

# Certificación Evalore Bienestar

## *Interiores nuevos y Existentes*

**P** - Crédito Prioritario (Obligatorio según la certificación WELL)

**VA** - Crédito de habitual viabilidad alta

**VM** - Crédito de habitual viabilidad media-alta

### Aire

#### **01 Estándares de calidad del aire**

**P I VM**

*Requiere la contratación de una empresa para medir los niveles de VOC, materia particulada y gases inorgánicos, y radón.*

#### **02 Prohibición de fumar**

**P I VA**

*Requiere la implementación de políticas para prohibir fumar en lugares cerrados y próximos al edificio, junto con señales que eduquen a las personas acerca de sus efectos nocivos.*

#### **03 Eficiencia de ventilación**

**P I**

*Requiere la medición de las tasas de ventilación y la comprobación de que cumplen con el estándar ASHRAE 62.1-2013. Puede requerir la modificación de los sistemas de ventilación para incrementar la tasa de ventilación.*

#### **04 Reducción de VOC**

**P I**

*Requiere que las pinturas y revestimientos, adhesivos y sellantes, suelos, aislamiento térmico y acústico y los muebles y accesorios recientemente instalados cumplan con unos valores establecidos por el estándar Well en cuanto al contenido de VOC.*

#### **05 Filtración de aire**

**P I**

*Requiere la verificación de que los sistemas de ventilación cumplen con una serie de características incluyendo la existencia de filtros MERV 13. Puede requerir la sustitución de filtros. También requiere registrar el proceso de mantenimiento de filtros.*

#### **06 Control de microbios y moho**

**P I**

*Requiere el uso de dispositivos de radiación ultravioleta germicida (Ultraviolet Germicidal Irradiation, UVGI) para tratar el moho y las bacterias en los serpentines de enfriamiento, así como inspecciones de signos de moho fuera del sistema de tratamiento de aire.*

#### **07 Manejo de la contaminación en la construcción**

**P I**

*Requiere la implementación de medidas que reducen al mínimo la introducción de contaminantes del aire durante la construcción y eliminan la acumulación de contaminantes antes de la ocupación (como la protección de conductos de ventilación, la sustitución de filtros, la gestión de productos VOC, y la eliminación de polvo).*

## **08 Entrada higiénica**

**I VA**

*Requiere métodos que ayuden a evitar que los contaminantes ingresen a un edificio como la instalación de alfombras que capturen los contaminantes de los zapatos y estrategias para reducir el flujo de aire desde el exterior a los espacios interiores ocupados (vestíbulo, puertas giratorias, etc.).*

## **09 Protocolo de limpieza**

**P I VA**

*Requiere la creación de un plan de limpieza que establezca la utilización de productos aprobados.*

## **10 Manejo de pesticidas - No aplicable a Interiores nuevos y existentes**

*Requiere la creación de sistemas de gestión de plagas que reduzcan el uso de pesticidas y herbicidas y eliminen productos químicos altamente tóxicos. Los productos a utilizar deben ser aprobados por el estándar.*

## **11 Seguridad básica de los materiales**

**P I**

*Restringe la presencia de plomo y asbestos añadidos en los materiales de construcción (materiales recientemente instalados) y limita la exposición de los ocupantes a estos peligros si existen en estructuras más antiguas mediante la eliminación de estas sustancias.*

## **12 Manejo de humedad - No aplicable a Interiores nuevos y existentes**

*Requiere la elaboración de un documento donde los diseñadores describan detalladamente la gestión exterior e interior del agua líquida, de la condensación, y de la protección de los materiales.*

## **13 Inyección de aire**

*Requiere la purga o inyección de aire en el edificio mientras éste está desocupado para reducir la presencia de sustancias contaminantes. Dado el tiempo que esto requiere, la gestión de sustancias contaminantes durante la construcción debería ser prioritario.*

## **14 Manejo de infiltración de aire**

*Requiere un proceso de medición de la infiltración de aire con un sistema 'blower door' y un plan detallado de acción y remediación posterior. Esto afecta también al rendimiento energético del edificio.*

