



Sr. Francesc López Sánchez
Coordinador d'Acaip Catalunya
Apartat de correus 35051
08029 Barcelona

Benvolgut senyor,

En resposta al seu escrit de data 15 de setembre de 2014, en el qual després d'expressar-nos els plantejaments de l'ACAIP, pel que fa a diverses qüestions del servei de cafeteries dels centres penitenciaris, ens demana que els serveis de les cafeteries dels centres penitenciaris, es licitin públicament com altres serveis públics i que els interns que desitgin treballar a les cuines dels interns siguin formats de conformitat amb els certificats de professionalitat, li fem avinent el següent:

1. Pel que fa al comentari que adjudicar la gestió al CIRE del servei de cafeteria dels Centres Penitenciaris, no és el més adequat.

En relació a aquesta qüestió fem una remissió expressa a l'article 116 del Decret 329/2006, de 5 de setembre, pel qual s'aprova el Reglament d'organització i funcionament dels serveis d'execució penal a Catalunya quant als sistemes de gestió, que estableix el següent:

"Els serveis d'economat, de cuina i de cafeteria podran ser gestionats pel departament competent en matèria d'execució penal, per entitats d'iniciativa social o mercantil adjudicatàries per contracte administratiu de serveis o pel Centre d'Iniciatives per a la Reinserció, mitjançant la fórmula de taller productiu".

Actualment en el sistema penitenciari català conviuen diferents models de gestió del servei de cafeteria, que tot seguit es detalla:

- Cafeteria del CP Ponent (gestionada pel propi Departament de Justícia)
- Cafeteries del CP Homes, CP Quatre, CP Camins, CP Brians 1, CP Brians 2 i CP Lledoners (gestionades per empreses externes mitjançant contracte administratiu de serveis)
- Cafeteria del CP Joves, CP Dones i CP Puig de les Basses, aquestes han estat transformades en tallers productius de CIRE

L'elecció d'un sistema o altre és, doncs, una mera qüestió del model d'organització i que depèn doncs, únicament del que es consideri més oportú i convenient en cada moment, i per tant recau l'elecció en el Departament de Justícia, departament que d'acord amb la normativa vigent té atribuïdes les competències en matèria de política penitenciària.

Tal i com s'ha indicat al primer paràgraf d'acord amb l'article 116 del Decret 329/2006, el servei de cafeteria pot ser gestionat pel CIRE. En aquest sentit, el Departament de Justícia encarrega al CIRE la gestió del servei, de conformitat amb el que es disposa als articles 2.2 i 2.3 de la Llei 23/2009, de 23 de desembre, del Centre d'Iniciatives per a la Reinserció la administració, en aquest cas el Departament de Justícia es relaciona amb el CIRE mitjançant l'instrument de l'encàrrec de gestió:

2.2. El Centre d'Iniciatives per a la Reinserció és mitjà propi i servei tècnic de l'Administració de la Generalitat, dels ens locals i del sector públic vinculat o dependent i, en conseqüència, resta obligat a executar, dins l'àmbit de les funcions que determina aquesta llei, els encàrrecs que aquests li formulin.

2.3. Les relacions del Centre d'Iniciatives per a la Reinserció amb els departaments, els ens i les entitats dels quals és mitjà propi i servei tècnic tenen naturalesa instrumental i no contractual i s'estableixen per mitjà d'encàrrecs.

Per tant el Departament de Justícia, en el moment en què encarrega la gestió del servei de cafeteria mitjançant l'instrument de l'encàrrec de gestió al CIRE està complint amb la normativa.

