

CONVENIO DE VINCULACIÓN

En la ciudad de Montevideo, a los dieciséis días del mes de junio del año de dos mil veintidós, y en la, comparecen: I) **Por una parte:** el frigorífico Breeders and Packers Uruguay (en adelante "BPU"), representado por los Directores Kyosuke Tajima y Takeshi Okamoto, con domicilio en Ruta 14 km 170, Durazno, Uruguay (en adelante la "Empresa"), II) **Por la otra parte:** el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (en adelante "INIA"), representado por su Presidente Ing. Agr. José Bonica, con domicilio en Av. Italia 6201, Edificio Los Guayabos, Montevideo, Uruguay, III) **Por la otra parte:** la Universidad de la República (en adelante UDELAR) representado por Rodrigo Arim, con domicilio en Av. 18 de Julio 1824, Montevideo, Uruguay, en adelante la entidad indicada en el numeral II y la indicada en el numeral III), se considerarán las "Entidades", y la Empresa conjuntamente con las Entidades, de considerarán las "Partes", acuerdan constituir y otorgar el presente acuerdo de vinculación (en adelante, el "Contrato de Vinculación").

PRIMERO. Antecedentes.

1.1 La Empresa gestionó ante la ANII en el marco de **Articulación Academia – Sector Productivo**, financiamiento mediante la modalidad de Subsidio, para el proyecto tipo **Número ART_X_2021_1_170607** denominado "Efecto de la aplicación de intervenciones antimicrobianas en canales vacunas y con distintas estrategias de enfriado de la carne sobre la vida útil de la misma, consistente en evaluar el efecto de tecnologías de descontaminación microbiana en la línea de faena y el enfriamiento rápido o convencional post-desosado, en la vida útil del producto con especial foco en el mercado asiático (en adelante el "Proyecto"). En la propuesta presentada ante la ANII, la Empresa asumió la obligación de formalizar un convenio de vinculación con las Entidades, en caso que el Proyecto resulte aprobado por la ANII, a los efectos de establecer un vínculo jurídico entre las partes para la ejecución del mencionado Proyecto.

1.2 Con fecha 4 de octubre de 2021, se recibió notificación por parte de la ANII, comunicando que se entiende pertinente recomendar la formulación del Proyecto en el marco de la convocatoria.

1.3 **Breeders and Packers Uruguay S.A. (BPU) es una empresa de capitales japoneses dedicada a la industrialización y comercialización de productos cárnicos de origen bovino y sus subproductos tanto en el mercado externo como interno. La planta industrial se encuentra localizada en el centro del país, en el departamento de Durazno, siendo su ubicación estratégica tanto para el aseguramiento de la materia prima como por su cercanía al puerto de Montevideo y al aeropuerto internacional. Actualmente emplea a 800 personas y exporta a todos los mercados que el país cuenta con habilitación, representando aproximadamente 7% de la faena nacional y con un patrimonio USD 42.278.064.**

1.4 El INIA desde su creación, formula y ejecuta los programas de investigación agropecuaria tendientes a generar y adaptar tecnologías de acuerdo a las necesidades de la producción y comercialización de productos agropecuarios ya sea de trabajos propios o coordinando con otros programas que se lleven a cabo en el país (Ley No 16.065 del 6 de octubre de 1989).

1.5 La Universidad de la República (UdelaR) es la universidad más antigua e importante del país. Es una institución pública, autónoma y cogobernada por sus docentes, estudiantes y egresados. En particular, las Facultades participantes de este Convenio y del Proyecto que pertenecen a la UdelaR son: a) Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias y Facultad de Química. La Facultad de Agronomía (FAGRO-UDELAR) es una institución pública con liderazgo nacional y reconocimiento regional en educación terciaria y superior en Ciencias Agrarias. Contribuye con excelencia, pertinencia y valores éticos al desarrollo sostenible del país, basada en la integración de la enseñanza con la investigación, la innovación y la extensión. La Facultad de Ciencias (FCIEN-UDELAR) de la Universidad de la República es una institución pública de enseñanza terciaria cuyas principales líneas de trabajo se enfocan en la educación, la investigación y la extensión. Abarca diversas disciplinas como la matemática, la física, la astronomía y tiene una fuerte actividad en ciencias biológicas y en bioquímica. La Facultad de Química (FQ-UDELAR) de la Universidad de la República es la institución de nivel terciario que tiene como Misión la formación de egresados y posgraduados capaces de resolver problemas de la sociedad en donde actúen, la creación de conocimiento a través de la investigación y poner a disposición de la sociedad el conocimiento a través de la extensión y el apoyo y fortalecimiento del Sector Productivo.

