

Convenio Específico de Colaboración

CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE CAPACITACIÓN QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA DEL ESTADO DE HIDALGO, A QUIÉN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "**EL CONALEP HIDALGO**", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL **ING. ABEL ROJO MUÑOZ** EN SU CARÁCTER DE **DIRECTOR GENERAL**, Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA FÍSICA LA **C. MARIBEL BONILLA REYES**, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DEL **RESTAURANTE ELENA'S** QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "**LA PROPIETARIA**"; Y DE MANERA CONJUNTA COMO "**LAS PARTES**", DE CONFORMIDAD CON LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES**I. DECLARA "EL CONALEP HIDALGO" POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL QUE:**

- 1.1 El Colegio de Educación Profesional Técnica del Estado de Hidalgo es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Estado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, que forma parte del Sistema Nacional de Colegios de Educación Profesional Técnica, creado por decreto del Gobierno Estatal de fecha 24 de junio de 1999, publicado en el Periódico Oficial del Gobierno Estatal el 28 de junio de 1999, reformado por Decreto de fecha 20 de enero de 2015 y publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo el 02 de febrero de 2015
- 1.2 Que tiene por objeto impartir Educación Profesional Técnica Bachiller, cursos de capacitación, servicios de evaluación con fines de certificación y actualización técnica para formar personas que contribuyan al desarrollo social, económico, científico, cultural y humanístico del Estado, de acuerdo con los requerimientos y necesidades del sector productivo.
- 1.3 Que para garantizar el logro de los objetivos tendrá entre atribuciones, según lo establecido en los artículos 5, 6º fracciones I, II, V, XII, XXII y XXXII del Decreto de fecha 20 de enero de 2015 y publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Hidalgo el 02 de febrero de 2015, que reforma su decreto de creación, las siguientes:
 - a) Celebrar todo tipo de instrumentos legales públicos y privados que se requieran para el cumplimiento de su objeto;
 - b) Las demás que sean afines a su naturaleza o que se deriven del presente decreto y demás normatividad aplicable.
- 1.4 Derivado del proceso de federalización de los servicios de educación profesional técnica, fue creado en Hidalgo, el sistema "**CONALEP HIDALGO**".
- 1.5 El **ING. ABEL ROJO MUÑOZ**, en su carácter de Director General del Colegio de Educación Profesional Técnica del Estado de Hidalgo, personalidad jurídica que acredita con el nombramiento que le fue otorgado por el Gobernador Constitucional del Estado de Hidalgo, el **LIC. JULIO RAMÓN MENCHACA SALAZAR** de fecha primero de agosto del año dos mil veintitrés, cuenta con capacidad y facultades legales

SUBDIRECCIÓN DE APOYO JURÍDICO DE CONALEP.
Lda. Susana Encarnación Cortés
Revisado por cuanto hace al aspecto jurídico.

Foja 1

CONVENIO No. 3 – RESTAURANTE ELENA'S

suficientes para celebrar el presente contrato, de conformidad con lo establecido en el Artículo 14 del Decreto Gubernamental que reforma diversas disposiciones del Decreto por el que se crea el Colegio de Educación Profesional Técnica del Estado de Hidalgo.

Que para los efectos legales a que haya lugar, señala como domicilio el ubicado en **Circuito Ex Hacienda de la Concepción, Lote 17, San Juan Tilcuautla, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, Código Postal 42160**, Tels.: (771) 718 6178 y 718 6168; con Registro Federal de Contribuyentes **CEP990629K16**.

DECLARA "LA PROPIETARIA"

1.1 Maribel Bonilla Reyes, en su carácter de propietaria del restaurante Elena's, ubicado en **Cerrada de Everardo Márquez Número exterior 115, Colonia Ex hacienda de Coscotitlán, Pachuca de Soto, Hidalgo**.

1.2 Que su objeto es: Ofrecer un servicio de calidad gastronómica a nuestros Comensales ofreciendo alimentos típicos de calidad brindando un servicio profesional y de excelencia. cuya visión es posicionarnos como el mejor restaurante de Pachuca, convirtiéndonos en un lugar de visita obligada ofreciendo experiencias auténticas con un servicio ágil, eficaz e innovador.

