



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ FORMACIÓ
PROFESSIONAL
I FORMACIÓ
PROFESSORAT



Addenda al Conveni de col·laboració entre la Conselleria d'Educació i Universitat i l'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL per al desenvolupament de la formació corresponent a la família professional d'Hoteleria i turisme a l'IES Alcúdia

Parts

Martí X. March Cerdà, conseller d'Educació i Universitat, en virtut del Decret 9/2015, de 2 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual es disposa el nomenament dels membres del Govern de les Illes Balears, que actua en nom i representació de la Comunitat Autònoma en exercici de la competència que li confereixen els articles 11 i 80 de la Llei 3/2003, de 26 de març, de règim jurídic de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Rodrigo Moscardó Covo, amb el lloc de director regional, en nom i representació de l'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL, amb el CIF B28/049.344 i domicili fiscal a Palma, al carrer del General Riera, 154, amb capacitat per signar aquest Conveni segons consta a l'escriptura d'apoderament atorgada dia 19 d'octubre de 2009.

Antecedents

1. El 28 de novembre de 2016 es va signar el Conveni de col·laboració entre la Conselleria d'Educació i Universitat i l'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL per al desenvolupament de la formació corresponent a la família professional d'Hoteleria i turisme a l'IES Alcúdia.
2. La clàusula cinquena del conveni esmentat determina que aquest pot ser prorrogat mitjançant la signatura de les addendes corresponents, en les quals s'ha de fer constar l'import que ha de pagar la Conselleria d'Educació i Universitat, els espais i

els equipaments que Iberostar Hoteles y Apartamentos SL posarà a disposició de l'alumnat i el professorat en cada curs escolar. També s'hi han de concretar els terminis en què es preveu desenvolupar la formació pràctica dels cicles formatius objecte del conveni.

3. La Conselleria d'Educació i Universitat i l'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL expressen la seva satisfacció pels resultats obtinguts fins ara amb aquesta col·laboració i manifesten la voluntat de continuar-la.

Ambdues parts ens reconeixem mútuament la capacitat legal necessària per formalitzar aquesta Addenda al Conveni, d'acord amb les següents

Clàusules

1. L'aportació de la Conselleria d'Educació i Universitat consisteix a dotar l'IES Alcúdia amb els recursos necessaris per al desenvolupament dels ensenyaments objecte del Conveni que aquest centre té autoritzats: professorat i despeses de funcionament per a subministrament i material fungible. Les despeses de professorat i funcionament que origina l'Addenda per al curs 2017-2018 són les pròpies que genera el funcionament ordinari dels ensenyaments del cicle de formació professional bàsica en Cuina i Restauració, dels cicles formatius de grau mitjà en Cuina i gastronomia i en Serveis en restauració i del cicle formatiu de grau superior Gestió d'allotjaments turístics, a qualsevol dels centres educatius on s'imparteixen.
2. De conformitat amb la lletra c de la clàusula segona del conveni, les actuacions que es convenien comporten para la Conselleria una despesa anual de trenta-sis mil quatre-cents quaranta-un euros amb noranta cèntims (36.441,90) més l'IVA (21 %), és a dir, quaranta-quatre mil noranta-quatre euros amb setanta cèntims (44.094,70) que s'actualitzen al començament de cada curs escolar d'acord amb l'IPC corresponent.
3. L'import indicat s'ha d'abonar amb càrrec a la partida pressupostària 13501.423B04.22900.00, partida de despeses de funcionament de centres docents. El centre rep a càrrec d'aquesta partida una assignació específica per atendre les despeses relacionades amb els ensenyaments de formació professional i, en concret, perquè faci el pagament a l'empresa signatària de l'Addenda. La transferència a l'IES Alcúdia es fa d'acord amb l'article 12 de l'Ordre del conseller de Presidència de 2 de desembre de 2002, dictada a proposta del conseller d'Hisenda i Pressuposts i del conseller d'Educació i Cultura, de desplegament del Decret 110/2002, de 2 d'agost, pel qual es regula el procediment per dur a terme l'autonomia de gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Conselleria d'Educació i Cultura de la comunitat autònoma de les Illes Balears (BOIB núm. 148, de 10 de desembre de 2002).

