

**CONTRATO DE COLABORACIÓN PARA ELEVAR LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS DEL ESTADO DE PUEBLA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL CENTRO EMPRESARIAL DE PUEBLA S.P., REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR SU DIRECTOR AMADO TRESS FAEZ A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “COPARMEX PUEBLA” Y POR LA OTRA, LA EMPRESA “CENTRO DE CALIDAD TURÍSTICA S.C.” REPRESENTADO POR MARY CARMEN CÓRDOVA LÓPEZ A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “CCT”.**

**DECLARACIONES:**

- Declara **“COPARMEX PUEBLA”**, a través de su Representante Legal:

I.1.- Que es un sindicato patronal legalmente constituido el 9 de noviembre de 1934, en ejercicio de la libertad y del derecho de asociación profesional y sindical, consagrada por el Art. 123, fracción XVI, apartado A, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de los capítulos I y II del título VII, Arts. 345 al 385 de la Ley Federal del Trabajo, habiéndose otorgado el Registro No. 126, por la Junta Local de Conciliación y Arbitraje del Estado de Puebla con fecha 13 de diciembre de 1934.

I.2.- Que su representante legal cuenta con atribuciones para la firma del presente contrato, mismas que no le han sido revocadas, según consta en el poder notarial número 28,445 volumen 305, de fecha 23 de noviembre de 2012, otorgada ante la fe del Lic. Fernando de Unánue Sentmanat, Notario Público número 9 del Distrito Judicial de Puebla.

I.3. Para los efectos legales del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en 11 Poniente Núm. 1313, Col. Jardines de Santiago, Puebla, Puebla, Código Postal 72580.

**II. Declara el “CCT”:**

II.1.- Que es una Sociedad Civil de nacionalidad Mexicana, teniendo como objetivo primordial La prestación de servicios profesionales preponderantemente de consultoría general o empresarial, consultoría especializada en turismo, brindar servicios de capacitación o formación en turismo, talleres y cursos de robótica, ventas, liderazgo, procesos, talleres lúdicos, consultoría en innovación, sistemas de gestión de calidad, sustentabilidad y modelos de calidad, servicios especializados de auditoría, verificación y evaluación de sistemas de calidad, asistencia técnica, desarrollo de metodologías, desarrollo de modelos de franquicias, planes de negocio, modelos de negocio y emprendimiento.

II.2.- Que el Representante Legal cuenta con todas las facultades para celebrar el presente convenio según consta en la escritura pública número UNO de fecha 2 de Junio de 2016, pasada ante la fe del Notario Público Número 67,844, actuando en la NORARÍA UNO con Demarcación Notarial del Estado con sede en la Ciudad de Jiutepec, Morelos.

### III. Declaran las "PARTES":

III.1.- Que es de su mayor interés participar y apoyar mediante la capacitación y consultoría de todas aquellas empresas motivadas en recibir estas capacitaciones que tienen como objetivo de aumentar su competitividad para lo cual proponen los siguientes:

### ACUERDOS:

**PRIMERO.-** COPARMEX PUEBLA se compromete verificar la comprobación en tiempo y forma de los recursos obtenidos del proyecto **Programa Manejo Higiénico de Alimentos y Obtención del Distintivo H** con el número de Folio FNE-161103-C4-b-00327090.

**SEGUNDO.-** Las "PARTES" convienen que Coparmex fungirá como Organismo Intermedio del Proyecto denominado "**Programa Manejo Higiénico de Alimentos y Obtención del Distintivo H**" consiste en implementar las buenas prácticas de higiene y reducir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) para 20 pequeñas empresas turísticas mediante la Capacitación y Consultoría "in situ", atendiendo 3 conceptos; 1. Formación para la obtención de certificados de Calidad, Seguridad e Inocuidad 2. Mejora de Procesos en la Empresa 3. Mejora Continua de la Calidad. Con la consultoría "in situ" se transferirán nuevos conocimientos, métodos y técnicas para que los empresarios implementen el "Sistema de Gestión H". Es un sistema proactivo que se fundamenta en la cultura humana, la infraestructura y la estandarización de las prácticas sanitarias. El programa tiene una duración de 4 meses y contempla 9 sesiones de capacitación y consultoría "in situ". Estas acciones las implementan consultores certificados en la metodología "H" avalados por la Secretaría de Turismo Federal. En el programa de seguimiento se tiene contemplada una visita de consultoría "in situ" con una duración de 2 horas a los 6 meses posteriores en donde se validan las acciones del Sistema de Gestión H y se corrigen desviaciones con un plan de acción. Al inicio de la capacitación y consultoría "in situ", se realizará un diagnóstico situacional a la empresa, con esto se pretende identificar los puntos más débiles de la empresa para trabajar en las áreas de oportunidad o problemática en el momento de realizar la consultoría y capacitación. Posteriormente se llevará a cabo las

