio de gastronomía.

OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD QUE SUSCRIBE EL CONVENIO

1. Facilitará al Área de Juventud y Deporte, con antelación al inicio de las Colonias, el número de registro sanitario de la empresa de catering contratada.

2. Entregará al Área de Juventud y Deporte los cuadros que contengan el menú concreto para cada semana, que incluirá al menos un día por semana un menú de baja huella en carbono en la línea del ejemplo facilitado más abajo. El Área a su vez dará difusión de los mismos para la información de las familias de las personas participantes en las Colonias.

3. Colaborarán con las inspecciones sanitarias que desde el Área de Salud del Ayuntamiento de Bilbao realice durante la ejecución de las Colonias.

4. Los residuos generados durante la ejecución del contrato serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y resto.

La entidad suscriptora del convenio se responsabilizará de que la empresa a quien subcontrate elabore el Menú diario y preste el servicio de comedor para todos los participantes en las Colonias de Día.

El menú:

✓ Deberá ser variado ya que cada participante podrá acudir hasta un máximo de 3 semanas en Colonias, evitando la repetición de menú semanal completo, y ofreciendo variaciones y combinaciones.

✓ El menú estará compuesto por Primer Plato, Segundo Plato, Postre y Pan. Será catering caliente diariamente para participantes de la franja de edad 3-5. En caso de salidas al exterior de jornada completa ese día podrá establecerse como menú tipo picnic.

✓ El picnic estará compuesto por 2 bocadillos (1 de fiambre o similar y otro caliente), 2 frutas, botellín de agua, producto lácteo líquido que no requiera refrigeración y servilletas.

Dietas Especiales

○ La entidad que lleve a cabo el servicio deberá elaborar **dietas especiales** para alérgicas/os, intolerantes, dietas de base cultural/religiosa, vegetarianas/os y otros casos.

○ La elaboración de estas dietas deberá realizarse en cocinas que cumplan la legislación vigente.

○ Las dietas especiales coincidirán con las basales, siempre que sea posible, y los alimentos alergógenos se sustituirán por otros de la misma familia.

○ Las dietas especiales deberán llegar en envases individuales adecuadamente etiquetados. En la etiqueta se indicará el tipo de menú, de forma, que no se pierda la trazabilidad. En la etiqueta mecanografiada se indicará:

- Nombre y apellidos de la persona destinataria.
- Denominación del plato.
- Tipo de dieta especial,
- Forma de conservación.

○ La empresa que lleve a cabo el servicio de gastronomía deberá garantizar la Protección de Datos, por lo que una vez finalizado el Servicio deberá destruir la etiqueta en que se identifique la persona con la dieta especial correspondiente.

Las raciones individuales mínimas que deben suministrarse son las siguientes (gramos de alimentos cocinados):

ALIMENTOS COCINADOS	GRAMOS
Verdura cocida	240
Patatas (purrusalda, puré...)	220
Pasta + tomate	200
Arroz + tomate	200
Legumbres	180
Ensalada (guarnición)	50
Tomate frito (guarnición)	50
Carnes (guiarra, lomo, redondo, escalope)	90
Pechuga de Pollo	110
Estofados y albóndigas	100
Pollo Asado	220
Pescados	110
Huevo (50-60gr)	1 unidad
Fruta	140
Yogurt	125
Pan	40

Ejemplo de menú semanal

MENÚ BASAL SEMANA I

- Día 1
 - Menestra de verduras
 - Lomo con pimientos
 - Natillas
- Día 2 → picnic:
 - Bocadillo de pechuga de pavo
 - Bocadillo de hamburguesa
 - Botellín de agua
 - Fruta y postre lácteo
- Día 3 → *menú de huella baja en carbono*
 - Ensalada de arroz
 - Lentejas con verdura
 - Fruta
- Día 4 → *picnic*:
 - Bocadillo de chorizo
 - Bocadillo de tortilla de patata
 - Botellín de agua
 - Fruta y postre lácteo
- Día 5
 - Patatas a la riojana
 - Pollo asado con lechuga
 - Fruta