## **15 Aumento de la ventilación**

*Requiere que los edificios diseñen y suministren tasas de aire fresco un 30 % superiores a las normalmente suministradas (según el estándar ASHRAE ). Esta medida es complementaria de la anterior (14 Manejo de infiltración de aire).*

## **16 Control de humedad**

*Requiere que los edificios instalen sistemas de humidificación cuando la humedad relativa es baja y de deshumidificación cuando es alta. El clima de Barcelona requiere humidificar en invierno y deshumidificar en verano.*

## **17 Ventilación de fuente directa**

**I VM**

*Requiere que los baños, zonas de almacenamiento de productos de limpieza e impresoras y fotocopiadoras (que no cumplan ciertos criterios de emisión establecidos por Well) estén aisladas mediante puertas con cierre automático y tengan sistemas de extracción de aire y no de recirculación.*

## **18 Monitoreo y retroalimentación de la calidad del aire**

**I VM**

*Requiere la instalación de medidores para monitorizar la calidad del aire interior y exterior (al menos un medidor por piso) y la elaboración de un plan de acción para condiciones inaceptables).*

## **19 Ventanas operables**

**I VM**

*Requiere la existencia de ventanas operables en todo espacio frecuentemente ocupado, acompañado de la medición del aire exterior (ésta puede venir de una estación de recolección en un radio de 1,6 km. Si la calidad del aire es mala se notificará a los ocupantes a través de una aplicación o software.*

## **20 Sistemas de aire exterior**

*Requiere la contratación de un ingeniero independiente para verificar que si el sistema de calefacción y refrigeración es un sistema de aire exterior, éste se adecua al estándar ASHRAE.*

## **21 Ventilación por desplazamiento**

*Requiere el diseño e implementación de un sistema de ventilación por desplazamiento. Funciona bien en alturas de planta superiores a los 3 metros, pero requiere cambios en el sistema de distribución del aire.*

## **22 Control de plagas**

**I VA**

*Requiere que las inspecciones de plagas se produzcan de manera regular, que los alimentos perecederos no refrigerados, incluida la comida para animales, se conserva en contenedores sellados, y que los cubos de basura tengan tapa o estén en un cajón deslizante.*

## **23 Purificación avanzada del aire**

*Requiere la instalación de filtros de aire y el registro de los datos de mantenimiento de los filtros en una base de datos.*

## **24 Minimización de la combustión**

**I VM**

*Requiere la prohibición de chimeneas, estufas, calentadores o cocinas de combustión. Además todos los calentadores de agua, motores de combustión interna, calderas, etc. deben cumplir con la normativa californiana. También requiere la instalación de señales para indicar que está prohibido mantener los vehículos en marcha durante más de 30 segundos y la comprobación de que los lugares de carga y descarga se encuentran lejos de las tomas de aire de los edificios adyacentes.*

## **25 Reducción del material tóxico**

*Requiere un análisis de la composición de los materiales de construcción y mobiliario y la reducción de los compuestos nocivos según unos porcentajes establecidos.*

## **26 Seguridad avanzada de los materiales**

*Requiere el uso de un porcentaje productos de construcción certificados o la justificación de que un porcentaje de los productos existentes son certificados.*

## **27 Actividad antimicrobiana para superficies**

**I VM**

*Requiere que las encimeras, accesorios de fontanería de baños y cocinas que requieren accionamiento manual, pomos de puertas, interruptores y botones en ascensores estén revestidas con material anti microbiano o sean limpiados con un dispositivo UV.*

## **28 Entorno lavable**

**I VM**

*Requiere que las superficies indicadas en la sección anterior, así como mesas, teclados, superficies del baño y cocina (todas indicadas en el estándar Well) sean suaves y tengan unas características de diseño determinadas. Además, este punto requiere que no se utilicen moquetas, que existan espacios de almacenaje para permitir la limpieza en profundidad, y que los ángulos rectos entre suelos y paredes estén sellados.*