11.3 Que su administradora única y propietaria es **Maribel Bonilla Reyes**, que es una persona física, con **actividad económica en restaurantes - bar con servicio de meseros**, y dada de alta en el régimen de Personas Físicas con Actividades Empresariales y Profesionales, cuenta con las facultades suficientes y necesarias para suscribir el presente convenio, y se identifica con la Clave Única de Registro Poblacional CURP **BORM820214MDFNYR07**, credencial de Elector emitida por el Instituto Nacional Electoral número **0932048171631** y Registro Federal de Contribuyentes **BORM820214F58**.

11.5 Que señala como domicilio legal para efectos de este Convenio el ubicado en la **Calle Loma Bonita Número exterior 112, Colonia Residencial Pachuca, CP 42094, en la ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo**.

DECLARAN "LAS PARTES"

- I. Estar de acuerdo en desarrollar el curso denominado **"Manejo Higiénico de los Alimentos"** al personal operativo del **Restaurante ELENA'S** mediante el cual **"EL CONALEP HIDALGO"** pondrá a disposición de **"LA PROPIETARIA"** su experiencia técnica, dominio y en su caso, infraestructura, así como al agente capacitador para impartir el curso.
- II. A su vez **"LA PROPIETARIA"**, se compromete a cubrir las cuotas de recuperación correspondientes al servicio de capacitación, así como designar al personal que debido a su puesto y funciones asistirá a los mismos.

SUBDIRECCIÓN DE APOYO JURÍDICO DE CONALEP.
Lcda. Susana Encarnación Cortés
Revisado por cuanto hace al aspecto jurídico.

Foja 2

CONVENIO No. 3 – RESTAURANTE ELENA´S

En virtud de las declaraciones anteriores, **"LAS PARTES"** manifiestan estar de acuerdo en suscribir el presente Convenio de Colaboración en materia de Capacitación al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO:

El objeto del presente Convenio es establecer las bases de colaboración entre **"LAS PARTES"**, para que el **"EL CONALEP HIDALGO"** proporcione a **"LA PROPIETARIA"**, los Servicios de Capacitación Laboral, para la impartición del curso denominado **"Manejo Higiénico de los Alimentos"** dirigido a 20 operarios del Restaurante ELENA´S de **"LA PROPIETARIA"**, en la modalidad presencial con 12 hrs de capacitación, que al efecto pacten **"LAS PARTES"**, en la forma y términos acordados entre las mismas relacionados con la expansión de las actividades.

SEGUNDA: MECANISMO DE COORDINACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

"LAS PARTES", convienen en los siguientes mecanismos de coordinación institucional:

Para la consecución del objeto, materia del presente Convenio, **"EL CONALEP HIDALGO"** se compromete a:

- A. Capacitar a 20 operarios del Restaurante ELENA´S (gerente, chef, cocineros, ayudantes de cocina, meseros) personal de **"LA PROPIETARIA"** designados para el Curso denominado **"Manejo Higiénico de los Alimentos"** impartido en modalidad presencial con 12 hrs. de capacitación
- B. Designa al agente capacitador - instructor con la aptitud profesional que se requiere para la impartición del Curso, diseño del material didáctico y el desarrollo de actividades académicas materia del presente Convenio.
- C. Contar con las instalaciones adecuadas y necesarias para la realización del curso en el caso que la sede del mismo sea impartida en las instalaciones del Restaurante ELENA´S de la **"LA PROPIETARIA"**, o bien en las instalaciones de los planteles de **"EL CONALEP HIDALGO"**, cuyos requerimientos son: aula adecuada al número de participantes al curso, pantalla, cañón, pizarrón, rotafolio, hojas de rotafolio, así como contar con el área de cocina, instrumentos de cocina y equipal para realizar las prácticas del curso.
- D. Impartir el curso de capacitación en el horario y días acordados:

SESIÓN	LUGAR DE IMPARTICIÓN	Número de horas	FECHAS
1ª Sesión	Instalaciones de "LA PROPIETARIA"	4	26 de agosto
2ª Sesión	Instalaciones de "LA PROPIETARIA"	4	02 de septiembre
3ª Sesión	Instalaciones de "LA PROPIETARIA"	4	09 de septiembre
Horario de impartición de 16.30 – 20.30 hrs.		12 horas presenciales	Total de horas = 12 horas

SUBDIRECCIÓN DE APOYO JURÍDICO DE CONALEP.
 Leda. Susana Encarnación Cortés
 Revisado por cuanto hace al aspecto jurídico.

