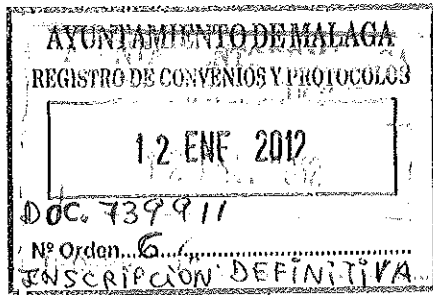




CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA Y LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE MÁLAGA (ACEMA) PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES CONJUNTAS ENCAMINADAS A MEJORAR EL CONTROL SOBRE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y COMEDORES ESCOLARES



En Málaga, a 27 de diciembre de 2011

REUNIDOS

De una parte. D^{ÑA}. M^ª DEL MAR MARTÍN ROJO, TENIENTE ALCALDE DELEGADA DEL ÁREA DE PROMOCIÓN EMPRESARIAL Y DEL EMPLEO, actuando en representación del Excmo. Ayuntamiento de Málaga.

Y de otra, D^{ÑA}. SONIA FERNÁNDEZ ALONSO, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE MÁLAGA, en adelante ACEMA.

Ambas partes intervienen en función de sus respectivos cargos y en representación de las entidades por las que comparecen, en virtud de las competencias que tienen atribuidas, reconociéndose mutua y recíprocamente capacidad jurídica y de obrar suficiente para el otorgamiento del presente convenio de colaboración, a cuyos efectos:

MANIFIESTAN

PRIMERO.- En virtud de la Ley 14/1986 General de Sanidad de 25 de abril; la Ley 2/ 1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía y la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, los municipios de Andalucía tienen entre sus competencias el control de industrias, actividades y servicios de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos relacionados con el uso o consumo humano, así como los medios de su transporte y de edificios y lugares de vivienda y convivencia humana, especialmente de los centros de alimentación, peluquerías, saunas y centros de higiene personal, hoteles y centros residenciales, escuelas, campamentos turísticos y áreas de actividad físico deportivas y de recreo.



En desarrollo de estas competencias, los Ayuntamientos deben elaborar programas de promoción de la salud, educación sanitaria y protección de grupos sociales con riesgos específicos.

SEGUNDO.- Las intolerancias y alergias alimentarias tienen un alto índice de incidencia entre la población y hacen necesario que se adopten una serie de medidas que contribuyan a garantizar la salud de todas aquellas personas que tienen que hacer uso de comedores colectivos. Esta circunstancia alcanza un relieve especial en el caso de los comedores que atienden a la población escolar o en los establecimientos de restauración destinados al público en general.

TERCERO.- Ente los objetivos prioritarios de ACEMA destacan la formación y difusión de información de todo tipo que contribuya a mejorar la calidad de vida de las personas celíacas, actuando para ello ante organismos públicos y entidades privadas, relacionadas con la salud y el consumo, para la defensa de sus intereses.

CUARTO.- ACEMA ya ha emprendido determinadas actividades de concienciación y sensibilización en colaboración con el Ayuntamiento de Málaga, que han servido para poner de manifiesto la necesidad de iniciar con el Área de Promoción Empresarial y Empleo, a través de su Servicio de Sanidad y Consumo, nuevas líneas de trabajo que puedan servir para mejorar el control sobre establecimientos que distribuyan o suministren alimentos

QUINTO.- La Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA) ha transmitido al Servicio de Sanidad y Consumo las dificultades con las que se encuentran las personas que sufren este tipo de intolerancia, en cuanto al desarrollo de una vida normalizada, por los motivos que, entre otros, se exponen a continuación:

- Escasa sensibilización social que dificulta la integración de este tipo de personas.
- Falta de información y sensibilización en el sector de la hostelería y restauración.
- Falta en el municipio de Málaga de una oferta gastronómica suficiente adaptada a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten.
- Necesidad de llevar a cabo un control de los menús sin gluten que se ofrecen en los comedores escolares del municipio, fomentando una mayor formación y concienciación del personal de cocina y comedor en todas las cuestiones relacionadas con la elaboración y manejo de los mismos.



SEXTO.- Que por consiguiente ACEMA y el Ayuntamiento de Málaga consideran de interés general el realizar acciones conjuntas, siendo la forma de colaboración más adecuada para alcanzar los objetivos planteados la firma de un Convenio. Dicho convenio habrá de regirse por la Ley 38/2003 de 17 de noviembre General de Subvenciones y que la subvención otorgada habrá de cumplir, tanto previamente como a posteriori, con la totalidad de los requisitos establecidos en dicha legislación.