## 29 Equipos de limpieza

I VA

*Requiere que los productos y elementos de limpieza cumplan con una serie de características en su composición y almacenaje.*

## Agua

### 30 Calidad básica del agua

P I VM

*Requiere la realización de pruebas para comprobar que la turbidez y la cantidad de microorganismos del agua están por debajo de unos límites establecidos.*

### 31 Contaminantes inorgánicos

P I VM

*Requiere la realización de pruebas para comprobar que la cantidad de metales disueltos está por debajo de ciertos límites. Puede requerir la instalación de sistemas de ósmosis inversa (OI) o los filtros con tecnología de fluxión de degradación cinética.*

### 32 Contaminantes orgánicos

P I VM

*Requiere la realización de pruebas para comprobar que la cantidad de contaminantes orgánicos está por debajo de ciertos límites. Puede requerir la instalación de filtros de carbono.*

### 33 Contaminantes agrícolas

P I VM

*Requiere la realización de pruebas para comprobar que la cantidad de herbicidas, pesticidas y fertilizantes está por debajo de ciertos límites. También requiere el manejo responsable del uso de estos productos en el edificio.*

### 34 Aditivos del agua pública

P I VM

*Requiere la realización de pruebas para comprobar que la cantidad de desinfectantes, subproductos de éstos y fluoruro está por debajo de ciertos límites.*

### 35 Pruebas periódicas de la calidad del agua

*Requiere que se mantengan registros detallados de todas las pruebas de metales inorgánicos y que haya un plan de remediación para los casos en los que se ha detectado que el agua es de una calidad inaceptable.*

### 36 Tratamiento del agua

*Requiere la instalación de filtros de carbono, filtros de sedimentos y sanitización UV, así como la medición periódica y el registro de la calidad del agua.*

### 37 Promoción del agua potable

I VM

*Requiere la realización de pruebas para comprobar la calidad del agua potable y la existencia de un dispensador en un radio de 30m de distancia a cualquier punto de la zona ocupada.*

## Alimentación

### 38 Frutas y verduras

P I VA

*Requiere la incorporación de frutas o verduras en variedad en el lugar donde se venda o distribuya la comida (solo aplicable a entornos con servicio o venta de comida, incluyendo máquinas de vending).*

*La contratación de un servicio de entrega de fruta para los empleados ante la ausencia de servicio o venta de comida es aceptable para el cumplimiento de este crédito.*

### **39 Alimentos procesados**

**P I VA**

*Requiere la limitación del tipo de alimentos provistos en un entorno. Las grasas trans, los productos con una cantidad de azúcar extrema, y los alimentos cuyo componente primario es la harina cereal deben ser excluidos (solo aplicable a entornos con servicio o venta de comida, incluyendo máquinas de vending).*

### **40 Alergias alimentarias**

**P I**

*Requiere que todos los alimentos distribuidos tengan una etiqueta con los 8 alérgenos alimentarios más comunes, además del gluten. Esto incluye no solo los alimentos envasados, sino también cualquier comida preparada. (solo aplicable a entornos con servicio o venta de comida, incluyendo máquinas de vending). La viabilidad de esta medida está pendiente de ser comprobada en España.*

### **41 Lavado de manos**

**P I VA**

*Requiere que los lavabos tengan dispensadores de toallitas de papel y jabón antibacterial. También requiere que los lavabos cumplan con unas dimensiones específicas.*

### **42 Contaminación de los alimentos**

**P I VA**

*Requiere la separación física, por medio de un cajón en la nevera, de los alimentos crudos (carnes y pescados) y la existencia de un indicador visual en el frigorífico de la temperatura de almacenamiento.*

### **43 Ingredientes artificiales**

**P I**

*Requiere que todos los alimentos distribuidos en el lugar contengan etiquetas indicando si contienen colorantes, saborizantes, endulzantes, aceites vegetales, y otros componentes poco saludables.*