2.En relació al paràgraf “La pretesa reinserció”, en què es fa al·lusió a la formació que reben els interns, la nostra resposta la plantejem en dos àmbits diferenciats:

a)*Formació en higiene i seguretat alimentària:* Des del Departament de Justícia es considera que el Departament de Salut no estableix cap formació, ni mínima, ni màxima. El carnet de manipulador d'aliments va desaparèixer l'any 2.000. En aquest sentit, actualment, el CIRE com empresa operadora és la responsable de formar de manera continuada als seus treballadors pel que fa als processos de treball en els quals intervenen i en matèria de seguretat alimentària. Cal fer esment explícit que el Reglament Europeu 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, ho regula i és d'obligat compliment per tots els estats membres des de l'any 2004.

Així mateix el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, en el seu article 12 “Formació continuada” estableix el següent:

“En el marc de les exigències que preveu la legislació vigent en matèria de manipuladors d'aliments, els responsables dels establiments definits en aquest Reial decret han de garantir que els manipuladors disposin d'una formació adequada en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb l'activitat laboral que exerceixin, de conformitat amb el que preveu el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual es regulen les normes relatives als manipuladors d'aliments”.

b)*Marc del Projecte FOI (Formació, Ocupació i Inserció):* En el marc del projecte es contempla una formació pels interns que executen tasques professionals ja sigui en les cuines, offices o cafeteries. L'itinerari formatiu consta de diverses fases:

- En un primer moment, els interns es formen en un curs de Formació Inicial de cuina de 30 hores -prevenció de riscos laborals, seguretat alimentària i bones pràctiques, productes,

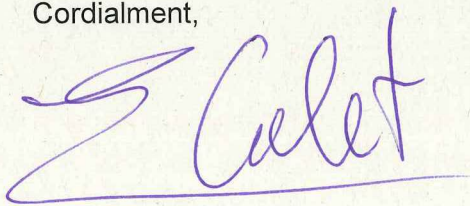
sistemes de producció i tècniques, estris i equipaments en la cuina i sistema APPCC "Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític". Aquest curs es impartit per un formador de formació professional per a l'ocupació que és un gran expert en la matèria, a excepció de l'apartat de riscos laborals que l'imparteix una empresa externa homologada. En finalitzar el curs aquests interns reben un diploma CIRE amb els continguts anteriorment esmentats i un diploma d'una empresa externa homologada en prevenció de riscos laborals.

-Un cop formen part de la plantilla professional de les cuines o cafeteries, reben una formació diària a través de càpsules formatives breus sobre diferents aspectes productius o de seguretat alimentària (durada 6 mesos i 500 hores acumulades).

-Posteriorment aquells interns que desitgen accedir a una certificació oficial de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB), es realitza un segon curs de cuina d'Aprofundiment de 70 hores amb uns continguts més específics. D'aquesta manera, els interns que han realitzat la Formació Inicial, la Formació Central en l'Ocupació i la Formació d'Aprofundiment poden optar a realitzar l'examen de l'ESHOB i poder accedir més fàcilment al mercat laboral atès que l'ESHOB gaudeix de gran prestigi al sector de l'hostaleria i turisme.

Per finalitzar, volem indicar que la formació reconeguda pel SOC com a Certificats de Professionalitat de la família professional Hostaleria i Turisme, Curs d'operacions bàsiques de restaurant i bar de 290 hores (no pas 210 hores com s'indica al seu escrit) i Curs d'operacions bàsiques de cuina de 350 hores (i no pas 270 hores com s'indica al seu escrit) no es poden realitzar a dia d'avui als centres penitenciaris, ja que no es disposa dels requisits mínims, espais, aules formatives i infraestructura necessària que estableix el SOC. Tot i això des del CIRE, s'està treballant per a desenvolupar un projecte de formació professional per a l'ocupació que s'imparteix en els centres penitenciaris i educatius de justícia juvenil de Catalunya per a l'obtenció de certificats de professionalitat en diferents especialitats formatives, entre d'altres, el Curs d'Operacions Bàsiques i Bar.