MENÚ BASAL SEMANA II

- Día 1
 - Guisantes con jamón
 - Merluza a la romana con ensalada
 - Yogurt
- Día 2 → picnic:
 - Bocadillo de salami
 - Bocadillo de tortilla francesa
 - Bocadillo de Botellín de agua
 - Fruta y postre lácteo
- Día 3 → *menú de huella baja en carbono*
 - Alubias blancas estofadas
 - Tortilla de patata con ensalada
 - fruta
- Día 4 → *picnic*:
 - Bocadillo de Salchichón
 - Bocadillo de pechuga de pollo
 - Botellín de agua

- Fruta y postre lácteo
- Día 5
 - Tallarines con chorizo
 - Hamburguesas con champiñones
 - Yogurt

MENÚ BASAL SEMANA III

- Día 1
 - Vainas con patatas
 - Palometa con tomate
 - Fruta
- Día 2 → picnic:
 - Bocadillo de salami
 - Bocadillo de pavo rebozada
 - Botellín de agua
 - Fruta y postre lácteo
- Día 3 → *menú de huella baja en carbono*
 - Ensalada de pasta
 - Garbanzos con huevo y perejil
 - Fruta
- Día 4 → *picnic*:
 - Bocadillo de jamón York
 - Bocadillo de lomo
 - Botellín de agua
 - Fruta y postre lácteo
- Día 5
 - Espaguetis a la carbonara
 - Muslo de pollo asado con patatas
 - Yogurt

Jarduera egitean higienaren eta segurtasunaren alorretan hartuko diren prebentzio-neurrien agiria

1. Espazioetan:

- a. Udalekuaren egoitza den ikastetxeko sarbideak seinaleztatzea. Sarrera zenbait atetatik egin ahal bada, hala egingo da, jendea banatzeko eta ate batean ez pilatzeko.
- b. Markak lurrean, sarreran eta irteeran zain dauden tutoreen arteko segurtasuntarteak bermatzeko.
- c. Egoitzako pasilloen noranzkoa seinaleztatzea.
- d. Ukitu behar EZ diren zonak seinaleztatzea (barandak eta abarrekoak).
- e. Komunetan edukiera adieraztea.
- f. Komunen sarreran itxaroteko distantzia seinaleztatzea.
- g. Eskuak garbitzeko modua adieraztea, komunetan kartelak ipiniz.
- h. Ikastetxeetan espazio zabala eta diafanoak hautatzea.
- i. Covid-19-arenak izan daitezkeen sintomak izanez gero erabiliko den isolamendu-aretoa seinaleztatzea.

2. Garbiketan:

- a. Ikastetxeko espazio guztiak garbituko dira, 2020ko ekainaren 10eko aginduan adierazten diren jarraibideak betez.
- b. Eskolako jantokia desinfektatuko da jateko txanden artean, txandak egiten diren ikastetxeetan, eta jateko denbora amaitzean, kasu guztietan.

3. Pertsonen arteko distantzia

- a. Gutxienez 2 metroko distantzia egongo da pertsonen artean, jarduera egiten den bitartean.
- b. Profesionalek eta parte-hartzaileek maskara jantzi beharko dute beti, jarduera leku itxi batean egiten ari badira.
- c. Profesionalek eta parte-hartzaileek maskara jantzi beharko dute beti, jarduera kanpoan egiten bada eta pertsonen artean gomendatzen den gutxienezko distantzia gorde ezin bada.
- d. Esfortzu fisikoa eskatzen duten jarduerak egitean ez da maskara erabili beharko; horrelakoetan, parte-hartzaileen arteko distantzia areagotuko da.
- e. Parte-hartzaileek eta profesionalek eskuak ondo garbitu beharko dituzte ikastetxeetan, urez eta xaboiz. Jarduera xaboirik ez dagoen leku batean egiten bada, berriz, eskuak gel hidroalkoholikoz garbituko dituzte.

4. Profesionalak

- a. Covid-19 birusari aurre egiteko higiene- eta prebentzio-neurriak eta jarraibideak buruzko prestakuntza espezifikoa jasoko dute.
- b. Higiene- eta babes-material nahikoa edukiko dute aire zabalean eta espazio itxietan egiten dituzten jardueretan.
- c. Parte-hartzaileek eta profesionalek bete behar dituzten higieneko eta segurtasuneko arauak birpasatzeko eguneroko protokoloak ezagutuko dituzte, batik bat: parte-hartzailearen batek ustez sukarra badu tenperatura hartzea, parte-hartzailearen batek Covid-19-arenak izan daitezkeen sintomak izanez gero nola jokatu, eta abar.
- d. Ratioa ez da inoiz izango 15 parte-hartzaile baino gehiago begirale bakoitzeko, eta gaian ezarritako arauak beteko dira.