### **44 Información nutricional**

**P I**

*Requiere la presencia de etiquetas, menú o rótulo incluyendo información acerca del total de calorías, macro y micronutrientes, y contenido total de azúcar para los alimentos dispensados en el lugar.*

### **45 Publicidad de alimentos**

**P I VA**

*Requiere la no existencia de anuncios de artículos que no cumplen con los requisitos en el punto 39 (alimentos procesados) y la presencia de rótulos (hechos a mano o no) o carteles fomentando el consumo de alimentos saludables.*

### **46 Materiales de preparación segura de alimentos**

**I VA**

*Requiere que las ollas, sartenes y otros utensilios de cocina así como las tablas de cortar estén compuestos por una serie de materiales determinados.*

### **47 Tamaños de raciones**

**I VA**

*Requiere la incorporación de raciones más pequeñas (para los proyectos en los que existen lugares donde las comidas se realizan a pedido) y de una vajilla de un tamaño determinado (para los proyectos en los que existen lugares donde la comida y la bebida se distribuye por autoservicio).*

*La Certificación Evalore incorpora la posibilidad de establecer un acuerdo con restaurantes de la zona y entregar vales de comida a los empleados para que accedan a ciertos menús en los que el tamaño de las raciones está limitado en los proyectos en los que no exista un lugar donde las comidas se realizan a pedido.*

#### **48 Dietas especiales**

**I VA**

*Requiere la incorporación de opciones de comida que excluyan frutos secos, gluten, huevo, y lactosa, y que incluyan opciones veganas y vegetarianas para aquellos proyectos que cuenten con lugares de servicio de catering o comidas.*

*La Certificación Evalore incorpora la posibilidad de establecer un acuerdo con restaurantes de la zona y entregar vales de comida a los empleados para que accedan a ciertos menús que excluyan frutos secos, gluten, huevo, lactosa y que incorporen opciones veganas y vegetarianas en aquellos proyectos en los que no exista un lugar donde las comidas se realizan a pedido.*

#### **49 Producción responsable de alimentos**

*Requiere la incorporación de verduras y/o carnes y huevos con certificado orgánico.*

#### **50 Almacenamiento de alimentos**

**I VA**

*Requiere un espacio de almacenamiento en frío de, al menos, 20l por ocupante.*

#### **51 Producción de alimentos**

*Requiere la presencia o instalación de un huerto o invernadero en las proximidades del proyecto.*

#### **52 Alimentación consciente**

**I VM**

*Requiere la presencia o instalación de espacios para que los empleados puedan comer así como la existencia de un refrigerador, mobiliario de almacenamiento, utensilios y productos para lavar la vajilla.*

### **Luz**

#### **53 Diseño de iluminación visual**

**P I**

*Requiere que los escritorios de los puestos de trabajo cumplan con unos requisitos de iluminación establecidos y que la luz ambiental esté zonificada de manera que los controles den servicio a áreas no mayores a 46.5m<sup>2</sup> o 20% del área total. Puede requerir también la instalación de luces individuales para los puestos de trabajo.*

#### **54 Diseño de iluminación circadiana**

**P I**

*Requiere una medición de los niveles de luz en luxes melanópicos (medición apta para los niveles de luz circadiana, que es aquella con un efecto en el sistema circadiano, el cual regula los niveles hormonales y el ciclo sueño-vigilia entre otras cosas) en los espacios. Puede requerir la instalación de iluminación alternativa.*

#### **55 Control del resplandor por luz eléctrica**

**P I**

*Requiere un ángulo mínimo de apertura del campo lumínico de las luminarias para las zonas de ocupación frecuente y que las luminarias que pueden producir deslumbramiento en los puestos de trabajo estén por debajo de una intensidad lumínica establecida.*

#### **56 Control del resplandor por luz solar**

**P I VM**

*Requiere la instalación de soluciones para evitar el deslumbramiento solar proveniente de las ventanas como cortinas, deflectores, y vidrio de transparencia regulable.*