SÉPTIMO.- El Excmo. Ayuntamiento de Málaga entiende que en el presente proyecto se dan las circunstancias previstas en el artículo 22.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, para la concesión directa de ayudas económicas por razones singulares de interés público, social y económico y de falta de concurrencia.

OCTAVO.- Que la Asociación ACEMA, se encuentra en la situación que fundamenta la concesión de la subvención, aportando, como requisitos previos a la formalización del presente convenio, una declaración responsable de no estar incurso en las prohibiciones para obtener la condición de beneficiario, señaladas en los apartados 2 y 3 del artículo 13 de la Ley 38/2003, General de Subvenciones, y acreditación de hallarse al corriente de sus obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social, conforme a lo previsto en el artículo 14.1e) de la misma norma.

NOVENO.- Este convenio de colaboración se enmarca en el contexto de la iniciativa de carácter público, reconocida a las Corporaciones Locales. Se fundamenta en los artículos 38 y 128.2 de la Constitución Española, y en los artículos 1.1 y 25.1 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las bases del régimen local. También le es de aplicación la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones. Está sometido a la Base 31ª "sobre la percepción de subvenciones y transferencias" de Ejecución del Presupuesto del Excmo. Ayuntamiento de Málaga de 2011 y a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Por todo ello, y a la vista de los antecedentes expuestos,



ACUERDAN

PRIMERO.- Establecer un marco de colaboración entre la Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA) y el Área de Promoción Empresarial y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga, a través del Servicio de Sanidad y Consumo, para llevar a cabo una serie de acciones, centradas en los establecimientos de restauración y los comedores escolares del municipio de Málaga, destinadas a

- Constituir una Red de establecimientos de restauración dentro del municipio de Málaga (restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, etc.) que, bajo el epígrafe "Málaga sin gluten", faciliten a sus clientes una oferta gastronómica adaptada a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten.
- Favorecer que en estos establecimientos y en los comedores escolares del Municipio se sirvan menús sin gluten con las debidas garantías sanitarias y nutricionales.

SEGUNDO.- Compromisos del Área de Promoción Empresarial y Empleo, a través del Servicio de Sanidad y Consumo, en relación al presente Convenio:

- **Reforzar la difusión**, a través de todos los medios propios a su alcance, de todos los materiales formativos y divulgativos, realizados en cualquier tipo de soporte, que se puedan elaborar en el entorno de este Convenio.
- **Fomentar la inclusión de los establecimientos de restauración ubicados dentro del municipio de Málaga en la iniciativa "Málaga sin gluten"**, destinada a establecer una red de establecimientos de restauración (restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, etc.) que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica adaptada a las personas con intolerancia al gluten.
- **Llevar a cabo un programa de seguimiento y control "in situ" en los establecimientos de restauración** (bares, cafeterías, restaurantes y hoteles) que se comprometan a servir menús adaptados a las personas con intolerancia al gluten y se adhieran a la iniciativa "Málaga sin gluten", que consistirá en la:
 - Supervisión del listado actualizado de platos o productos sin gluten.
 - Supervisión de la ficha técnica de cada plato o producto
 - Supervisión de la ficha de proveedores.
 - Control y seguimiento de todo el procedimiento de elaboración y manejo de los menús sin gluten.



- Determinación analítica de la posible presencia de gluten en los alimentos incluidos en los menús adaptados a este tipo de intolerancia. Se considerará que existe presencia de gluten cuando las determinaciones analíticas pongan de manifiesto la existencia de concentraciones superiores a 20 ppm.
- **Llevar a cabo un Programa de seguimiento y control “in situ” en los comedores escolares del municipio de Málaga que sirvan menús sin gluten o menús adaptados a otros tipos de intolerancias o alergias alimentarias consistente en:**
 - Comprobación de la existencia de listados de alumnos afectados de intolerancias o alergias alimentarias.
 - Comprobación de la existencia de un documento que incluya la descripción de los tratamientos o medidas a tomar en caso de que los escolares afectados por algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria pudieran accidentalmente ingerir alguno de ellos.
 - Supervisión de la previsión actualizada de menús sin gluten o adaptados a otras intolerancias o alergias alimentarias.
 - Supervisión de la ficha técnica de cada plato o producto.
 - Supervisión de la ficha de proveedores.
 - Control y seguimiento de los procedimientos de elaboración y manejo de los menús sin gluten o adaptados a otras intolerancias o alergias alimentarias..
 - Determinación analítica de la posible presencia de gluten en determinados alimentos incluidos en los menús adaptados a este tipo de intolerancia. Se considerará que existe presencia de gluten cuando las determinaciones analíticas pongan de manifiesto la existencia de concentraciones superiores a 20 ppm.

