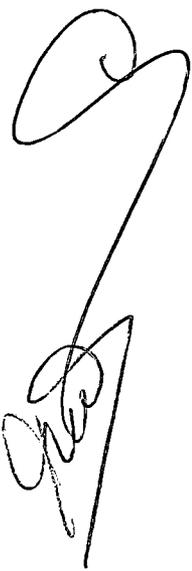
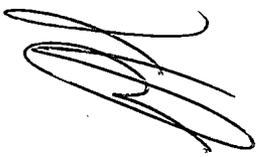


4587

006335-00001122

**CONVENIO.** En la ciudad de Salto, el 8 de mayo de 2023, comparecen **POR UNA PARTE:** La **INTENDENCIA DE SALTO (en adelante IdS)**, representada por el Señor Intendente Doctor Andrés Pablo Lima Proserpio, asistido por el Secretario General Técnico Universitario Gustavo Fabián Chiriff Sánchez, inscrita en el R.U.T. con el número 160050700014, con domicilio en calle Juan Carlos Gómez Número 32 de la ciudad de Salto, **POR OTRA PARTE:** La "Universidad de la República-Servicio Central de Inclusión y Bienestar Universitario (SCIBU) y Centro Universitario Regional Litoral Norte (CENUR LITORAL NORTE)" representada por el Rector Rodrigo Arim Ihlenfeld, y Directora Lic. Esp. Mercedes Pérez y Dr. Mauricio Cabrera, con domicilio en calle 18 de julio número 1824 de la ciudad de Montevideo. ACUERDAN EL SIGUIENTE CONVENIO.

**PRIMERO. ANTECEDENTES.** I) La IdS es propietaria del bien inmueble padrón 5705 ubicado en calle Artigas esquina Piedras de la ciudad de Salto, donde funciona actualmente el comedor municipal. II) La UDELAR a través del Servicio Central de Inclusión y Bienestar otorga becas de alimentación a estudiantes de la UDELAR. III) El CENUR LN tiene a su cargo las actividades de enseñanza, investigación y extensión de la UDELAR en la región. IV) Es intención de las partes aunar esfuerzos para potenciar

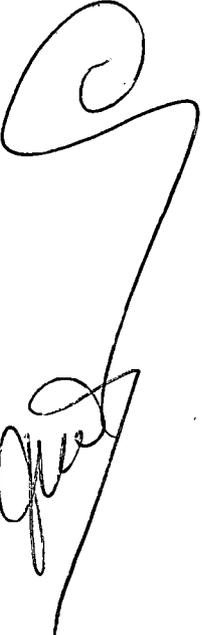


y renovar el referido local, a los efectos de brindar un adecuado servicio de comedor a los estudiantes universitarios, suscribiendo por lo dicho el presente convenio a tales efectos.

**SEGUNDO. OBJETO.** El servicio consistirá de un almuerzo y cena, con las características nutricionales adecuadas, a brindar de lunes a sábado durante los meses de febrero a diciembre a estudiantes becarios nacionales y extranjeros autorizados por el SCIB, debidamente identificados ante la IdS, mediante el envío de un listado actualizado de forma semanal con la nómina de estudiantes habilitados.

La IdS deberá coordinar y planificar el menú con las adecuaciones que se estimen pertinentes, contando con el asesoramiento técnico de un profesional Lic. Nutricionista del SCIB.

**TERCERO. PRECIO, AJUSTE Y FORMAS DE PAGO.** El costo de cada menú es de pesos uruguayos doscientos treinta (\$230). Los estudiantes extranjeros, al momento de consumir el mismo deberán abonar por cada menú \$ 230 siendo a cargo de SCIB la diferencia del precio. La IdS hará entrega de las listas una vez terminada cada semana del mes para ser controladas por la Administrativa de los Convenios de Cantinas de SCIB. Las listas serán retiradas por personal de SCIB. La IdS deberá contabilizar previamente los menús servidos de cada semana culminada



antes de ser entregadas al personal de SCIB. Las listas deberán contar con la firma de los estudiantes becarios autorizados. Habrá una única factura mensual por el importe total de menús servidos a becarios y por la diferencia correspondiente al menú servido a los estudiantes con subsidio, correspondiente al mes inmediato anterior. La factura u oficio será enviado vía electrónica a la administración de convenios para su control hasta el tercer día hábil del mes siguiente al que se factura, la cual posteriormente se entregará al Área de contaduría de SCIB antes del octavo día calendario de cada mes. El pago se verificará dentro del 30 días (treinta) siguientes de haber recibido los documentos referidos. Los precios establecidos se reajustarán cada seis meses de acuerdo al alza de precios según la variación del Índice de Precios al consumidor elaborado por el Instituto Nacional de Estadística, tomando en cuenta el período de enero a junio y luego de julio a diciembre de cada año.

