



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B
/



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 [redacted] irector 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 2018-2019 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 12 de novembre de 2018 fins al 12 d'abril de 2019. 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 dóna per prorrogat el conveni que es va signar el 28 de novembre de 2016 per al curs escolar 2018-2019. Aquesta Addenda entrarà en vigor a partir que es formalitzi, sense perjudici del caràcter retroactiu als efectes d'actuacions al començament del curs escolar 2018-2019.

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

Palma, 21 de novembre de 2018

Per la Conselleria d'Educació i
Universitat

Martí X. March Cerdà

Per Iberostar Hoteles y Apartamentos, SL

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 completaments 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





GOIB
/

- Un apartament com a aula per als alumnes del primer curs del cicle formatiu de grau superior de Gestió d'allotjaments turístics (Canopus). En cas d'obres, se substituirà aquest apartament per un espai adient al tipus d'ensenyament i nombre d'alumnat que l'ha de fer servir.
- 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 aula per als alumnes del segon curs del cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i gastronomia
- Un espai a la cafeteria com aula per als alumnes de primer curs del cicle formatiu de grau mitjà de Serveis en restauració

f) Dependències per a l'esplai:

- 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:

<i>Equipament de cuina</i>	<i>Quantitats</i>
1. Instal·lació industrial de la cuina	2
2. Instal·lació industrial de cambres fredes i congeladors	2
3. Batedora grossa	6
4. Batedora petita	2
5. Aprimador	2
6. Escumadora	11 (dif. mides)
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 grossa (llengües)	4
11. Espàtula de goma petita (llengües)	2
12. Tallador d'ous	1
13. Ratlladora	3
14. Paella de 20 cm	9
15. Paella de 24 cm	6
16. Wok de 27 cm	2
17. Wok de 32 cm	5
18. Cullera de bolles <i>parisienne</i> 50	1
19. Motlle de púding	12
20. Tamís	2
21. Colador xinès de 20 cm amb mànec	2
22. Colador xinès de 26 cm amb mànec	1
23. Colador xinès sense mànec	3
24. Setrill d'oli 1 l	3
25. Motlle <i>savarín</i>	8
26. Pala de cremar amb allargador	1
27. Palangana per a forn amb forats marca Gastronorm	10
28. Gastronorm 1/1 - 6,5 cm fondària	20
29. Gastronorm 1/1 - 10 cm fondària	15
30. Gastronorm 1/1 - 3,5 cm fondària	14
31. Gastronorm 1/2 - 6,5 cm fondària	12
32. Gastronorm 1/2 - 14 cm	8



G
O
I
B
/

33. Gastronorm 2/1 - 6,5 cm fondària	6
34. Olla alta de 24 cm	2
35. Olla baixa de 32 cm	2
36. Olla baixa de 36 cm	1
37. Olla baixa de 40 cm	2
38. Olla alta de 32 cm	2
39. Olla alta de 45 cm	1
40. Marmita de 50 cm	3
41. Paelló de 38 cm	3
42. Paelló de 50 cm	2
43. Paelló de 60 cm	2
44. Sauté (saltadores)	3
45. Escorredora	6 (1 sense ansa)
46. Flamera	35
47. Plata de forn (xapes)	30
48. Plata ovalada d'acer inoxidable (submarins)	10
49. Destral	1
50. Ganivet de peix	1
51. Ganivet de serra	2
52. Tallador groc	2
53. Tallador vermell	1
54. Tallador marró	6
55. Tallador marró petit	2
56. Tallador blau	2
57. Tallador verd	7
58. Tallador verd petit	4
59. Poal de fems verd	6
60. Cubetes de plàstic diverses	14
61. Cubeta C/T 53x36x13.5	30
62. Pot hermètic C/T 10 l	11
63. Pot hermètic C/T 12,5 l	9
64. Pot hermètic C/T 2,8 l	5 (només 2 tapes)
65. Pot hermètic C/T 4 l	4
66. Carro transport aliments	2
67. Pala Illuradora	1
68. Gerra ¾	5
69. Gerra 1,5 l	10
70. Microones	2
71. Tallador d'embotits	1
72. Cassonet n. 8	1
73. Cassonet n. 9	2
74. Cassonet n. 10	6