sesiones de consultoría y capacitación, haciendo énfasis en las áreas de oportunidad detectadas, lo que permitirá a las empresas adoptar nuevas técnicas, métodos y conocimientos en los elementos de Cultura para la Calidad e Higiene, Infraestructura y Estandarización de las prácticas sanitarias. Al finalizar la implementación del programa de capacitación y consultoría, el consultor especializado aplicará a la empresa la lista de estándares en los que la empresa debe cumplir con la implementación al 100% de los estándares críticos y al menos el 90% de los estándares no críticos para que la empresa obtenga el Distintivo H. El sistema de gestión H, tiene una duración total de 50 horas, mismas que se realizarán en un lapso de 4 meses en 9 visitas de capacitación y consultoría realizadas por un consultor especializado y autorizado por Sectur Federal. Esta estructura ha probado su efectividad pues al intercalar la capacitación con las visitas de seguimiento en periodos de implementación, permite al empresario lograr resultados tangibles en corto plazo y establecer las bases para una mejora continua significativa a largo plazo de la Calidad de la Convocatoria 4.1 Formación Empresarial para MIPYMES, Formación Empresarial en su modalidad b), Nombre de la solución: Sistema de Gestión H, Número de solución: 3323 con Folio FNE-161103-C4-b-0032709 con un total de \$1,180,000.00 (Un millón ciento ochenta mil pesos 00/100 M.N.).

**TERCERO.-** El Centro de Calidad Turística, S.C. impartirá capacitación y consultoría "in situ" a cada una de las empresas con una duración total de 50 horas, mismas que se realizarán en un lapso de 4 meses en 9 visitas de capacitación y consultoría realizadas por un consultor especializado y autorizado por Sectur Federal.

Las empresas en las que se llevará a cabo las capacitaciones son las siguientes:

<b>EMPRESA</b>	<b>RAZON SOCIAL</b>
TAGERS ESPECIALISTAS EN DESAYUNOS	LINDA ESTEFANY TAGER PECHIR
LOS PESCADORES ZAVALETA	LOS PESCADORES ZAVALETA S.A. DE C.V.
LOS PESCADORES ORION	RESTAURANTE LOS PESCADORES ORION S.A. DE C.V.
LOS SABORES DE PUEBLA	LUIS ALBERTO ESCANDON HERNANDEZ
MC CARTHYS SONATA	FREE & GREEN S.A. DE .C.V.
RESTAURANTE RINCON MEXICANO	ERIC AMANDO RIVERA SOSA

BABEL	DANIEL GUSTAVO FABREGAS
FONDA DE SANTA CLARA Suc. Sonata	GASTRONOMICA ARAUJO S. A DE C.V.
HACIENDA AMOLTEPEC	FRACCIONAMIENTO VALLE SIERRA PARAISO S.A. DE C.V.
ALTAVISTA RESTAURANTE	PEWTER FACTORY S.A. DE C.V.
RINCON ZACATECO	GABRIELA ARROYO MORA
CABAÑAS Y RESTAURANTE EL MIRADOR	VICENTE ANTONIO BARRIOS GOMEZ
CAFÉ XOMOLLI	CECILIA SAAVEDRA FRANCO
PARIM PIZZERIA	DARIO BARRIOS HERRERA
CASAREYNA	EL ALTO AGR S DE RL DE C.V.
LA TERRASSE BISTRO FRANCES	CARLA PAYAN GIL
EL MURAL DE LOS POBLANOS	ESPECIALIDADES ESPAÑOLAS S.A. DE C.V.
LA NORIA	EXHACIENDA LA NORIA S.A. DE C.V.
HOSTERIA DE LA SIERRA	HOSTERIA DE LA SIERRA S.A. DE .C.V.
LA DIVINA COMEDIA	LA DIVINA COMEDIA DE MEXICO RESTAURANTE BAR S. DE R.L. DE C.V.