5. Familiak

- a. Hartu beharreko prebentzio-neurriak aurretik jakinaraziko zaizkie.
- b. Parte hartzen duten familiek udako programan izena ematean onartzen dituzten konpromisoak aurretik jakinaraziko zaizkie (erantzukizunpeko adierazpena sinatu behar dute).
- c. Gorabeheraren bat gertatuz gero, informazio puntuala jasoko dute. Covid-19-arena izan daitekeen sintomarik edukiz gero, programaren koordinatzaileari jakinaraziko zaio.
- d. Parte-hartzaileak arauak bete ezean aplikatu behar den diziplina-araubidea aldez aurretik jakinaraziko zaie.

Documento aclaratorio de las medidas de prevención que se tomarán en materia de higiene y seguridad durante el desarrollo de la actividad

1. En relación a los espacios
 - a. Señalización de zonas de acceso al colegio, sede de la colonia, dividiendo en varias puertas en los centros donde haya posibilidad de dividir el acceso y evitar aglomeraciones.
 - b. Marcas en el suelo donde se asegure la distancia de seguridad entre las personas tutoras que esperen a la entrada y salida.
 - c. Señalización del sentido de los pasillos de la sede
 - d. Señalización de las zonas que NO deben tocarse, barandillas y similares.
 - e. Señalización de aforos de los baños.
 - f. Señalización de la distancia en la espera de acceso a los baños.
 - g. Señalización de pautas de higiene de manos por medio de cartelería en los lavabos.
 - h. Elección de espacios amplios y diáfanos dentro de los colegios.
 - i. Señalización de la sala de aislamiento para caso con sintomatología compatible con covid_19
2. En relación a la limpieza
 - a. Se limpiarán todos los espacios de la sede escolar siguiendo las indicaciones que se establecen en la Orden de 10 de junio de 2020.
 - b. Se desinfectará el comedor escolar entre turnos de comida, en las sedes que se divida en turnos, y al finalizar la comida en todo caso.
3. Distancia interpersonal
 - a. Se procurará la distancia interpersonal de 2 metros durante el desarrollo de la actividad.
 - b. Se exigirá la utilización de las mascarillas entre profesionales y participantes en todo momento mientras la actividad se desarrolle en lugar cerrado.
 - c. Se exigirá la utilización de las mascarillas entre profesionales y participantes mientras la actividad se desarrolle al aire libre cuando no sea posible mantener la distancia interpersonal mínima recomendada.
 - d. Quedará exceptuada del uso de la mascarilla durante la realización de actividades puntuales que requieran de esfuerzo físico, reforzando en tal caso la distancia entre participantes.
 - e. Se intensificará la higiene de las manos de los participantes y profesionales, a base de agua y jabón, en los centros escolares, y de gel hidroalcohólico cuando la actividad se desarrolle en espacio público donde el jabón no esté asegurado.
4. Profesionales
 - a. Recibirán formación específica sobre medidas de higiene y prevención y pautas de actuación ante el virus covid_19
 - b. Contarán con material higiénico y de protección suficiente durante sus actividades al aire libre y en los espacios cerrados destinados para esta actividad.
 - c. Conocerán los protocolos diarios de repaso de las normas de higiene y seguridad a cumplir por participantes y profesionales, sobre toma de temperatura en caso de sospecha de fiebre de algún participante, forma de proceder si algún participante mostrara sintomatología compatible con covid_19, etc.

- d. La ratio no superara nunca los 15 participantes por monitor, cumpliendo la normativa establecida

5. Familias

- a. Información previa de las medidas de prevención a tomar.
- b. Información previa de los compromisos que las familias participantes adoptan al inscribirles en el programa de verano (firmando la declaración responsable)
- c. Información puntual en caso de algún tipo de incidencia, manteniendo informada a la persona coordinadora del programa si se diera sintomatología compatible con covid_19.
- d. Información previa del régimen disciplinario existente en caso de incumplimiento de las normas de participación por el/la participante.