



CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, EN LO SUCESIVO “LA FACULTAD”, REPRESENTADA POR SU DIRECTORA LA M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRÉ; Y POR OTRA GRUPO PUNTO MX S.L., EN ADELANTE “EL RESTAURANTE”, REPRESENTADO POR SUS ADMINISTRADORES MANCOMUNADOS ING. MARTIN ECCIUS Y DON ROBERTO RUIZ VELEZ; LAS CUALES CONJUNTAMENTE SE DENOMINARÁN “LAS PARTES”; QUIENES SE SUJETAN DE CONFORMIDAD AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. DE “LA FACULTAD”:

- A. Que es un Organismo Académico de la Universidad Autónoma del Estado de México, que tiene como fines formar profesionales, realizar investigaciones y extender los beneficios de la cultura en el área de turismo y gastronomía; planear, organizar, definir, impartir, vigilar y evaluar los estudios de licenciatura; así como promover y llevar a cabo actividades de difusión cultural y extensión universitaria.
- B. Que la M. en A. Elizabeth López Carré, es Directora de la Facultad de Turismo y Gastronomía, con las facultades y obligaciones establecidas en la Legislación Universitaria y cuenta con el Mandato Especial que la autoriza suscribir el presente Convenio, otorgado por el Dr. en D. Jorge Olvera García, Rector de la Universidad Autónoma del Estado de México.
- C. Que señala como domicilio el ubicado en Ciudad Universitaria, Cerro de Coatepec sin número, Toluca de Lerdo, Estado de México.

II. DE “EL RESTAURANTE”:

- A. Ser una Sociedad constituida conforme a las Leyes de España, mediante la Escritura Pública número 831, de fecha de 7 de junio de 2012, otorgada ante la fe del Notario Público Luis Núñez Boluda, con ejercicio en la Ciudad de Madrid, España.
- B. Que tiene por objeto principal los servicios de restauración gastronómica.
- C. Estar representado en este Convenio por sus administradores mancomunados Ing. Martín Eccius y Don Roberto Ruíz Vélez, tal como se acredita en la Escritura Pública número 831, de fecha 7 de junio de 2012, otorgada ante la fe del Notario Público Luis

GRUPO PUNTO MX, S.L.
C.I.F. B-48992
Ayala, 53 LOCAL B J IZQ.
28001 MADRID





Núñez Boluda, con ejercicio en la Ciudad de Madrid, España; se encuentra inscrito en el Registro Mercantil de Madrid al Tomo 29.382, Folio 100, hoja número M-528.859.

- D. Que se encuentra ubicado en Ayala número 53, Local Bajo Izquierda, 28001 Madrid, España.

III. DE "LAS PARTES":

- A. Que una vez reconocida su capacidad y personalidad, es su voluntad suscribir el presente Convenio, a fin de contribuir mutuamente en el cumplimiento de sus responsabilidades, promover el mejoramiento, la superación y comprometerse a apoyar a las áreas de interés común en beneficio de la comunidad.
- B. No existen vicios de consentimiento que puedan invalidar este acto.

Expuesto lo anterior, "LAS PARTES" manifiestan estar de acuerdo en todo lo que establecen las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO

El objeto del presente Convenio consiste en crear las condiciones adecuadas, para que alumnos y pasantes de "LA FACULTAD", tengan la oportunidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos en el aula, mediante la realización de Estancias y/o Prácticas Profesionales en "EL RESTAURANTE".

SEGUNDA. OBLIGACIONES DE "LAS PARTES"

I. "LA FACULTAD", se compromete a:

1. Proporcionar a "EL HOTEL" el número de alumnos y pasantes que participarán en el presente Programa, en la medida de las necesidades, plazas existentes y perfil académico requerido previamente.
2. Revisar los programas que desarrollarán los alumnos y pasantes durante las Estancias y/o Prácticas Profesionales en coordinación con "EL RESTAURANTE".
3. Realizar los trámites internos necesarios, para reclutar y seleccionar a sus alumnos y pasantes que reúnan los requisitos necesarios conforme a su normatividad interna, para participar en las actividades escolares, a efecto de canalizarlos a "EL RESTAURANTE".