### **57 Diseño de puestos de trabajo con bajo resplandor**

**I VA**

*Requiere la orientación de las pantallas de ordenador de los puestos de trabajo de una manera determinada para evitar el deslumbramiento por luz solar. También requiere asegurarse de que las luminarias no apuntan a las pantallas de ordenador de manera directa.*

### **58 Calidad del color**

*Requiere que las luminarias produzcan luz de un índice de reproducción cromática (IRC) determinado. Esta información está disponible para cada luminaria o bombilla en la web.*

### **59 Diseño de la superficie**

*Requiere que los techos, paredes y muebles tengan un coeficiente de reflectancia mínimo determinado por su color y composición.*

### **60 Controles automáticos de sombra y atenuación**

*Requiere la instalación de dispositivos de control automatizados para bloquear la entrada de luz solar a través de las ventanas y de dispositivos que reduzcan la intensidad de la luz artificial cuando el área esté desocupada o cuando la luz natural sea abundante.*

### **61 Derecho a luz**

**I VM**

*Requiere una distancia máxima entre los espacios frecuentemente ocupados y los puestos de trabajo, y las fuentes de luz natural.*

### **62 Simulación de iluminación natural**

*Requiere llevar a cabo una simulación de luz natural a través de un software y la confirmación de que ésta sobrepasa ciertos niveles.*

### **63 Abertura para iluminación natural**

*Requiere unos tamaños mínimos de las ventanas para los espacios de trabajo y aprendizaje así como una transmitancia de los paneles de cristal determinada.*

## **Ejercicio**

### **64 Circulación interna para ejercicio**

**I VM**

*Requiere que las escaleras estén disponibles y accesibles y la colocación de señales para promover el uso de éstas. En los proyectos de 2 a 4 pisos la escalera debe ser ancha y visible desde la entrada. Además, las escaleras y pasillos de uso frecuente deben incorporar elementos atractivos como obras de arte, música o ventanas.*

### **65 Programas de incentivos para la actividad**

**P I VA**

*Requiere la implementación de un plan para fomentar la actividad física de los empleados (descuentos para el transporte público o programas de bikeshare, descuentos para apuntarse al gimnasio, participación en carreras, etc.).*

### **66 Oportunidades estructuradas de ejercicio**

**I VM**

*Requiere la programación de sesiones guiadas de entrenamiento físico y clases informativas sobre distintas maneras de ejercitarse.*

### **67 Diseño exterior activo**

**I VA**

*Requiere que el domicilio del edificio tenga una puntuación de Walkscore de 70 o más. Además, tan sólo para edificios en los que el edificio ocupe menos del 75% de la superficie total del terreno*

*(habitualmente no aplicable a cascos urbanos) requiere la instalación de mobiliario exterior, jardines o fuentes para fomentar el uso del espacio exterior.*

### **68 Espacios para la actividad física**

**I VM**

*Requiere la creación de espacios dedicados al ejercicio (para los espacios con más de 10 ocupantes frecuentes) y la cercanía a parques, gimnasios gratuitos, playgrounds y piscinas.*

### **69 Fomento del transporte activo**

*Requiere la existencia de duchas y un parking para bicicletas en el lugar o cerca de la entrada del edificio.*

### **70 Equipamiento para el ejercicio**

*Requiere que el espacio interior dedicado a la actividad física ofrezca una variedad de equipos para ejercitarse.*

### **71 Mobiliario activo**

*Requiere la incorporación de cintas de correr y bicicletas estáticas a algunos puestos de trabajo, así como escritorios de pie o escritorios estándar con altura regulable.*

## **Confort**

### **72 Estándares para diseño accesible de la ley de estadounidenses con discapacidad (Americans with Disabilities Act - ADA)**

**P I**

*Requiere que el edificio cumpla con los estándares ADA (Americans with Disabilities) de accesibilidad o su homólogo local.*

*Aplicar normativa vigente en España*

### **73 Ergonomía: visual y física**

**P I**

*Requiere que las pantallas, los escritorios para trabajar de pie y también sillas sean regulables.*