GOIB
/

75. Cassonet n. 12	4
76. Espàtula d'Exoglas	12
77. Reixeta blanca	3
78. Carro calent transportable	1
79. Colador d'oli	3
80. Cassó alt de 24 cm	3
81. Cassó alt de 28 cm	4
82. Cubeta de gelat	15
83. Ganxo	12
84. Gastronorm fondes	3
85. Pissarres de 30 x 20	30
86. Màquina envasadora	1
87. Abatedor	1
88. Carro Gastronorm	1
89. Liquadora	1
90. Placa d'inducció	1
91. Torradora circular giratòria	1
92. Post per tallar blanca petita	2
93. Post per tallar blanca grossa	1
94. Cassola d'acer fos	2
95. Biberons grossos	3
96. Biberons petits	3
97. Carro de neteja	1
98. Sandvitxera petita	1
99. Bany maria sec	1
100. Olla baixa de 24 cm	4
101. Reparador de taules de tallar	1
102. Aranya grossa	1
103. Aranya petita	2
104. Tassons de bodega	50
105. Tassons de sidra	14

Equipament del restaurant	Quantitats
1. Refrigerador de begudes restaurant	1
2. Aparadors de menjador	6
3. Armari de cava	3
4. Taules i cadires	com cada any
5. Carro de desembarassar complet	2
6. Poals de fems	1
7. Molinet de cafè	1
8. Cafetera	1



GOIB /

9. Copes aigua	66
10. Copes vi	224
11. Copes de tast	51
12. Cullera taula	134
13. Ganivet trinxant	300
14. Ganivet postres	138
15. Forqueta trinxant	297
16. Forqueta de postres	129
17. Safata rectangular	20
18. Saler /pebrera	47
19. Plat pla	280
20. Plat postres	279
21. Tassa consomé	17
22. Glaçoneres (amb peu)	10
23. Estovalles	217
24. Cobreestovalles	240
25. Torcaboques	483
26. Colador de coctelera	2
27. Coctelers Cobblers (3 peces)	3
28. Tassons d'aigua	78
29. Timbre office	1
30. Pala de peix	40
31. Copes de licor	40
32. Tassó on the rocks	18
33. Copa de campana	150
34. Gerra de vidre d'aigua	12
35. Gerra de plàstic	6
36. Soperes acer inoxidable	7

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. Rentavaixel·la de barra	1
9. Rentavaixel·la de plats	1
10. Copes de suc	84
11. Copes model hurricane	75



GOIB
/

12. Copa baló gintònic	12
13. Copes cava	112
14. Copes baló brandi	10
15. Copes gelat	18
16. Tassó de San Francisco d'Harmonia	48
17. Tassó de mojito de Burobor	86
18. Porta escuradents	1
19. Pincers de diferents models	24
20. Cullera cafè (moka)	50
21. Cullera cafè amb llet	210
22. Tetera diverses mides	18
23. Tassa de cafè tot sol	50
24. Tassa de cafè amb llet	81
25. Plat cafè tot sol	50
26. Plat cafè amb llet	151
27. Gerres acer inoxidable llet per cafetera	4
28. Taula de tallar blanca	3
29. Safates de servei	28
30. Poals de fems	2
31. Gerres llet acer inoxidable (porcellana) 0,07 l	7
32. Gerres llet acer inoxidable (porcellana) 0,15 l	23
33. Tassó mesclador	2
34. Cullera imperial	4
35. Coctelers Boston	2
36. Espremedora elèctrica	1
37. Batedora americana	2
38. Batedora de columna	1
39. Planxa cafetera	1

<i>Equipaments per al CFGS allotjament</i>	<i>Quantitats</i>
1. Bugaderia i llenceria	1
2. Rentadora semiindustrial	2
3. Eixugadora semiindustrial	1
4. Carro de neteja complet	1
5. Equipament complet d'un apartament (mobiliari, llenceria, gentileeses).	3
6. Planxa industrial	1
7. Televisió amb USB o DVD	3
8. Office de cambrera de pisos	1