4. Informar a sus alumnos y pasantes que durante el desempeño de las Estancias y/o Prácticas Profesionales correspondientes, deberán observar con toda diligencia los reglamentos, instrucciones, políticas, procedimientos y normatividad general que establezcan **"LAS PARTES"** para el desarrollo de los mismos.
5. Aplicar las sanciones que correspondan conforme a su Legislación, a los alumnos y pasantes que incurran en las causales respectivas, previa notificación por escrito que para tal efecto le realice **"EL RESTAURANTE"**.
6. Realizar los trámites internos correspondientes para la liberación oficial de las Estancias y/o Prácticas Profesionales, de aquellos alumnos y pasantes que lo hayan concluido, con base en la información proporcionada por **"EL RESTAURANTE"** y al término del programa respectivo.

II. **"EL RESTAURANTE"**, se compromete a:

1. Comunicar a **"LA FACULTAD"** por escrito y en forma oportuna, el número de plazas disponibles, así como el perfil académico requerido, para ser ocupadas por los alumnos y pasantes para desarrollar Prácticas y/o Estancias Profesionales.
2. Realizar su registro en el link: <http://sueuaemex.trabajando.com/registroempresas> para efecto de que pueda publicar y consultar las vacantes, así como revisar las postulaciones en línea, en el Portal de Servicio Universitario de Empleo.
3. Realizar las gestiones y trámites internos necesarios, para la incorporación de los alumnos y pasantes de **"LA FACULTAD"** participantes en este programa, dándoles a conocer los reglamentos, instrucciones, políticas, procedimientos y normatividad general que deberán observar.
4. Otorgar a los alumnos y pasantes participantes en el programa comida y cena durante la realización de Estancias y/o Prácticas Profesionales.
5. Asignar el área de trabajo idóneo de acuerdo al perfil profesional de los alumnos y pasantes participantes, así como nombrar a un responsable que esté a su cargo.
6. Coordinar que el alumno entregue a **"LA FACULTAD"** un informe evaluativo de las actividades.
7. Notificar previamente a **"LA FACULTAD"**, de las causas que puedan originar la suspensión de alumnos y pasantes que incurran en actos de incumplimiento de sus obligaciones, por ejemplo inasistencias, mala conducta, indisciplinas o incumplimiento de sus actividades.



GRUPO PUNTO MX S.L.
CALLE DE LA CAL B J I Z Q.
28001 MADRID



III. "LAS PARTES", se comprometen a:

1. Elaborar un plan de trabajo para los alumnos y pasantes participantes.
2. Operar el programa respectivo coordinadamente.
3. Supervisar el desempeño de los alumnos y pasantes objeto de este Convenio.
4. Asesorar a los alumnos y pasantes para desarrollar los programas objeto del presente instrumento.
5. Acordar en los programas de trabajo de investigación o de cualquier actividad científica-tecnológica, la titularidad y demás derechos relativos a la propiedad intelectual que puedan resultar de la ejecución de los mismos, en términos de la Legislación aplicable.

TERCERA. DURACIÓN DE LAS ESTANCIAS PROFESIONALES Y/O PRÁCTICAS PROFESIONALES

Las Estancias Profesionales tendrán una duración de trescientas veinte horas para la Licenciatura en Turismo y cuatrocientas ochenta horas para la Licenciatura en Gastronomía, en un mínimo de tres meses, para la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, será de máximo dos meses.

Las Prácticas Profesionales tendrán una duración de ciento cincuenta horas para ambas Licenciaturas, pudiendo prorrogarse por un período igual, previo el consentimiento expreso de "LAS PARTES", alumnos y pasantes participantes.

CUARTA. NATURALEZA DE LAS ESTANCIAS PROFESIONALES Y/O PRÁCTICAS PROFESIONALES

En virtud de que las Estancias y/o Prácticas Profesionales, son consideradas como una actividad escolar, se establece que no existe ninguna relación laboral entre "EL RESTAURANTE", los alumnos o pasantes que intervengan en este programa, debiendo éstos abstenerse de participar en asuntos laborales y/o sindicales que sean competencia de "EL RESTAURANTE" y sus trabajadores, obligándose a realizar sus actividades en el marco normativo del presente Convenio y demás lineamientos que convengan "LAS PARTES".