SEGUNDO. Objeto.

A los efectos de la ejecución del Proyecto, y siendo una condición esencial para conceder el financiamiento que otorgará la ANII, la Empresa y las Entidades suscriben el presente acuerdo con el objeto de regular las relaciones internas de las mismas, así como su vinculación frente a la ANII y frente a terceros.

TERCERO. Plazo.

El plazo de duración del presente Convenio de Vinculación será **2 años y medio**¹.

CUARTO. Domicilios.

El domicilio de la Empresa y de cada una de las Entidades a los efectos del presente Convenio de Vinculación es el que surge de la comparecencia.

QUINTO. Responsabilidad.

Respecto de cualquier tipo de obligación que pueda surgir en la ejecución del Proyecto, las partes comparecientes responderán entre ellas únicamente por las obligaciones que son puestas a su cargo y que asumen para la ejecución del Proyecto, reputándose dichas obligaciones divisibles.

SEXTO. Admisión de nuevos integrantes y/o cesión de participaciones.

No se admitirán nuevos integrantes ni la cesión total o parcial de la participación que la Empresa o que cada una de las Entidades asume por el presente Convenio de Vinculación, sin el previo consentimiento de las Partes

SÉPTIMO. Vinculación con la ANII.

Las Partes declaran conocer y aceptar que el vínculo establecido por el presente Convenio de Vinculación regula exclusivamente las relaciones jurídicas entre las Partes comparecientes, y que no existe en virtud del presente vínculo o relación alguna entre ellas y la ANII, sin perjuicio del vínculo que mantiene la Empresa y la ANII conforme a la documentación suscrita en virtud de la ejecución Proyecto. En este sentido y sin perjuicio de lo anterior, las Entidades, declaran conocer y aceptar que, la Empresa, en su calidad de

¹ El plazo tiene que ser el necesario para la ejecución del Proyecto, hasta la total extinción de las obligaciones de la Empresa frente a la ANII, entre las partes y frente a terceros. Se puede establecer renovación automática.

adjudicataria de la financiación otorgada por la ANII a los efectos de la ejecución del Proyecto, tiene plenas facultades para acordar con la ANII los términos y condiciones que ambas partes estimen convenientes, declarando, asimismo, que se obligan a ceñirse a los términos y condiciones pactadas o que pacte en el futuro la Empresa y la ANII para la ejecución del Proyecto, en lo que respecta a las obligaciones asumidas por cada parte de acuerdo a lo establecido en el Proyecto y en la cláusula Noveno del presente Convenio de Vinculación, y su responsabilidad frente a la ANII. A tales efectos, la Empresa se obliga a comunicar inmediatamente a las Entidades cualquier modificación que se produjera en los términos y condiciones del Proyecto y el financiamiento.

OCTAVO. Administración.

La dirección del Proyecto estará a cargo de una Gerencia, que será ejercida por una Comisión integrada por un representante de cada uno de las Partes, ello son: Por BPU: Cecilia Bianchi (CI: 4.138.870-4); por INIA: Gustavo Brito (CI: 1.642.814-1); por UDELAR: Caterina Rufo (CI: 1784387-3).

La Gerencia realizará las tareas de administración y dirección y tendrá los siguientes cometidos:

- a) Coordinar las actividades para el mejor cumplimiento del Proyecto y las actividades relacionadas con el mismo, derivados de la adjudicación;
- b) Asegurar la unidad de criterios;
- c) Dirimir los conflictos internos que pudieran surgir en la ejecución de las tareas y actividades propias del Proyecto y cumplir con el cronograma de ejecución del mismo, teniendo en todo caso como objetivo prioritario el más exacto cumplimiento del Proyecto y del contrato ha celebrarse con la ANII.
- d) Designar a INIA como Entidad Responsable ante la ANII.