A la hora de ejecutar estas actuaciones se dará prioridad a los centros escolares en cuyas cocinas se lleve a cabo todo el proceso o alguna etapa del procedimiento de elaboración y manejo de los menús sin gluten o adaptados a otras intolerancias o alergias alimentarias..

- **Apoyar, dentro del ámbito de sus competencias, todas las actuaciones que se puedan llevar a cabo en el marco del presente Convenio, que redunden en la mejora de la calidad de vida del colectivo de celíacos del municipio de Málaga y en el grado de sensibilización social respecto a esta problemática.**



TERCERO.- Compromisos de ACEMA (Asociación de Celíacos de Málaga), en relación al presente Convenio:

En el sector restauración:

- **Contactar con los establecimientos de restauración** (restaurantes, hoteles, bares y cafeterías) ubicado en el Municipio de Málaga, para conseguir la inclusión en su oferta gastronómica de menús sin gluten. El objetivo final de esta iniciativa será **consolidar una Red suficientemente amplia de establecimientos que queden adheridos a la iniciativa “Málaga sin gluten”**. Esta Red, cuyo número inicial de integrantes deberá estar en torno a los 30 establecimientos, quedará recogida en una guía que será divulgada entre los principales agentes culturales, sanitarios y turísticos de la ciudad.
- **Realizar las jornadas formativas necesarias para atender a los establecimientos adheridos a la Red “Málaga sin Gluten”**. Cada jornada de formación tendrá una duración estimada de una hora y en ella se expondrán todos los factores que intervienen en el proceso de elaboración y manejo de menús sin gluten con las debidas garantías sanitarias y nutricionales.
- **Realizar una jornada de formación en las principales Escuelas de Hostelería y Restauración del Municipio**, en la que se les expondrán todos los factores que intervienen en el proceso de elaboración y manejo de menús sin gluten con las debidas garantías sanitarias y nutricionales.
- **Elaborar materiales didácticos y divulgativos**, en soporte papel y/o digital, que sirvan para reforzar y complementar las tareas de formación y divulgación realizadas en el ámbito de las jornadas formativas anteriormente mencionadas.
- **Elaborar una guía, en formato papel y digital, que bajo el epígrafe “Málaga sin gluten”, ofrezca una relación de los restaurantes, hoteles, bares, cafeterías y otros establecimientos que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica adaptada a las personas con intolerancia al gluten**. Dicha guía deberá incluir la ubicación de dichos establecimientos dentro del plano de la ciudad y será distribuida entre los principales agentes culturales, sanitarios y turísticos de la ciudad.
- **Cumplimentar, en cada uno de los establecimientos incorporados a la Red de establecimientos “Málaga sin gluten”, la ficha de observación del Sistema de Control**. Los contenidos de dicha ficha deberán ser consensuados, antes de su aplicación, con el Servicio de Sanidad y Consumo del Área de Comercio y Vía Pública. Una vez cumplimentadas, estas fichas serán remitidas al Servicio de Sanidad y Consumo que, posteriormente, realizará las comprobaciones que estime más pertinentes.



- ❑ **Conceder un distintivo a todos aquellos establecimientos que se incluyan en la Red “Málaga sin Gluten.** El diseño y los criterios de concesión de dicho distintivo deberán ser consensuados con el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga.
- ❑ **Adquirir 50 kits de tests rápidos para la determinación de gluten en alimentos “Gluten tox sticks”,** de 5 unidades cada uno, para valorar la presencia de gluten en los menús muestreados. Dichos tests se utilizarán para comprobar que dichas concentraciones no sean superiores a 20 ppm.

En el ámbito de los Comedores Escolares

- ❑ **Realizar las jornadas formativas necesarias para atender a los centros escolares del Municipio** en cuyas cocinas se lleve a cabo todo el proceso o alguna etapa del procedimiento de elaboración y manejo de los menús sin gluten. Dicha jornada irá dirigida al personal de cocina y comedor y al resto de la comunidad educativa (profesorado y AMPAS).
- ❑ **Poner en marcha en algunos de estos centros, coincidiendo con los actos conmemorativos del “Día Nacional del Celíaco “(27 de mayo), la iniciativa “Un día sin gluten”.** Esta iniciativa tendrá como objetivo prioritario el ir avanzando en la normalización del escolar celiaco en su entorno educativo, promoviéndose la realización de una jornada en la que todos los menús que se sirvan en el centro escolar estén exentos de gluten.
- ❑ **Elaborar materiales didácticos, en soporte papel y/o digital,** que sirvan de apoyo a las tareas de formación y sensibilización que se lleven a cabo en el entorno educativo.

