

CONVENIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PRÉSTAMO A FONDO PERDIDO (SUBVENCIÓN) CON MOTIVO LA FINANCIACIÓN PARA LA IMPARTICIÓN DE LA FORMACIÓN DESTINADA A DESARROLLAR PROYECTOS SINGULARES DIRIGIDOS A PERSONAS TRABAJADORAS OCUPADAS Y DESEMPLEADAS CON DIFICULTADES DE ACCESO AL EMPLEO O MANTENIMIENTO DEL MISMO EN EL LONGAR

Zalla, a 12 de marzo de 2018

REUNIDOS

De una parte Don JAVIER PORTILLO BERASALUCE , con D.N.I. 30663797 J , en calidad de Representante legal del "**Enkarterri Berri Zerbitzuak, S.L.**", con C.I.F. B95472460 , domicilio social en Kosme Bibanko, 2- 48860 de Zalla,

Y de otra parte, D^a. NEREA RUBIO PINEDO, con D.N.I. 14266176 N en calidad de Gerente Único de la Unión Temporal de Empresas "MARISTAS ZALLA IKASTETXEA- BAGABILTZA FUNDAZIOA UNIÓN TEMPORAL DE EMPRESAS", Ley 18/1982, abreviadamente "**UTE LONGAR-ZALLA 2017**", entidad acreditada por Lanbide, con C.I.F.: U95904454 y cuyo domicilio fiscal se establece en el Barrio El Longar, 1, 48860 Zalla,

Ambas partes se reconocen competencia y capacidad para formalizar el presente convenio, y a tal efecto,

EXPONEN

PRIMERO. Que para la ejecución de los certificados profesionales, el Director General de Lanbide-Servicio Vasco de Empleo, procede a la publicación de la convocatoria de las "Ayudas para el desarrollo de proyectos singulares dirigidos a personas trabajadoras ocupadas y desempleadas con dificultades de acceso al empleo o mantenimiento del mismo", para el año 2018 mediante RESOLUCIÓN de 4 de octubre de 2017.

SEGUNDO. Que a pesar de no poder presentarse por si mismo a la CITADA convocatoria es de especial interés por parte de ENKARTERRI BERRI ZERBITZUAK S.L. continuar con la formación orientada al empleo y en concreto la impartición de los certificados profesionales ya ofrecidos en la campaña anterior en su sede formativa ubicada en el Longar, 1 de Zalla.

TERCERO. Que de igual modo, las entidades sin ánimo de lucro MARISTAS ZALLA IKASTETXEA- BAGABILTZA FUNDAZIOA tienen interés en continuar con la impartición de Certificados profesionales en la ubicación citada.

CUARTO. Que por ello mismo, UTE ZALLA LONGAR 2017 ha sido constituida con fecha 28 de Diciembre de 2017, con fines para la impartición de la formación destinada a AYUDAS PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS SINGULARES DIRIGIDOS A PERSONAS TRABAJADORAS OCUPADAS Y DESEMPLEADAS CON DIFICULTADES DE ACCESO AL EMPLEO O MANTENIMIENTO DEL MISMO, en Zalla. La presente UTE es de carácter Social, sin ánimo de lucro.

QUINTO. Que UTE ZALLA LONGAR 2017 incluye dentro de sus estatutos un anexo con la memoria explicativa de las actividades a desarrollar para el logro de dicho objeto, y medios para su realización.

Concretando, las acciones formativas previstas las siguientes:

- IFCD0210- DESARROLLO DE APLICACIONES CON TECNOLOGÍAS WEB
- IFCD0112- PROGRAMACIÓN CON LENGUAJES ORIENTADOS A OBJETOS Y BASES DE DATOS RELACIONALES
- SSCS0208- ATENCIÓN SOCIO-SANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES
- SSCS0108--ATENCIÓN SOCIO-SANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO
- H0TR0408- COCINA,
- ADGC0010V -CAPACITACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO EN EL SECTOR HOSTELERÍA.

SEXTO. conforme al punto 2 del Artículo 3.- Actuaciones subvencionables, en dicha resolución se indica lo siguiente:

“El Proyecto Singular para el que se solicita subvención deberá haber obtenido financiación de otra Administración Pública o de entidades privadas, ajenas, en este último supuesto, a la propia entidad solicitante, previamente a la presentación de la solicitud”.

Por todo lo expuesto ambas partes formalizan el siguiente convenio con arreglo a las siguientes cláusulas:

CLAUSULAS

1. El Ayuntamiento de Zalla es propietario del local sito en Barrio Longar 1, 48860 Zalla, el cual está gestionado por la entidad Pública Enkarterri Berri Zerbitzuak S.L., también gestor del equipamiento y material necesario que se detalla en el Anexo I.
2. La Sociedad Enkarterri Berri Zerbitzuak, S.L. se compromete a formalizar independientemente el arrendamiento del espacio formativo, equipamiento y material necesario para impartir la formación, a la UTE ZALLA LONGAR 2017.