Respecto a la deliberación de la Gerencia, le corresponderá a cada integrante 1 voto. A los efectos de su convocatoria, uno cualquiera de los integrantes deberá citar por escrito o vía correo electrónico a los restantes, indicando las materias específicas sobre las que habrán de pronunciarse. Todas las resoluciones se adoptarán por mayoría simple de votos, no de presentes.

La participación y las votaciones podrán ser realizadas en forma personal o a distancia, esto es, por carta simple enviada por fax, escaneada en un archivo adjunto en correo electrónico, o bien vía correo ordinario.

NOVENO. Participación en los trabajos.

De conformidad con lo que se establece en la cláusula Quinto, cada una de las Partes realizará las actividades y tareas que se establecen en el Plan de Trabajo del Proyecto que se adjunta como Anexo I del presente Convenio de Vinculación, y de conformidad a las pautas que allí se indican.

Las partes convienen en que, la Empresa abonará a las Entidades, de lo que perciba de la ANII por concepto de apoyo económico para la ejecución del Proyecto, la suma que se indica a continuación, correspondiente a la cuota parte de ejecución del Proyecto.:

I) ENTIDAD 1 le corresponde la suma de \$ 2.182.600

II) ENTIDAD 2 le corresponde la suma de \$ 1.069.531, según el siguiente detalle:

Facultad de Ciencias \$ 362.333

Facultad de Agronomía \$ 213.166

Facultad de Química \$ 494.032

Sin perjuicio de ello, y sin que implique modificación de la distribución de tareas, servicios y suministros definidos en este Convenio de Vinculación, las partes podrán en cualquier momento renegociar entre sí los ajustes y modificaciones que entiendan pertinentes, siempre que la Empresa haya obtenido la previa aprobación de la ANII, y siempre y cuando no se afecte la continuidad de las actividades de ejecución del Proyecto ni la calidad de las prestaciones.

Se deja expresa constancia que la distribución de tareas establecida en la presente cláusula queda subordinada a la obligación prioritaria de dar cumplimiento al Proyecto.

DÉCIMO. Aportes de cada Entidad.

A los efectos de la ejecución del Proyecto, cada una de las Partes aporta los bienes que se indican en el Anexo II del presente, propiedad de cada una de ellas. Una vez finalizado el plazo estipulado para el presente Convenio de Vinculación, los mismos serán restituidos a su propietario de forma inmediata, siempre que no sea éste quien este haciendo uso del mismo.

UNDÉCIMO. Relaciones internas entre las Entidades . Cumplimiento del Proyecto.

Queda expresamente acordado que las partes se ajustarán en su actividad relacionada con el Proyecto a que refiere el presente Convenio de Vinculación, en forma estricta y en un todo de conformidad a sus disposiciones, a los requerimientos del pliego del llamado y al contenido de la propuesta presentada a la ANII por la Empresa a la que darán cumplimiento con la máxima diligencia, profesionalidad y lealtad, procurando llevar a cabo las prestaciones, tareas y servicios en los plazos estipulados y con la más alta calidad.

DÉCIMO SEGUNDO. Confidencialidad.

Cada una de las Partes, se comprometen a no difundir, bajo ningún concepto, las informaciones científicas o técnicas pertenecientes a cualquiera de las otras Partes a las que haya podido tener acceso en virtud de la ejecución del Proyecto. Asimismo, las partes acuerdan que los datos e informaciones relativas al Proyecto, tienen el carácter de confidencial. A tales efectos las partes garantizan dicha confidencialidad respecto del personal que trabaje en la ejecución del Proyecto. En todo caso, la publicación de los datos acerca del Proyecto se realizará de común acuerdo entre las Partes.