4. L'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL posa a disposició de l'alumnat i el professorat de l'IES Alcúdia les instal·lacions i els espais de l'Hotel Ciudad Blanca que figuren a l'Annex I d'aquesta Addenda al Conveni.
5. Els tècnics de la Conselleria d'Educació i Universitat han comprovat que els espais i les instal·lacions de l'hotel Ciudad Blanca dels quals l'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL són els adequats i suficients per al desenvolupament de les activitats formatives de l'alumnat dels ensenyaments esmentats. Les instal·lacions són accessibles i compleixen les condicions de seguretat necessàries per impartir ensenyaments. La superfície de cadascun dels espais té proporció amb el nombre d'estudiants que en faran ús i les instal·lacions tenen les característiques necessàries per garantir la qualitat de la formació dels alumnes.
6. Amb la signatura del Conveni el conseller va autoritzar la utilització dels espais i instal·lacions esmentats d'acord amb el que es preveu a l'article 56 del Decret 91/2012, de 23 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional a les Illes Balears.
7. En el supòsit que s'hagin de dur a terme obres per a l'actualització de l'hotel esmentat que dificultin la docència a les instal·lacions, l'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL es compromet a facilitar altre hotel de l'empresa perquè s'hi pugui dur a terme la formació pràctica objecte del Conveni, sempre prioritzant la proximitat al centre educatiu. En aquest cas, aquestes instal·lacions s'autoritzaran mitjançant resolució del Conseller d'Educació i Universitat.
8. Les instal·lacions s'han d'emprar en un període comprès des del 10 de novembre de 2017 fins al 13 d'abril de 2018. Aquest curs l'activitat acadèmica no coincidirà amb l'obertura de l'hotel.
9. L'horari d'aprofitament que es pacta és de dilluns a divendres de 8.00 a 15.00 hores, encara que els dies que hi hagi servei de menjador o s'hagi organitzat algun esdeveniment les activitats finalitzaran a les 17.00 hores.
10. La Conselleria d'Educació i Universitat té contractada una pòlissa d'assegurances que, entre d'altres, té per objecte garantir la responsabilitat civil per danys materials i/o corporals ocasionats a tercers per part de l'alumnat durant la formació en instal·lacions externes als centres. D'aquesta manera, es cobreixen els danys personals i materials que es puguin ocasionar.
11. L'empresa Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL es compromet a:
 - a) Aportar els espais que figuren en l'annex I d'aquesta Addenda al Conveni per a la realització de les classes teòriques i pràctiques en els cicles formatius esmentats. Aquests espais es consideren suficients i adequats per al desenvolupament de les activitats docents.



GOIB
/

- b) Posar a disposició l'equipament i els estris necessaris en condicions adequades perquè les activitats formatives es puguin desenvolupar correctament. L'equipament i els estris esmentats són els que figuren com a annex II d'aquesta Addenda al Conveni.
- c) Encarregar-se de les tasques de neteja i manteniment de les instal·lacions mentre es desenvolupi l'activitat formativa. En aquest sentit, es farà càrrec de l'obertura i el tancament de les instal·lacions a l'inici i a l'acabament de cada sessió lectiva, així com també de la custòdia per evitar l'ús de les instal·lacions durant l'horari lectiu per persones alienes a l'activitat formativa.
- d) Abonar les despeses de consum elèctric, d'aigua i de gas que generi el desenvolupament de les activitats objecte d'aquesta Addenda al Conveni a les instal·lacions de l'hotel.

12. Amb aquesta Addenda es dona per prorrogat el conveni que es va signar el 28 de novembre de 2016 per al curs escolar 2017-2018. Aquesta Addenda entrarà en vigor a partir que es formalitzi, sense perjudici del caràcter retroactiu als efectes d'actuacions al començament del curs escolar 2017-2018.

Com a mostra de conformitat, signam aquesta Addenda al conveni en dos exemplars.