Cordialment,



Enric Colet

Barcelona, 2 d'octubre de 2014



Agrupació dels Cossos de l'Administració
d'Institucions Penitenciàries



Enric Colet
Secretario general del Departament de Justícia
C/ Pau Clarís 81
08010 Barcelona

El 15 de septiembre dirijo al conseller Gordó una propuesta para que las cafeterías de los centros penitenciarios sean ofertadas públicamente en lugar de encargarse la gestión directamente al CIRE. He recibido la contestación de usted.

En el primer párrafo de su carta hace un detallado resumen de mi petición pero en modo alguno la responde, ni a favor ni en contra, ni siquiera de estudiarla o valorarla.

Cuando digo que la adjudicación al CIRE de las cafeterías de los centros *no es lo más adecuado* no me refiero a que se esté incumpliendo la norma, sino a que a los trabajadores *no nos gusta, estamos en contra, nos molesta y supone un riesgo para la seguridad de los trabajadores y el establecimiento*. Se puede decir más alto pero no más claro.

No rebate usted mi argumento del horario de apertura y cierre de las cafeterías. Puesto que firmó junto a UGT, CCOO y CATAAC la prórroga del acuerdo -que a efectos prácticos supone un nuevo recorte de derechos y retribuciones- entiendo que no le importan demasiado las condiciones en las que se desarrolla nuestro trabajo. Pero es que estamos hablando de algo tan básico como desayunar o comer o tomar un café.

Con respecto a la formación de los internos, primero me informa de que el departamento de Salud no marca ningún mínimo y de que el carné de manipulador de alimentos desapareció en el año 2000 para, a continuación, decir que el Reglamento europeo 852/2004 es de obligado cumplimiento por todos los estados miembros. ¿En qué quedamos? ¿Hay mínimos en la seguridad y la higiene o no los hay?

En segundo lugar me informa del programa FOI (Formació, Ocupació i Inserció) que según explica tiene tres partes: el curso al que yo hacía referencia de 30 horas, el único que entendemos que es obligatorio; una segunda formación que se imparte con el trabajo diario del reo y que recibe mediante "*càpsules formatives breus*", que dura 6 meses y una tercera etapa que pueden completar "*aquells interns que desitgen*", otro curso de 70 horas que les permitiría presentarse al examen de acceso de ESHOB (Escuela Superior de Hostelería de Barcelona).

Llama la atención la cantidad ingente de contenidos que ha detallado para el curso de 30 horas y la falta de concreción en lo que respecta al curso de 6 meses, nada menos que de 500 horas acumuladas. En resumidas cuentas, la única formación que seguro reciben los internos son esas 30 horas. ¿Puede usted informarnos de qué porcentaje de internos completa las tres etapas formativas y cuántos superan el examen de acceso al ESHOB?

Acaip Catalunya
acaip.cat@acaip.cat
apartado de correos 35051 , 08029 Barcelona



Agrupació dels Cossos de l'Administració
d'Institucions Penitenciàries



Por último, afirma que los cursos del SOC (Servei d'Ocupació Català) no se pueden impartir en los CP porque no disponemos de los *"requisits mínims, espais, aules de formació i infraestructures necessàries que estableix el SOC"*. ¿Tampoco disponemos de esos requisitos e infraestructuras en los centros de nueva apertura como Puig de les Basses o el Catllar?

Como usted no ha dado respuesta a mi solicitud, la reitero:

Para garantizar la seguridad y la funcionalidad de las cafeterías de los centros solicitamos que estas se oferten públicamente tal y como los ayuntamientos conceden los servicios de bar y/o restaurante de pabellones deportivos, institutos de secundaria o centros sociales.

Igualmente solicitamos que los internos que deseen trabajar en las cocinas de los centros penitenciarios, las destinadas al racionado de internos, sean formados con arreglo a los certificados de profesionalidad del SOC.

Francesc López
Coordinador de Acaip Cataluña

Barcelona, a 20 de octubre de 2014

Acaip Cataluña

acaip.cat@acaip.cat

apartado de correos 35051 , 08029 Barcelona