Foja 3

- E. **"EL CONALEP HIDALGO"** entregará el manual y material de instrucción del curso de denominado **"Manejo Higiénico de los Alimentos"** a cada uno de los y las participantes inscritos al curso de capacitación.
- F. Aplicar un examen diagnóstico a los y las participantes al inicio del curso para determinar el nivel de conocimientos con respecto al tema, asimismo al término del curso aplicar un examen final para medir el avance de conocimientos, para determinar la calificación final de cada participante.
- G. **"LA PROPIETARIA"** facilitará al personal designado por parte de **"EL CONALEP HIDALGO"** el acceso a las instalaciones en donde se impartirá el Curso de capacitación.
- H. Cada participante del curso para obtener la constancia deberá cumplir con el 100% de asistencia, actitud proactiva al curso y a las distintas prácticas indicadas por el instructor, asimismo, contar con un resultado en la calificación del examen final mínima de **(8 ocho)**.
- I. Una vez concluido el curso, se entregará a **"LA PROPIETARIA"**, el paquete operativo del curso integrado por: lista de asistencia, calificaciones del aprovechamiento de los y las participantes, examen inicial y final de cada participante, evaluaciones de servicio del curso, evidencias fotográficas del curso, así como copia de las constancias por participante expedida por el Director General de **"EL CONALEP HIDALGO"** con número de registro ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, siempre y cuando el participante cuente con una calificación mínima de **(8 ocho)** y cumpla con una asistencia del 80%.

"LA PROPIETARIA",

Se compromete a:

- A. Participar con el personal especializado de **"EL CONALEP HIDALGO"** correspondiente del curso que se impartirá a efecto de asegurar la pertinencia pedagógica de las necesidades de capacitación de las participantes.
- B. Establecer un enlace responsable por parte de **"LA PROPIETARIA"** para proporcionar las facilidades, información y condiciones que sean necesarias de común acuerdo para el cumplimiento del curso de capacitación.
- C. Contar con las instalaciones adecuadas y necesarias para la realización del curso presencial, con los siguientes requerimientos: aula para el número de participantes al curso, pantalla, cañón, pizarrón, así como, apertura para realizar las distintas prácticas del curso en el área de cocina, contando con los instrumentos de cocina y equipal.

D. Realizar el pago de la cuota de recuperación a **"EL CONALEP HIDALGO"** en la forma y tiempo establecidos en este acto jurídico, para el curso de capacitación:

CUOTA DE PAGO DEL CURSO DENOMINADO "Manejo Higiénico de los Alimentos"	\$14,400.00	20 participantes máximo por curso
--	--------------------	--

TERCERA: APORTACIONES

Los pagos de las cuotas de recuperación para los servicios de capacitación se efectuarán mediante Transferencia Electrónica por parte de **"LA PROPIETARIA"**, por un importe total de **\$14,400.00 (Catorce mil cuatrocientos pesos 00/100 M.N.)**, cantidad que no genera el Impuesto al Valor Agregado (IVA), por concepto de un curso de capacitación impartido en 12 horas y para un máximo de 20 participantes.

CUARTO: PAGOS

El pago por la cantidad total **\$14,400.00 (Catorce mil cuatrocientos pesos 00/100 M.N)** del curso **"Manejo Higiénico de los Alimentos"** se realizará en una sola exhibición el día **02 de septiembre del 2024** por medio de Transferencia Electrónica a la cuenta del **Colegio de Educación Profesional Técnica del Estado de Hidalgo**, de la Institución bancaria **BBVA** con número de cuenta **0122121263**, por concepto de **CAPACITACIÓN 2024** y con CLABE Interbancaria **012290001221212636**. A su vez **"EL CONALEP HIDALGO"** emitirá la factura a nombre de **"LA PROPIETARIA"** con la referencia institucional correspondiente.