**CUARTO. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.** 1) La IdS se obliga a: a) Prestar a los becarios del SCIB el menú acordado con la Dirección de Alimentación o en quien ésta delegue, alternando las opciones según la época del año y las necesidades nutricionales y requerimientos especificados en la cláusula 5° del presente convenio. La IdS no podrá

sustituir o modificar el menú acordado previamente con la dirección de alimentación, salvo que el mismo sea de igual o mayor calidad nutricional y con la previa comunicación y aval técnico de la Dirección de Alimentación. La planificación de menús quincenal será previamente enviada con la debida antelación a la Dirección de Alimentación, a efectos de recibir su aprobación. El servicio de comedor se brindará de lunes a sábados entre las 11:30 y 14:00 el almuerzo, y de lunes a viernes entre 19:30 y 21:30 horas la cena. b) deberá utilizar materia prima de primera calidad y perfectas condiciones de higiene, así como a prestar sus servicios con calidad de excelencia. c) Finalizado el horario de atención, los becarios que se encontrarán aun almorzando dentro del espacio destinado a brindar el servicio, se les deberá permitir permanecer en el local. 2) UDELAR-SCIB se obliga a: a) mantener actualizada la lista de becarios que hacen uso del servicio y remitirla semanalmente a la IdS para cumplir con el servicio; b) pagar las facturas correspondientes en la fecha estipulada bajo las condiciones pactadas. c) Coordinar con la IdS los mecanismos de contralor del funcionamiento del servicio, de manera que se asegure la no interrupción del mismo. d) Mantener un funcionario administrativo referente del SCIB en la sede Salto, quien será el

vínculo con los becarios. Los becarios deberán cumplir con el reglamento para uso de los comedores, especialmente en lo referido a los horarios y aviso de insistencia.

**QUINTO. ORGANO DE CONTRALOR.** El cumplimiento de las obligaciones asumidas por la IDS será evaluado por la Comisión de Cantina de CENUR, en la forma que tenga estipulada la supervisión de la cantina a través de los informes técnicos que envíe la Dirección de Alimentación confeccionados por el Licenciado en Nutrición del SCIB. El menú diario deberá ser nutritivamente equilibrado, cumpliendo con las directivas y requisitos del Área de Alimentación de SCIB, en atención a: a) CALIDAD NUTRICIONAL: El menú deberá aportar en promedio 1000 kilocalorías en un solo tiempo de comida tanto para el almuerzo como para la cena y estará constituido por Plato Principal, Acompañamiento, 2 Postres, 2 Panes y agua o leche semi descremada. La planificación del menú deberá acordarse y coordinarse con la Nutricionista del SCIB o con quien la Dirección del Área de Alimentación de SCIB lo delegue, quien podrá sugerir modificaciones para dar cumplimiento con el aporte diario establecido de energía y nutrientes. Deberá incluir en el menú planificado con una frecuencia semanal carnes blancas (pollo, pescado y cerdo) y de carnes rojas magras así como también deberá

cumplir con una frecuencia de 2 a 3 veces por semana inclusión de postres de leche y de repostería caseros. Se deberá contemplar dietas especiales que atiendan a patologías digestivas, metabólicas o de cualquier índole que involucren a la alimentación como parte del tratamiento de las mismas, el usuario deberá dar aviso y contar con la correspondiente indicación médica; la Licenciada en Nutrición del SCIB estará a disposición del Comedor para la planificación del régimen dietoterápico.

b) CALIDAD MICROBIOLÓGICA: la IDS deberá adecuarse a la normativa higiénica sanitaria municipal y nacional en cuanto a las condiciones de manipulación segura y condiciones de salubridad y conservación de los alimentos.

El personal que manipule alimentos deberá contar con Carné de Salud y de Manipuladores de alimentos vigentes; así como también con el uniforme completo( pantalón, casaca, delantal ,gorro o cofia de color claro y calzado antideslizante) y en adecuadas condiciones de higiene. Se mantendrán estrictas condiciones de higiene tanto del personal como del equipo y planta física para evitar la contaminación de alimentos y preparaciones en el cumplimiento de las actividades.