DÉCIMO TERCERO. Propiedad sobre las innovaciones.²

OPCIÓN 1 : Los derechos de propiedad intelectual respecto de los resultados obtenidos así como de los procesos utilizados por las Partes en relación con el Proyecto, serán explotados conjuntamente por las Partes , las cuales podrán asimismo difundir los resultados obtenidos de la manera que entiendan conveniente de común acuerdo. Las partes podrán solicitar conjuntamente el registro o protección sobre su propiedad intelectual tanto en el país como fuera del mismo, asumiendo los costos en la proporción que en cada caso corresponda según la participación de cada Entidad en el Proyecto o en su defecto, según lo acordado por las partes.

DÉCIMO CUARTO. Rescisión.

Este presente contrato se resolverá de pleno derecho y sin responsabilidad, en caso de que por razones ajenas a la voluntad de las partes, éstas no puedan cumplir con el objeto del mismo.

² Tengan presente que la cláusula que se establecen a continuación es a los solos efectos de proveer a las partes de un modelo, por lo que las mismas podrán sustituirse si las partes acuerdan otra cosa.

Mediciones microbiológicas 24 hs de almacenamiento (posterior a procesos de enfriado)	17/19	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico- químicas a las 24 hs de almacenamiento	17/19	SI	Análisis instrumental y de oxidación proteico-lipídica
Mediciones microbiológicas 40 días de almacenamiento	18/20	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico químicas a los 40 días de almacenamiento	18/20	SI	Análisis instrumental de la carne y oxidación proteico-lipídica
Mediciones microbiológicas 80 días de almacenamiento	19/21	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico químicas a los 80 días de almacenamiento	19/21	SI	Análisis instrumental y de oxidación proteico-lipídica
Mediciones microbiológicas 120 días de almacenamiento	20/22	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico químicas a los 120 días de almacenamiento	20/22	SI	Análisis instrumental y de oxidación proteica-lipídica
Paneles de consumidores	20/23	SI	Análisis de consumidores

Asimismo, las partes acuerdan que el incumplimiento de alguna de las partes de las obligaciones respectivamente asumidas dará derecho a la otra parte a solicitar la rescisión de este contrato más los daños y perjuicios si correspondieren.

DÉCIMO QUINTO. Legislación y jurisdicción.

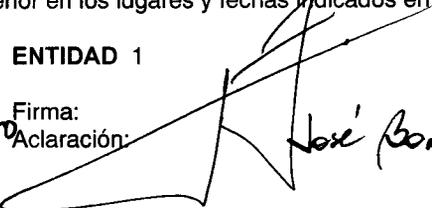
Las partes acuerdan que la legislación aplicable al presente será la de la República Oriental del Uruguay y que los jueces competentes para la interpretación y ejecución de las disposiciones del presente Convenio de Vinculación serán los jueces de Montevideo. Asimismo, establecen que toda notificación que deban practicarse se verificará mediante telegrama colacionado o cualquier otro medio de comunicación fehaciente, dirigido a los domicilios constituidos en este Convenio de Vinculación. Y para constancia se otorgan tres ejemplares de un mismo tenor en los lugares y fechas indicados en la comparecencia.

EMPRESA

Firma: 
Aclaración: KYOSUKE TSUJIMA

Firma: 
Aclaración: TAKESHI OKAMOTO

ENTIDAD 1

Firma: 
Aclaración: José Bonica.

ENTIDAD 2

Firma: 
Aclaración: Prof. Rodrigo Arim Ihlenfeld
Rector

Ing. Agr. José Bonica
Presidente Junta Directiva
INIA

Compra de equipos	2/4	NO	Compra de grills para cocción de la carne (análisis de fuerza de corte y paneles consumidores)
Compra de insumos y materiales	2/4	NO	Compra de insumos para análisis microbiológicos y químicos
Mediciones microbiológicas previo a la intervención (pasteurización)	5/6	SI	Hisopado de regiones anatómicas de la canales y conteo microbiano
Mediciones microbiológicas posterior a la intervención (pasteurización)	5/6	SI	Hisopado de regiones anatómicas de las canales y conteo microbiano
Mediciones microbiológicas 24 hs de almacenamiento (posterior a procesos de enfriado)	5/6	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico- químicas a las 24 hs de almacenamiento	5/6	SI	Análisis instrumental de la carne (color , terneza) y de oxidación proteica y lipídica
Mediciones microbiológicas 40 días de almacenamiento	6/8	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico químicas a los 40 días de almacenamiento	6/8	SI	Análisis instrumental de la carne y de oxidación proteica-lipídica