QUINTA: RELACIÓN LABORAL

"LAS PARTES" acuerdan que la relación laboral se mantendrá en todos los casos entre ellas y su personal, aún en los casos de trabajos realizados en forma conjunta o desarrollados en las instalaciones o con equipo de cualesquiera de **"LAS PARTES"**, por lo que cada una asume su responsabilidad con sus trabajadores y en ningún caso, podrán ser consideradas como patrones solidarios o sustitutos.

Igualmente, para este efecto y cualquiera no previsto **"LAS PARTES"** se eximen expresamente de cualquier Responsabilidad Civil, Penal, de Seguridad Social o de otra especie que, en su caso, pudiera llegar a generarse.

SEXTA: CONFIDENCIALIDAD

Sin perjuicio de lo dispuesto por la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental y demás disposiciones jurídicas aplicables, **"LAS PARTES"** se obligan a mantener bajo estricta confidencialidad la información relacionada con los Cursos, con motivo del presente Convenio.

"LAS PARTES" convienen en no revelar o divulgar a ninguna persona física o moral, la información de carácter confidencial y/o reservada a la que tuvieron acceso los participantes de esta, ya sea escrita o verbal, directa o indirectamente y a utilizarla única y exclusivamente para el propósito o fin para el que le fue proporcionada.

SUBDIRECCIÓN DE APOYO JURÍDICO DE CONALEP.
Licda. Susana Encarnación Cortés
Revisado por cuanto hace al aspecto jurídico.

Foja 5

CONVENIO No. 3 – RESTAURANTE ELENA'S

Cada parte conviene en notificar por escrito a la otra, la información que para efectos de esta cláusula consideren de carácter confidencial y/o reservada.

No será considerada como información confidencial y/o reservada, toda aquella que al ser entregada a alguna de **"LAS PARTES"**:

- a) Sea del dominio público;
- b) Haya sido entregada previamente a algunas de **"LAS PARTES"** por un tercero que no esté relacionado con las actividades que ampara el presente instrumento;
- c) Haya sido desarrollada previamente por escrito su carácter confidencial y/o reservado.
- d) No se indique expresamente por escrito su carácter confidencial y/o reservado.

OCTAVA: RESPONSABILIDAD CIVIL

Queda expresamente pactado que **"LAS PARTES"** convienen en caso de imposibilidad para dar cumplimiento a las obligaciones contraídas en el presente convenio, notificar por escrito a la otra PARTE el motivo que imposibilita dar cumplimiento al día siguiente de ocurrido el evento de caso fortuito o fuerza mayor que lo origine.

Aunado a que no tendrán responsabilidad civil por daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de caso fortuito o fuerza mayor, particularmente por paro de labores académicas o administrativas, en la inteligencia de que una vez desaparecidas las causas que motivaron la suspensión, se reanudarán las actividades en la forma y términos que determinen **"LAS PARTES"**.

NOVENA: VIGENCIA

El presente Convenio tendrá una vigencia **del 21 de agosto al 30 de septiembre del 2024**, la cual podrá ser prorrogada por periodos iguales o parciales, mediante acuerdo por escrito entre **"LAS PARTES"**.

DÉCIMA: TERMINACIÓN ANTICIPADA

Cualquiera de **"LAS PARTES"** podrá dar por terminado este Convenio con antelación a su vencimiento, mediante aviso por escrito a la otra parte, notificándola con **10 días naturales** de anticipación, en tal caso **"LAS PARTES"** tomarán las medidas necesarias para evitar perjuicios tanto a ellas como a terceros.

DÉCIMA PRIMERA: MODIFICACIONES

El presente Convenio podrá ser modificado o adicionado por voluntad de las partes, dichas modificaciones o adiciones deberán formalizarse por escrito y obligarán a los signatarios a partir de la fecha de la firma del documento respectivo, en la inteligencia de que el incumplimiento a lo pactado en esta cláusula traerá como consecuencia que dicha modificación o adición no surta efecto legal alguno.