Se jerarquizará la seguridad laboral. Se tendrán en cuanta las orientaciones del equipo profesional del SCIB

91

aspectos antedicho. c) CALIDAD SENSORIAL. Se aplicaran procedimientos y operaciones que aseguren en todo el proceso de producción las cualidades sensoriales esperadas en el producto final y en el servicio del mismo. En caso de constatare infracciones a las normas y ordenanzas bromatológicas municipales o nacionales y/o las instrucciones impartidas por los órganos de contralor y fiscalización, la UDELAR-SCIB podrá rescindir este convenio quedando facultado para reclamar en vía judicial los daños y perjuicios ocasionados. La elaboración final de los alimentos será realizada exclusivamente en el local relacionado en la clausula Primera. La adquisición de mercaderías serán de cuenta y riesgo de la IDS, quien se constituirá en único deudor de sus proveedores.

92

**SEXTO PLAZO.** El plazo del presente convenio es desde el día de la fecha hasta la finalización de la actual administración Departamental. En caso de pretender la rescisión, la parte deberá comunicar a la otra con un mínimo de treinta días de antelación al vencimiento del plazo o de sus respectivas prorrogas su voluntad de desvincularse. Sera medio hábil de comunicación el telegrama colacionado con constancia de entrega.

**SEPTIMO MORA.** Las partes caerán en mora de pleno derecho por el solo hecho del cumplimiento de las obligaciones

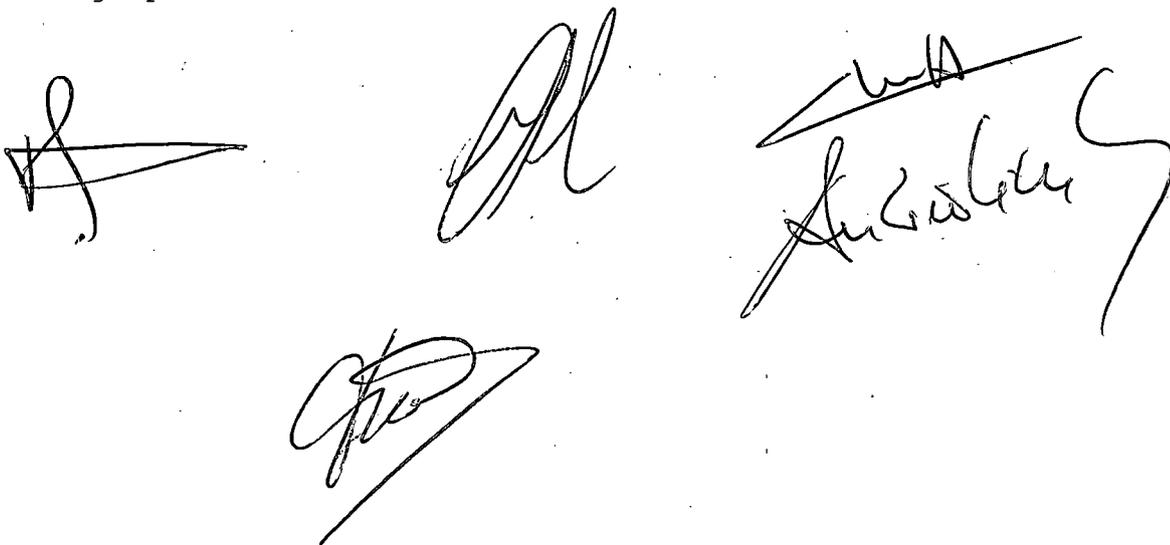
pactadas.

**OCTAVO RESCICION.** En el caso de incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente convenio por cualquiera de las partes contraparte se reserva el derecho de rescisión automáticamente y de pleno derecho, sin responsabilidad alguna de su parte, comunicándolo mediante telegrama colacionado con una antelación de por lo menos veinticuatro (24) horas.

**NOVENO.** El objeto de las obligaciones contraídas por las partes será indivisible hasta su total extinción.

Se establece como medio idóneo de comunicación entre las partes el telegrama colacionado con constancia de entrega.

En ratificación del contenido del presente firman 3 ejemplares del mismo tenor.

Four handwritten signatures in black ink are present on the page. The signatures are stylized and cursive. One signature on the left is a simple, sharp stroke. The other three are more complex, with loops and flourishes. They are arranged in two rows: two in the top row and two in the bottom row.