Mediciones microbiológicas 80 días de almacenamiento	7/9	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico químicas a los 80 días de almacenamiento	7/9	SI	Análisis instrumental de la carne y de oxidación proteica-lipídica
Mediciones microbiológicas 120 días de almacenamiento	8/10	SI	Toma de muestras y conteo microbiano
Mediciones físico químicas a los 120 días de almacenamiento	8/10	SI	Análisis instrumental de la carne y de oxidación proteica-lipídica
Paneles de consumidores	9/11	SI	Análisis de consumidores
Reuniones del equipo técnico	11/12	NO	Evaluación y discusión avance proyecto
Informe de avance anual	13/15	SI	Informe anual
Compra de insumos y materiales	15/16	NO	Insumos para análisis microbianos y químicos
Mediciones microbiológicas previo a la intervención (pasteurización)	17/19	SI	Hisopado de canales y conteo microbiano
Mediciones microbiológicas posterior a la intervención (pasteurización)	17/19	SI	Hisopado de canales y conteo microbiano

Reuniones del equipo técnico	24/25	NO	Evaluación y discusión sobre avance del proyecto
Informe de avance anual	27/28	SI	Informe anual (dos años de resultados)
Elaboración de artículo	23/30	SI	Elaborar artículo final

[Handwritten signatures]

ANEXO II - Recursos:

Las instituciones participantes vienen desarrollando y ejecutando proyectos en conjunto en estas temáticas vinculadas a inocuidad y la calidad de la carne. Estos antecedentes han permitido la complementariedad y especificidad de tareas por institución. El Polo Tecnológico (Facultad de Química) cuenta con los recursos humanos y equipamientos para los análisis microbiológicos, los investigadores de las Facultades de Agronomía y Ciencias cuentan con antecedentes en el desarrollo de las técnicas de análisis químicos vinculados a la determinación de los grados de oxidación proteica y lipídica. El INIA Tacuarembó cuenta con instalaciones y equipamiento para la realización de las determinaciones de calidad carne (color instrumental, fuerza de corte, pérdida por goteo).

La empresa BPU NH Foods, colabora con el aporte de técnicos, personal, instalaciones y equipamiento de las intervenciones y procesos de enfriado a evaluar. La tecnología de la intervención de la pasteurización será un aporte de esta.

Estos aportes de las instituciones participantes al proyecto no serán trasladados de su lugar de instalación, no debiendo restituir los mismos a sus propietarios una vez finalizada las actividades.

Listado de equipos para uso en el proyecto:

a) INIA

- Texturómetro TA: XTPlus de Stable Micro Systems equipado con una cizalla Warner Bratzler.
- Colorímetro Minolta CR-400 (Konica Minolta Sensing Inc., Japón).
- 1 cámara de enfriado (0-4°C).
- 1 cámara de congelación (-20°C).

b) Facultades de Ciencias y Agronomía

- Espectrofotómetros de absorción UV/Visible.
- Congelador de menos 86 grados Celsius.
- Calentadores con agitación.
- Baños Maria con agitación.
- Centrifuga refrigerada Sorvall.
- 2 congeladores horizontales de menos 20 grados Celsius.
- Campana de gases de trabajo.
- Homogeneizadores uno IKA Basic, otro Blender.

c) Instituto Polo Tecnológico de Pando (IPTP) de la Facultad de Química:

- una sala dedicada al trabajo con microorganismos
- una cámara de bioseguridad
- estufas de cultivo por encima y por debajo de temperatura ambiente
- freezers de -80°C y -20°C
- cámara fría a 4°C
- Centrífugas
- Autoclave
- Stomacher