DÉCIMA SEGUNDA: SUPERVISIÓN

"LAS PARTES" tendrá la facultad de verificar si el objeto del presente Convenio se está ejerciendo conforme a los términos convenidos, de no ser así podrá rescindir el presente Convenio o en su caso exigir su cumplimiento.

DÉCIMA TERCERA: RESCISIÓN

El presente Convenio podrá ser rescindido sin que medie Resolución Judicial por las siguientes causas:

1. Por incapacidad de algunas de **"LAS PARTES"** en alcanzar los objetos materia de este Convenio.
2. Por incumplimiento de **"LAS PARTES"** de las obligaciones adquiridas en el presente Convenio.
3. Si alguna de **"LAS PARTES"** contrata o cede a terceros la ejecución total o parcial de lo Convenido mediante este Instrumento Jurídico.

DÉCIMA CUARTA: CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

"LAS PARTES" se obligan a no ceder sus derechos y obligaciones derivadas del presente Convenio a terceras personas físicas o morales.

DÉCIMA QUINTA: AUSENCIA DE VICIOS DEL CONSENTIMIENTO

"LAS PARTES" reconocen que, en la celebración del presente Convenio, no ha mediado, error, dolo, lesión, violencia, ni vicio alguno del consentimiento que pudieran invalidarlo o nulificarlo.

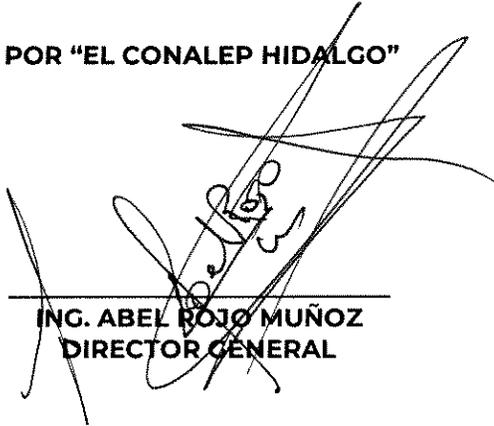
"LAS PARTES" convienen que, para la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Convenio, se someterán a lo establecido en el Código Civil vigente para el Estado de Hidalgo y expresamente a la competencia de los tribunales civiles de la ciudad de Pachuca de Soto, en el estado de Hidalgo, por lo que renuncian a cualquier otro fuero que, por razón de su domicilio presente, futuro o por otra circunstancia pudiere corresponderles.

Enteradas **"LAS PARTES"** del contenido y alcance legal de todas y cada una de las cláusulas de este instrumento, lo firman al margen y al calce de conformidad por triplicado, en San Juan Tilcuautla, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo a los **21 días del mes de agosto del 2024.**

SUBDIRECCIÓN DE APOYO JURÍDICO DE CONALEP.
Lcda. Susana Encarnación Cortés
Revisado por cuanto hace al aspecto jurídico.

Foja 7

POR "EL CONALEP HIDALGO"



ING. ABEL ROJO MUÑOZ
DIRECTOR GENERAL

POR "LA PROPIETARIA"



MARIBEL BONILLA REYES
PROPIETARIA

TESTIGOS



DRA. MARÍA DE LA LUZ
MAYORGA PÉREZ
DIRECTORA DE FORMACIÓN
TÉCNICA Y CAPACITACIÓN



EDUARDO DELGADO HERNÁNDEZ
GERENTE

Ésta es la última hoja del Convenio Específico de Colaboración en materia de Capacitación y Evaluación con fines de certificación, que celebran, por una parte, "LA PROPIETARIA" DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA DEL ESTADO DE HIDALGO, representado por el Ing. Abel Rojo Muñoz en su carácter de Director General y de "LA PROPIETARIA" del Restaurante ELENA 's, representada en este acto por la C. Maribel Bonilla Reyes, en su carácter de propietaria, de fecha **21 de agosto del año 2024**, y que consta de **08** fojas impresas por uno solo de sus lados