QUINTA. COMISIÓN DE CONTROL Y SEGUIMIENTO

Para dar seguimiento a todo lo relacionado con el presente instrumento, "LAS PARTES" acuerdan en formar una Comisión de Control y Seguimiento integrada por los funcionarios que a continuación se señalan o por los que en lo sucesivo los sustituyan:





Por "LA FACULTAD": L. en T. Maribel Yarazeth Ramírez Gómez, Coordinadora de Vinculación

Por "EL RESTAURANTE": el Ing. Martin Eccius, Administrador Mancomunado.

Esta Comisión deberá reunirse o en su caso comunicarse, con la periodicidad que establezcan, a partir de la fecha de firma del presente instrumento, debiendo en cada reunión estar presente por lo menos un representante ya sea institucional u operativo de cada una de "LAS PARTES". La cual trabajará siguiendo los lineamientos que se establezcan de común acuerdo. En cada reunión de la Comisión se deberá levantar un Acta Administrativa que refleje los puntos resolutivos a efecto de que, en su caso así se requiera, se formalicen dichas resoluciones mediante acuerdos por escrito firmados por los representantes de cada una de "LAS PARTES".

SEXTA. VIGENCIA

El presente convenio tendrá una vigencia de dos años contados a partir de la fecha de su firma. Su terminación, modificación o renovación deberá ser solicitada por escrito por la parte interesada, en la inteligencia de que los trabajos que se encuentren en realización, continuarán bajo las condiciones originales hasta su conclusión.

SÉPTIMA. RESPONSABILIDAD CIVIL

Queda expresamente pactado que "LAS PARTES" no tendrán responsabilidad civil por los daños o perjuicios que pudieran causarse como consecuencia del caso fortuito o fuerza mayor, particularmente por el paro de labores académicas o administrativas, en la inteligencia de que una vez superados estos eventos, se reanudarán las actividades en la forma y términos que determinen "LAS PARTES".

OCTAVA. TERMINACIÓN ANTICIPADA

Se podrá dar por terminado anticipadamente este Convenio por común acuerdo de "LAS PARTES", cuando concurren razones de interés general o bien, cuando por causas justificadas se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionará algún daño o perjuicio a cualquiera de éstas.

NOVENA. RESCISIÓN

El incumplimiento de las obligaciones pactadas en el presente instrumento legal por cualquiera de "LAS PARTES", dará derecho a que la parte afectada pueda rescindirlo sin responsabilidad para ésta y sin necesidad de declaración judicial.



GRUPO PUNTO MX S.L.
C/IF. PUNTO MX S.L.
LOCAL BJIZO,
28001 MADRID



DÉCIMA. CONTROVERSIAS

“LAS PARTES” manifiestan que el presente Convenio y los programas que del mismo deriven, son producto de buena fe, por lo que realizarán todas las acciones posibles para su debido cumplimiento. Para el caso de presentarse alguna discrepancia sobre la interpretación o cumplimiento, “LAS PARTES” convienen que lo resolverán de común acuerdo.

LEÍDO EL PRESENTE CONVENIO POR “LAS PARTES” Y ENTERADAS DE SU CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL, LO FIRMAN POR DUPLICADO AL MARGEN DE TODAS LAS HOJAS, A EXCEPCIÓN DE LA ÚLTIMA QUE SE FIRMA AL CALCE, DE CONFORMIDAD Y PARA DEBIDA CONSTANCIA, EN LA CIUDAD DE TOLUCA DE LERDO, ESTADO DE MÉXICO, A LOS DIECISIETE DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE.

POR “LA FACULTAD”

POR “EL RESTAURANTE”

M. EN A. ELIZABETH LÓPEZ CARRÉ
DIRECTORA

ING. MARTIN ECCIUS
ADMINISTRADOR MANCOMUNADO

GRUPO PUNTO MX, S.L.
CIF: P-18834032
C/ Avda 69 Loc. 1001 IZQ.
23091 MACATELIZO

DON ROBERTO RUIZ VELEZ
ADMINISTRADOR MANCOMUNADO