CUARTO.- El personal vinculado a la citada Asociación por medio de una relación contractual laboral o de cualquier otra índole, ya colabore directa o indirectamente en la ejecución del proyecto objeto del presente Convenio, dependerá sólo y exclusivamente de la entidad, sin que en ningún caso, exista un vínculo de dependencia entre dicho personal y el Excmo. Ayuntamiento de Málaga, sus organismos o empresas, no siendo aplicable, por lo tanto, ni la denominada sucesión empresarial, ni ninguna figura de análoga naturaleza.



Asimismo, ACEMA será responsable de la actuación de su personal, tanto ante al Ayuntamiento como frente a terceros, por las indemnizaciones que pudieran ser reclamadas por cualquier responsabilidad derivada de la actuación de los mismos.

QUINTO.- El Ayuntamiento de Málaga subvencionará con la cantidad de TRES MIL EUROS (3.000,00 €) los siguientes conceptos:

- **La compra de 50 kits de tests rápidos para la determinación de gluten en alimentos “Gluten tox sticks”,** de 5 unidades cada uno, para valorar la presencia de gluten en los menús muestreados. Dichos tests se utilizarán para detectar que dichas concentraciones no sean superiores a 20 ppm.
- **El diseño e impresión de materiales formativos y divulgativos,** en soporte papel y/o digital, que sirvan de apoyo a las actuaciones contempladas en el presente Convenio. El contenido y diseño de estos materiales deberá contar con la aprobación previa del Servicio de Sanidad y Consumo del Área de Comercio y Vía pública, debiendo aparecer en un lugar bien visible los anagramas identificativos del Ayuntamiento de Málaga y ACEMA.
- **El diseño en impresión, en soporte papel y digital, de la guía “Málaga sin gluten”.** El contenido y diseño de esta guía deberá contar con la aprobación previa del Servicio de Sanidad y Consumo del Área de Comercio y Vía pública, debiendo aparecer en un lugar bien visible los anagramas identificativos del Ayuntamiento de Málaga y ACEMA.

A tal fin, existe consignación suficiente en la partida presupuestaria 19.4331.48900.

SEXTO.- Para garantizar la buena marcha del presente Convenio, se constituirá una Comisión Mixta, integrada por un representante de cada una de las entidades firmantes. Esta Comisión desarrollará las siguientes actuaciones:

- Planificación, seguimiento y valoración del desarrollo de las distintas acciones.
- Redacción y supervisión del contenido de los comunicados que se puedan enviar a la prensa y otros medios de comunicación para divulgar las distintas actuaciones. Dichos comunicados deberán contar siempre con la autorización expresa del Servicio de Sanidad y Consumo del Área de Comercio y Vía Pública.
- Determinación de los contenidos que puedan aparecer en páginas web u otros soportes informáticos.



SÉPTIMO.- De acuerdo con lo establecido en el art. 34.4 de la Ley 38/2003 General de Subvenciones, se realizará a la firma del convenio el pago anticipado del 50 % de la subvención concedida, que supondrá una entrega de fondos con carácter previo a la justificación, como financiación necesaria para poder llevar a cabo las actuaciones inherentes a la misma.

El beneficiario de la subvención deberá cumplir con la obligación de justificar la subvención con arreglo a lo previsto en los artículos 30 y siguientes de la mencionada Ley. Debiendo aportar una memoria final que incluirá una descripción detallada de todas las actividades llevadas a cabo, los índices de participación alcanzados y los indicadores aplicados para valorar el grado de cumplimiento de los objetivos previstos, así como facturas originales.

OCTAVO.- Procederá el reintegro de la subvención percibida en los supuestos previstos en el artículo 37 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

NOVENO.- El presente Convenio tendrá una vigencia de un año, entrando en vigor el día de su firma.

Y en prueba de conformidad a lo acordado en el presente Convenio por ambas partes, se firma el mismo, por duplicado en el lugar y fecha indicado en el encabezamiento.

Por el Excmo. Ayuntamiento de Málaga,
La Tte. de Alcalde Delegada del Área de
Gobierno de Promoción Empresarial y del
Empleo,


Mª del Mar Martín Rojo

Por ACEMA,

La Presidenta,


Sonia Fernández Alonso

DILIGENCIA: Se extiende para hacer constar que el presente convenio es conforme con la aprobación por la Junta de Gobierno Local en sesión celebrada en fecha 23 de diciembre de 2011.

En Málaga, a 27 de diciembre de 2011

La Jefa de Sección,


Fdo.: Alicia Leiva Gil