3. El espacio formativo, equipamiento y material se encuentra en los locales que dispone el Centro Formativo de Enkarterri Berri Zerbitzuak S.L. en Zalla, cuya dirección es: Barrio Longar nº 1, 48860 Zalla.
4. **PLAZO DEL CONVENIO:** Ambas partes declaran que el plazo del presente compromiso coincidirá con los plazos de los fines que lo motivaron.
5. **PACTO DE RETRACTACIÓN:** En la fecha de celebración del presente convenio, Enkarterri Berri Zerbitzuak, S.L. se compromete a subvencionar a la UTE ZALLA LONGAR 2017 la suma de **56.000,00 euros y a tramitar toda el proceso que legalmente trae consigo dicha subvención dineraria.**
6. En el supuesto caso que UTE ZALLA LONGAR 2017 se retracte del cumplimiento del objeto causante de su constitución, UTE ZALLA LONGAR 2017 perderá en provecho de Enkarterri Berri Zerbitzuak, S.L. la suma de dinero entregada por este concepto.
7. Obligación de las partes a someterse a las actuaciones de comprobación y verificación que en cada caso pueda determinar LANBIDE Servicio Vasco de Empleo.
8. El acuerdo mutuo se hará efectivo desde la firma del presente convenio y tendrá una vigencia igual a la fecha límite de la justificación del proyecto singular y del conjunto de sus actuaciones.
9. El presente convenio podrá verse anulado si alguna de las partes altera en todo o en parte tanto el propio convenio como las condiciones de los procesos formativos establecidos en los Anexos.
10. Y en prueba de conformidad, las partes firman el presente documento, por duplicado, en el lugar y fecha indicados en el encabezamiento.

UTE ZALLA LONGAR 2017

ENKARTERRI BERRI ZERBITZUAK, S.L.

Fdo. Nerea Rubio Pinedo

Fdo. Javier Portillo Berasaluce.

ANEXO I

- La **UTE LONGAR-ZALLA 2017** se compromete a la realización de la formación en las duraciones establecidas y con el contenido homologado por Lanbide para cada uno de los Certificados profesionales.
- La empresa adjudicataria deberá velar porque se cumplan todas las condiciones marcadas en la RESOLUCION de 4 de octubre de 2017 del Director General de Lanbide-Servicio Vasco de Empleo, sobre las “Ayudas para el desarrollo de proyectos singulares dirigidos a personas trabajadoras ocupadas y desempleadas con dificultades de acceso al empleo o mantenimiento del mismo”
- Deberá velar porque se cumplan igualmente las otras condiciones que aquí se redactan y otras derivadas de la solicitud de subvención conforme a las que proceden las Certificaciones Profesionales.
- Todos los cursos se impartirán en las instalaciones de Enkarlan, Bº Longar, 1.
- Los cursos deberán de finalizar como fecha tope el 31 de septiembre.
- No se comenzará una acción formativa, si no existe el quorum y variedad en cuanto a género y edad de participantes estipulado en el diseño de la Acción formativa. En este caso se actuará bajo el principio de proporcionalidad en cuanto al importe subvencionable.
- Enkarterri Berri Zerbitzuak pondrá a disposición de la UTE LONGAR-ZALLA 2017 las instalaciones y mobiliario básico que ya posee.
- Correrán a cargo de la empresa formativa los otros recursos que deberán ser los suficientes en número para cada alumno inscrito.
- Además de la formación la **UTE LONGAR-ZALLA 2017** se compromete a:
 - La realización de un proceso de Selección en base una entrevista personal que busque identificar capacidades y habilidades del demandante, conocer conocimientos previos, creación de un grupo homogéneo, criterios establecidos en la resolución, etc...
 - la ejecución de labores de asesoramiento continuado durante la acción formativa indicando otros ámbitos a trabajar por el alumnado, atención de cuestiones en materia laboral, etc.
 - Labor final de evaluación devenida de un seguimiento a lo largo del desarrollo de la formación de varios parámetros como aprovechamiento, consecución de los objetivos propuestos, ritmo de aprendizaje, etc...
 - Realización de un cuestionario anónimo por alumno/a que parametrize ciertos aspectos de la acción formativa como contenidos, materiales puestos a disposición, calidad de las explicaciones, tiempos, puntualidad y respecto del profesorado, etc.
 - Asesoramiento al finalizar la acción formativa sobre otras formaciones interesantes que se adaptan a cada alumno/a y que complementen su curriculum profesional.
 - La realización de tareas de mediación con empresas del sector trabajado informando de posibles candidatos recién formados.
 - Realización de un informe general del curso que contenga al menos recopilación documental (listados, asistencias, aprovechamiento individual...) **así como un apartado específico de seguimiento del alumnado formado (situación inicial del alumnado , situación laboral pasadas tres semanas del fin de las acciones formativas y situación pasados seis meses)**