**CUARTO.-** El Centro de Calidad Turística, S.C. se compromete a cumplir las siguientes metas: a) *Empresas beneficiadas: 20*, c) *Empleos conservados: 550 (mujeres: 300 y hombres: 250)*, d) *Creación de nuevos empleos: 25*. Y objetivos: disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México a nivel mundial con respecto a la seguridad alimentaria. • Reducción de incidencias en Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). • Reducción de costos y mermas. • Formación en manipulación higiénica de alimentos 100% del personal • Mejorar la imagen internacional de nuestro país en materia de prevención y control de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). • Aumentar la satisfacción de los clientes. • Aumento de compromiso con la calidad de los colaboradores. • Implementar las Buenas Prácticas de Higiene

en la empresa. • Implementar y documentar un Sistema de Gestión H. • Obtención del Distintivo "H" para 20 Pequeñas Empresas Turísticas. Al finalizar la implementación del programa de capacitación y consultoría, el consultor especializado aplicará a la empresa la lista de estándares en los que la empresa debe cumplir con la implementación al 100% de los estándares críticos y al menos el 90% de los estándares no críticos para que la empresa obtenga el Distintivo H. El sistema de gestión H, tiene una duración total de 50 horas, mismas que se realizarán en un lapso de 4 meses en 9 visitas de capacitación y consultoría realizadas por un consultor especializado y autorizado por Sectur Federal

**QUINTO.-** El Centro de Calidad Turística, S.C. se compromete a subir los informes correspondientes al proyecto **Programa Manejo Higiénico de Alimentos y Obtención del Distintivo H** con el número de Folio **FNE-161103-C4-b-00327090** en tiempo y forma.

**SEXTO.-** De acuerdo con contrato celebrado entre las partes CENTRO EMPRESARIAL DE PUEBLA, S.P. y CCT, la empresa receptora de aportaciones de la iniciativa privada depositará a la cuenta de: CENTRO EMPRESARIAL DE PUEBLA, S.P., BANCO BAJIO NÚMERO DE CUENTA: 17763913 y CLABE INTERBACARIA 030650900009776586 la cantidad de \$472,000.00 (Cuatrocientos setenta y dos mil pesos. 00/100 M.N.) y CENTRO COPARMEX emitirá una factura a la empresa.

**SÉPTIMO.-** En relación al recurso obtenido por parte del Gobierno Federal por \$708,000.00 (setecientos ocho mil pesos 00/100 M.N.) **COPARMEX PUEBLA** realizará 3 pagos de la siguiente forma: el primero por \$354,000.00 (trescientos cincuenta y cuatro mil pesos 00/100 M.N) el 16 de enero de 2017, el segundo por \$177,000.00 el 15 de febrero de 2017 y el último por \$177,000.00 al finalizar el proyecto y la comprobación de gastos; los depósitos se realizarán a la cuenta de CCT, Banco HSBC CUENTA: 4045665841 CLABE: 021540040456658411 SUCURSAL 3736.

**OCTAVO.-** En relación al recurso obtenido por parte de la iniciativa privada, **COPARMEX PUEBLA**, se compromete a realizar el depósito por \$472,000.00 (cuatrocientos setenta y dos mil pesos 00/100 M.N.) en la fecha de la firma del presente contrato a la cuenta de CCT, Banco HSBC CUENTA: 4045665841 CLABE: 021540040456658411 SUCURSAL 3736

**NOVENO.-** El Centro de Calidad Turística, S.C. se compromete a entregar copia del expediente completo (Reglas de operación, requisitos que se solicitan a los participantes, convenio de colaboración entre Adiem Coparmex Morelos y


Sectur, comprobación de informes, y todos los necesarios para comprobar dicho proyecto).

**DECIMO.- EI "CCT"** Se compromete a cumplir con todos y cada uno de los acuerdos aquí señalados, así como todos los lineamientos establecidos por el **INADEM**. En caso de incumplimiento el **"CCT"** se sujeta a lo establecido por las Reglas de Operación del Programa de apoyo aplicables, así como las sanciones, que determine Coparmex como compensación que dicho incumplimiento le pueda generar en forma de daños y perjuicios, incluyendo en su caso el **REINTEGRO DE LA TOTALIDAD DE LOS RECURSOS FEDERALES A LA AUTORIDAD COMPETENTE**.

Leído que fue el presente convenio y enteradas las partes y su contenido y alcance legal lo firman por triplicado en las instalaciones de Centro Empresarial de Puebla, S.P. ubicadas en Calle 11 Poniente 1313, Col. Jardines de Santiago, Puebla, Puebla, C.P. 72580 el día 10 de Enero de 2017.

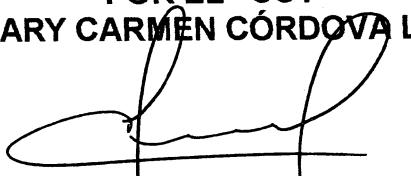
**POR LA "CENTRO EMPRESARIAL PUEBLA. S.P."**

**C. AMADO TRESS FAEZ**



---

**POR EL "CCT"**  
**C. MARY CARMEN CÓRDOVA LÓPEZ**



---

**TESTIGOS**



---

**SR. HÉCTOR HERNÁNDEZ MARTÍNEZ**



---

**MÓNICA ADRIANA RUBIO ROJAS**