Palma, 10 d'octubre de 2017

Per la Conselleria d'Educació i
Universitat

Per Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL

Martí X. March Cerdà

Rodrigo Moscardó Covo

ANNEX 1

Els espais de les instal·lacions de l'Hotel Ciudad Blanca que l'empresa Iberostar, Hoteles y Apartamentos, SL cedeix als efectes que es preveuen en aquesta Addenda al Conveni són els que es descriuen a continuació:

a) Dependències de cuina:

- Cuina de l'hotel (5 zones fredes i cuina calenta)
- Dues cambres frigorífiques
- Dues cambres congeladores
- Economats cuina
- *Ploonge* cuina
- Oficina del xef
- *Show-cooking*

b) Dependències de restaurant/bar/cafeteria:

- Barra cafeteria
- *Office* cafeteria
- Sala cafeteria
- Restaurant (zona envidrada)
- *Plonge* restaurant
- *Office* restaurant
- Economat restaurant
- Bufet

c) Dependències per fer les pràctiques els alumnes del cicle formatiu de grau superior de Gestió d'allotjaments turístics:

- Dos apartaments completament equipats
- Bugaderia industrial
- Recepció completament equipada

d) Dependències per al professorat:

- Un apartament com a sala de professors (recepció i *back office*) amb ordinadors, wi-fi i climatització
- Un apartament com a vestidor
- Un despatx al hall per a les guàrdies i l'atenció als pares, amb climatització

e) Dependències per fer classes teòriques (amb wi-fi i climatització):

- Un apartament com a aula per als alumnes del segon curs del cicle formatiu de grau mitjà de Serveis en restauració
- Un apartament com a aula per als alumnes del segon curs del cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i gastronomia



- Un apartament com a aula per als alumnes del primer curs del cicle formatiu de grau superior de Gestió d'allotjaments turístics (Canopus)
- Un espai al restaurant (Bufet) com a aula per als alumnes del cicle formatiu de formació professional bàsica de Cuina i restauració
- Un espai al restaurant (*show-cooking*) com a aula per als alumnes del primer curs del cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i gastronomia
- Un espai al restaurant (Bufet) com a aula per als alumnes del segon curs del cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i gastronomia
- Un espai a la cafeteria com a aula per als alumnes de primer curs del cicle formatiu de grau mitjà de Serveis en restauració

f) Dependències per a l'espai:

- Espai exterior davant de la cafeteria per al descans

g) Zones comuns:

- Vestidors /Armariets homes i dones separats
- Banys d'home i dona davant de recepció
- Hall amb mobiliari
- Espai al bar saló per poder realitzar conferències (saló d'actes)
- Wi-fi



ANNEX 2

Els equipaments i estris que facilita l'empresa Iberostar, Hoteles y Apartamentos, SL, als efectes que es preveuen en aquesta Addenda al Conveni, són els que es descriuen a continuació:

EQUIPAMENT DE CUINA	QUANTITATS
1. Instal·lació industrial de la cuina	2
2. Instal·lació industrial de cambres fredes i congeladors	2
3. Batedora	7
4. Pinces de carn	2
5. Aprimador	2
6. Escumadora	12
7. Espàtula sense colze	10
8. Espàtula pastisseria	8
9. Estalvis en forma de triangle (bases per posar davall de les olles calentes)	2
10. Espàtula de goma (llengües)	6
11. Talla ous	1
12. Ratlladora	2
13. Paella 20 cm	5
14. Paella 24 cm	6
15. Wok 27 cm	2
16. Wok 32 cm	5
17. Parisien 50	1
18. Motlle de púding	12
19. Tamís	2
20. Xinès amb mànec	3
21. Xines sense mànec	3
22. Olier 1 l	2
23. Motlle <i>savarín</i>	8
24. Embut	1
25. Pala de cremar amb allargador	1
26. Palangana per forn amb forats marca <i>Gastronorm</i>	10
27. <i>Gastronorm</i> 1/1 – 7,5 cm	20
28. <i>Gastronorm</i> 1/1 – 14 cm	15
29. <i>Gastronorm</i> 1/1 – 21 cm	14
30. <i>Gastronorm</i> 1/2 – 7,5 cm	13
31. <i>Gastronorm</i> 1/2 – 14 cm	4
32. <i>Gastronorm</i> 2/1 – 7,5 cm	6
33. Olla alta 24 cm	3
34. Olla baixa 32 cm	3