ANEXO II (Necesidades Técnicas)

Para el certificado de profesionalidad HOTR0408 COCINA (NIVEL 2) TALLER DE COCINA

- 15 Cocinas individuales semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm, con dos quemadores para encastrar.
- 1 Cocina para el profesor (con 4 quemadores y horno).
- 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.).
- 1 Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.).
- 1 Gratinadora.
- 1 Freidora (de 10 litros aprox.).
- 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas "gastronorm".
- 1 Horno microondas.
- 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas.
- 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador).
- 1 Mesa de pastelería con la tolvas incorporadas para harinas y azúcar.
- 1 Mesa para las demostraciones del profesor.
- 8 Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).
- 1 Exprimidor de cítricos.
- 1 Cortadora de fiambres.
- 1 Máquina de picar carne.
- 1 Tajo para cortar carne.
- 1 Abatidor de temperatura.
- 1 Mesa caliente.
- 1 Máquina para hacer vacío.
- 1 Dispensador industrial rollo de papel.
- Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcé) sin mezclarlos.
- Mesas de trabajo (convencionales y/o frías).
- Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable.
- Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza.
- preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
- Congeladores en forma de armario o de arcón.
- Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas.
- Lavamanos a pedal.
- Esterilizador de cuchillos.
- Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería).
- 1 Botiquín.
- Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura.
- Herramientas.
- Batería.
- Elementos de protección.

AULA DE GESTIÓN

- Equipos audiovisuales
- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet
- Software específico de la especialidad
- Pizarras para escribir con rotulador

ALMACEN: -Estanterías

- **Para el certificado de profesionalidad IFCD0112 PROGRAMACION CON LENGUAJES ORIENTADOS A OBJETOS Y BASES DE DATOS RELACIONALES (NIVEL 3)**

AULA INFORMÁTICA

Equipos informáticos y periféricos. PCs instalados en red y conexión a Internet.

- Software ofimático, herramientas internet.
- Software de seguridad y antivirus.
- Sistemas operativos y parámetros de configuración.
- Herramientas ofimáticas.
- Servicios de transferencia de ficheros y mensajería.
- Herramientas de backup.
- Cortafuegos, antivirus y servidores proxy.
- Herramientas de gestión de cambios, incidencias y configuración.
- Sistemas gestores de bases de datos.
- Diccionarios de datos (catálogo, tablas de sistema, etc.).
- Sistemas de documentación de elementos de programación.
- Lenguajes estructurados.
- Herramientas de depuración.
- Herramientas de distribución de aplicaciones.
- Entornos de desarrollo de aplicaciones.
- Bases de datos.
- Software de manejo de bases de datos.
- Herramientas de documentación.
- Cañón de proyección.
- Rotafolios.
- Pizarra.
- Material de aula.
- Mesas y sillas para alumnos y mesa y silla para el formador
- Mobiliario auxiliar para el equipamiento de aula.

- **Para el programa formativo ADGC00010V CAPACITACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA**

- Una aula teórica de 30 m² para un alumnado de 15 personas.

- **SSCS0208- ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES**

- 1 Pizarras Para Escribir Con Rotulador
- 20 Mesas Y Sillas Para El Alumnado
- 1 Equipos Audiovisuales
- 1 Kit. Material De Aula
- 1 Mesa Y Silla Para Formador
- 1 kit Utensilios Y Material De Consumo De Higiene Personal, Limpieza Y Sanitario
- 2 Camillas
- 4 Juegos Ropa De Cama
- 2 Sillas De Ruedas
- 4 Bastones y muletas
- 2 Maniqués
- 2 Kits sondas y goteros
- 2 Kits Material recogida de eliminaciones
- 1 kit material de alimentación

- 3 medidores de temperatura
- 3 medidores de tensión arterial.
- 1 medidor de glucemia digital
- 1 botiquín de primeros auxilios.
- 1 kit material básico de limpieza y desinfección de instrumental sanitario.

- **SSCS0108—ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO**

- 1 Pizarras Para Escribir Con Rotulador
- 20 Mesas Y Sillas Para El Alumnado
- 1 Equipos Audiovisuales
- 1 Kit. Material De Aula
- 1 Mesa Y Silla Para Formador
- 1 kit Utensilios Y Material De Consumo De Higiene Personal, Limpieza Y Sanitario
- 2 Camillas
- 4 Juegos Ropa De Cama
- 2 Sillas De Ruedas
- 4 Bastones y muletas
- 2 Maniqués
- 2 Kits sondas y goteros
- 2 Kits Material recogida de eliminaciones
- 1 kit material de alimentación
- 3 medidores de temperatura
- 3 medidores de tensión arterial.
- 1 medidor de glucemia digital
- 1 botiquín de primeros auxilios.
- 1 kit material básico de limpieza y desinfección de instrumental sanitario.