### **74 Intrusión del ruido exterior**

**P I VM**

*Requiere la medición de los niveles de presión sonora del exterior en los espacios frecuentemente ocupados y que estos no superen un límite.*

### **75 Ruido generado internamente**

**P I VM**

*Requiere la elaboración de un plan acústico que identifique zonas ruidosas y tranquilas así como equipos ruidosos. También requiere que los sistemas mecánicos cumplan con unos criterios de sonoridad específicos.*

### **76 Confort térmico**

**P I**

*Requiere que tanto los espacios de ventilación natural como aquellos con ventilación mecánica cumplan con unos criterios de confort establecidos por el estándar ASHRAE 55 - 2013.*

### **77 Confort olfativo**

**I VA**

*Requiere que todos los baños, armarios de limpieza, cocinas, cafeterías y despensas estén separados por vestíbulos o pasillos de los espacios frecuentemente ocupados o bien cuenten con puertas automáticas o extracción de aire para evitar la propagación de los malos olores.*



## **78 Tiempo de reverberación**

*Requiere limitar el tiempo de reverberación en las salas de conferencias o espacios abiertos de oficinas. Para ello se requiere la medición de esos tiempos de reverberación y puede ser necesario la instalación de paneles absorbentes.*

## **79 Enmascaramiento del sonido**

*Requiere la implementación de estrategias en los diferentes puestos de trabajo de las oficinas abiertas para enmascarar los sonidos originados en cada uno de esos puestos como la instalación de paneles separadores. También requiere la medición de esos niveles sonoros.*

## **80 Superficies de reducción del sonido**

*Requiere la instalación de materiales absorbentes del sonido con un coeficiente determinado en las paredes y techos de oficinas y salas de conferencia.*

## **81 Barreras de sonido**

*Requiere la implementación de métodos constructivos para reducir la transferencia del sonido tanto en los tabiques que separan oficinas, zonas de conferencia y teleconferencia, y espacios frecuentemente ocupados como en las puertas que dan acceso a éstos (estos métodos pueden incluir la instalación de aislamiento acústico entre tabiques, el sellado de tabiques y puertas, o el sellamiento de los huecos de las paredes).*

## **82 Control térmico individual**

*Requiere, para los proyectos de más de 200m<sup>2</sup>, que los espacios abiertos con puestos de trabajo tengan una diferencia de temperatura de al menos 3 grados entre distintos puestos de trabajo y que al menos el 50% de éstos sean de ocupación libre (no asignados). También puede requerir la provisión de ventiladores individuales para los distintos puestos de trabajo en los casos en los que haya 10 o más puestos de trabajo en la misma zona acondicionada.*

## **83 Confort térmico radiante**

*Requiere la instalación de sistemas radiantes de calefacción o refrigeración de agua o eléctricos que cumplan con los criterios del estándar ASHRAE 55-2013.*

# **Mente**

## **84 Conciencia sobre salud y bienestar**

**PIVA**

*Requiere la existencia de un espacio (ya sea digital o físico) en el que los ocupantes puedan acceder a una copia de la certificación Well así como a literatura relacionada con el bienestar físico y mental de las personas.*

## **85 Diseño integrador**

**PIVM**

*Requiere la consecución de reuniones que incluyan a todas las partes en un proyecto (propietario, arquitecto, ingenieros, empresa administrativa de las instalaciones, etc.) y que tengan como foco el bienestar y las necesidades de los ocupantes. También requiere la redacción de un documento en el que los criterios Well y de bienestar que serán implementados en el proyecto sean descritos.*

## **86 Encuestas posteriores a la ocupación**

**PIVA**

*Requiere, en los edificios con más de 10 empleados, conducir una encuesta anual sobre bienestar laboral que incluya al menos al 30% de los empleados. Los resultados deben compartirse con los empleados, los propietarios/administradores del edificio, y The International Well Building Institute.*

### **87 Belleza y diseño I**

**P I VM**

*Requiere la incorporación de elementos de diseño orientados a promover el placer, la cultura y el arte con el objetivo de mejorar el estado de ánimo y la moral de los empleados.*