GOIB
/

35. Olla baixa 36 cm	1
36. Olla baixa 40 cm	2
37. Olla alta 32 cm	1
38. Olla alta 36 cm	5
39. Olla alta 45 cm	1
40. Marmita 45 cm	3
41. Paelló 38 cm	3
42. Paelló 50 cm	2
43. Paelló 60 cm	2
44. Sauté (saltadores)	3
45. Escorredora	6
46. Flanera	38
47. Plata de forn (xapes)	29
48. Plata ovalada d'acer inoxidable (submarins)	10
49. Destral	1
50. Ganivet de peix	1
51. Ganivet de serra	1
52. Tallador groc	4
53. Tallador vermell	1
54. Tallador marró	7
55. Tallador blau	2
56. Tallador verd	9
57. Cubell d'escombraries verd	6
58. Cubetes de plàstic diverses	14
59. Cubeta C/T 53x36x13.5	30
60. Pot hermètic C/T 10 l	21
61. Pot hermètic C/T 12,5 l	19
62. Pot hermètic C/T 2,8 l	6
63. Pot hermètic C/T 4,3 l	3
64. Carro transport aliments	2
65. Pala lliuradora	3
66. Gerra ¾	3
67. Gerra 1,5 l	5
68. Microones	2
69. Talla embotits	1
70. Cassonet n. 8	1
71. Cassonet n. 10	6
72. Cassonet n. 12	4
73. Espàtula Exoglas	10
74. Reixeta blanca	11
75. Carro calent transportable	1
76. Colador d'oli	3



GOIB
/

24. Mantells	69
25. Cobreestovalles	245
26. Torcaboques	200
27. Colador "gusanillo"	3
28. Coctelers cobbler (3 peces)	1

EQUIPAMENT DEL BAR/CAFETERIA	QUANTITATS
1. Cafetera	1
2. Molinet de cafè	1
3. Màquina de fer gel	1
4. Refrigerador de begudes cafeteria	1
5. Congelador	1
6. Taules i cadires	com cada any
7. Aparador auxiliar	com cada any
8. Rentavaixella de barra	1
9. Rentavaixella de plats	1
10. Copes suc	42
11. Copes model <i>Huracán</i>	6
12. Copa baló gintònic	1
13. Copes cava	39
14. Copes baló brandi	10
15. Copes batut	8
16. Copes gelat	36
17. Tassó "San Francisco"	25
18. Tassó "mojito"	36
19. Porta escuradents	1
20. Pinces dif. models	21
21. Cullera cafè	22
22. Cullera cafè amb llet	211
23. Tetera diverses mides	10
24. Tassa de cafè tot sol	30
25. Tassa de cafè amb llet	53
26. Plat cafè tot sol	50
27. Plat cafè amb llet	124
28. Gerres inox llet per cafeteria	2
29. Taula de tall blanca	3
30. Safates de servei	19
31. Poals de fems	2
32. Portatorcaboques	3

EQUIPAMENTS PER AL CFGS ALLOTJAMENT	QUANTITATS
1. Bugaderia i llenceria	1



GOIB
/

77. Cassó alt 24 cm	3
78. Cassó alt 28 cm	4
79. Cubeta gelat	15
80. Ganxo	10
81. Taula per tallar pa	1
82. <i>Gastronorm</i> fondes	2
83. Pissarres 30 x 20	27
84. Màquina envasadora	1
85. Abatedor	1
86. Carro <i>Gastronorm</i>	1
87. Batedora pastisseria	1
88. Liquadora	1
89. Placa inducció	1
90. Torradora circular giratòria	1
91. Taula tall blanca petita	2
92. Taula tall blanca grossa	1
93. Cassola d'acer fus	3

EQUIPAMENT DEL RESTAURANT	QUANTITATS
1. Refrigerador de begudes restaurant	1
2. Aparadors de menjador	6
3. Armari de cava	2
4. Taules i cadires	com cada any
5. Carro de desembarassar complet	1
6. "cepo jamonero"	1
7. Poals de fems	1
8. Molinet de cafè	1
9. Cafetera	1
10. Copes aigua	281
11. Copes vi	88
12. Copes de cata	16
13. Cullera taula	134
14. Ganivet trinxant	291
15. Ganivet postres	49
16. Forquilla trinxant	305
17. Forquilla de postres	47
18. Safata rectangular	14
19. Saler /pebrera	42
20. Plat pla	440
21. Plat postres	266
22. Tassa consomé	15
23. Glaçoneres (amb peu)	10



GOIB
/

2. Rentadora <i>semiindustrial</i>	2
3. Assecadora <i>semiindustrial</i>	1
4. Carro de neteja complet	1
5. Equipament complet d'un apartament (mobiliari, llenceria, gentileses)	2
6. Planxa industrial	1
7. Televisió amb USB o DVD	3
8. Office de cambrera de pisos	1