### **88 Biofilia I - cualitativa**

**P I VM**

*Requiere el desarrollo de un plan de biofilia que incluya descripciones sobre la inclusión de luz natural, iluminación artificial, la distribución de los espacios, patrones de naturaleza incluidos en el diseño y las oportunidades de interacción con la naturaleza para los ocupantes tanto dentro como en las inmediaciones del edificio.*

### **89 Espacios adaptables**

*Requiere la redacción de un documento que incluya las estrategias para la organización de los espacios en función de distintas zonas de compromiso sensorial y la inclusión de espacios silenciosos, de colaboración y de relajación. Estos espacios deben cumplir con lumínicos y acústicos determinados. También requiere la existencia de armarios individuales y elementos que permitan una pequeña siesta.*

### **90 Política de sueño saludable**

**I VA**

*Requiere la incorporación de políticas de empresa para promover un sueño saludable para los empleados como el no trabajar y la no comunicación después de medianoche y la subvención de aplicaciones que monitoreen los patrones de comportamiento relacionados con el sueño diurno.*

### **91 Viajes de negocios**

*Requiere la incorporación de políticas de empresa para reducir el estrés causado por los viajes de empresa tales como la posibilidad de elegir vuelos no nocturnos, de trabajar desde casa el día posterior a un viaje nocturno, la subvención de gimnasios durante el viaje, etc.*

### **92 Política de salud del edificio**

*Requiere la incorporación de políticas de empresa para fomentar la salud tales como la provisión de cuentas de ahorro para la salud, vacunaciones in situ o durante la jornada laboral, posibilidad de trabajar desde casa los días que los trabajadores estén enfermos, etc.*

### **93 Apoyo familiar en el trabajo**

*Requiere la incorporación de políticas de empresa para fomentar el bienestar familiar tales como bajas por paternidad y maternidad, centros in situ o bonos para el cuidado infantil, o la posibilidad de tomarse tiempo libre para el cuidado de un familiar enfermo.*

### **94 Automonitoreo**

**I VA**

*Requiere que la empresa ofrezca a cada empleado un dispositivo de automonitoreo para su uso personal que mide y rastrea con exactitud los biomarcadores asociados con la salud y el bienestar tales como la frecuencia cardíaca, los niveles de actividad o la calidad del sueño.*

### **95 Tratamiento del estrés y las adicciones**

*Requiere la creación de un programa para asistir a los empleados en el apartado psicológico y el tratamiento de la depresión, la ansiedad, el consumo de sustancias, etc., así como la organización de talleres para la gestión del estrés.*

### **96 Altruismo**

**I VA**

*Requiere el compromiso de la empresa a permitir el uso de dos días laborales remunerados al año para cada empleado para colaborar con organizaciones benéficas, así como a colaborar a nivel de empresa con una organización benéfica.*

**97 Transparencia de los materiales**

*Requiere que al menos el 50% de los materiales de acabado y el mobiliario utilizados tengan etiqueta de declaración y declaración de salubridad, así como que esa información esté disponible para los trabajadores.*

**98 Transparencia de la organización**

*Requiere que la entidad que busca la certificación participe en el programa JUST (<http://www.justorganizations.com/>) o siga las directrices de sostenibilidad marcadas por The Global Reporting Initiative (<http://www.globalreporting.org/>).*

**99 Belleza y diseño II**

*Requiere una altura determinada de suelo a techo en los espacios frecuentemente ocupados, así como desarrollar un plan para la instalación de obras de arte en espacios públicos. Para proyectos con más de 929m<sup>2</sup> en planta también requiere desarrollar un plan para incorporar elementos informativos orientativos en el diseño.*

**100 Biofilia II - cuantitativa**

*Requiere la existencia de paredes con plantas en el interior del edificio, así como la participación de un paisajista en el 25% de los espacios exteriores y la azotea y la inclusión de instalaciones con agua (una cada 9290m<sup>2</sup>).*