



# RESOLUCIÓN CS N° 285 / 01

*Universidad Nacional de Salta*

CONSEJO SUPERIOR

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA



SALTA, 03 DIC 2001

Expediente N° 17.010/00.-

VISTO la presentación efectuada por la Secretaría de Bienestar Universitario, relacionada con la necesidad de establecer una normativa precisa sobre funcionamiento de kioscos, bares y confiterías que se instalen en el predio universitario, a efectos de mejorar la prestación de estos servicios, y

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario disponer de normas expresas sobre funcionamiento de servicios alimentarios, como así también actualizar y unificar lo establecido mediante Resoluciones Rectorales Nros. 367/90 y 170/91.

Que habiéndose realizado un diagnóstico sobre la prestación de los servicios, resulta necesario implementar una normativa precisa a cumplir por parte de los concesionarios.

Que la Secretaría de Bienestar Universitario recepcionó variadas quejas de los usuarios, labradas en el Libro de Observaciones.

Que, se elaboró un proyecto para fijar las normas que deben respetar los prestadores de estos servicios.

Que Asesoría Jurídica analizó el proyecto y aconseja establecer perfectamente la autoridad de aplicación, quien ejercerá la supervisión y ante quien deberá el concesionario recurrir en caso de considerar vulnerados sus derechos; como así también el destino de las multas y su control.

Que asimismo, ese servicio Jurídico recomienda las cláusulas que deben ser incorporadas en todas las licitaciones y/o contrataciones que realice la Universidad.

Por ello, en uso de las atribuciones que le son propias y atento a lo aconsejado por la COMISIÓN DE INTERPRETACIÓN Y REGLAMENTO de este Cuerpo, mediante Despacho N° 059/01,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

(en su Decimosexta Sesión Ordinaria del 15 de noviembre de 2001)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Derogar las Resoluciones Rectorales Nros. 367/90 y 170/91 referidas, respectivamente, al "Reglamento para el Funcionamiento de los Kioscos y Fotocopiadoras" y "Condiciones sobre el Manejo de Alimentos que se expenden en Kioscos del Complejo Universitario Gral. José de San Martín".

///...

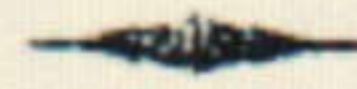


# RESOLUCIÓN CS N° 285/01

*Universidad Nacional de Salta*

**CONSEJO SUPERIOR**

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

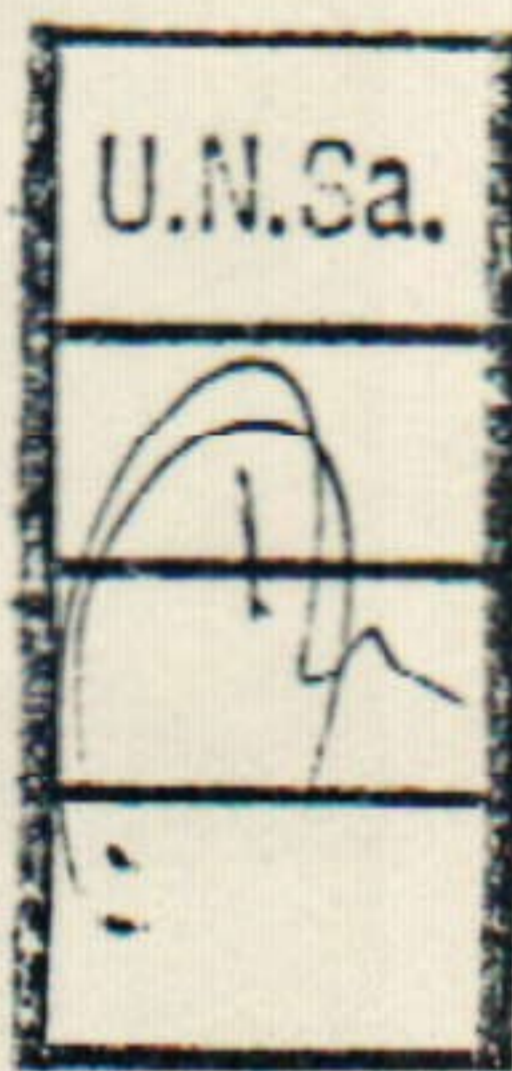


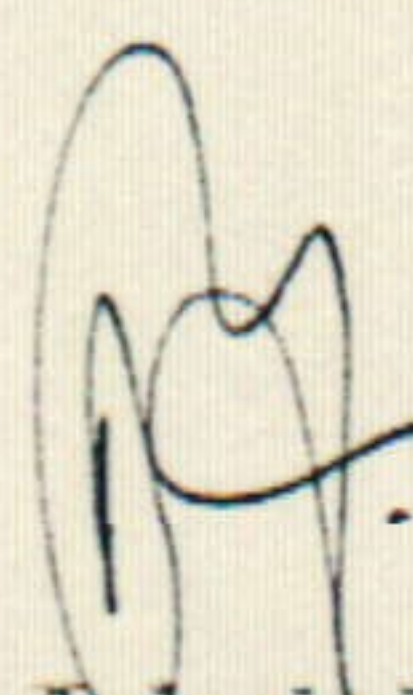
.../// - 2 -


Expediente N° 17.010/00.-

ARTÍCULO 2°.- Aprobar y poner en vigencia el REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE KIOSCOS, BARES y CONFITERIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA", cuyo texto obra como ANEXO de la presente.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese con copia a: Sr. Rector, Facultades, Sedes Regionales, Institutos de Educación Media, Secretarías, Direcciones Generales, Consejo de Investigación, Centros de Estudiantes, FUSa., APUNSa., ADIUNSa., U.A.I. y Asesoría Jurídica. Cumplido, siga a Secretaría Administrativa a sus efectos.-



  
**Prof. Juan Antonio Barbosa**  
Secretario Consejo Superior

  
**Dr. VICTOR OMAR VIERA**  
RECTOR



# RESOLUCIÓN CS N° 285/01

*Universidad Nacional de Salta*

**CONSEJO SUPERIOR**

AV. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I – Expediente N° 17.010/00.-

## REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE KIOSCOS, BARES y CONFITERIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

ARTÍCULO 1º.- Todos los servicios de expendio de alimentos que se presten dentro del ámbito de competencia de la Universidad Nacional de Salta, deben contar con la autorización expresa de las autoridades universitarias pertinentes, según sea su lugar de ubicación.

ARTÍCULO 2º.- La instalación y/o ubicación de los servicios de expendio de alimentos se autorizará de la siguiente forma:

- A) 1 (un) kiosco por Facultad.
- B) 1 (un) kiosco en Biblioteca Central
- C) 1 (un) kiosco en Rectorado
- D) 1 (un) kiosco en cada sede del Instituto de Educación Media;
- E) 1 (un) kiosco, bar o confitería en cada Sede Regional.
- F) Kioscos en la vereda perimetral de la Universidad.

ARTÍCULO 3º.- La concesión de los mencionados servicios estará a cargo de:

- Decanos de cada Facultad en caso del punto A del ARTÍCULO 2º.
- Rector de la Universidad para los casos de los puntos B), C) y D), del ARTÍCULO 2º; Director de Sede Regional para el punto E), del ARTÍCULO 2º
- En caso del punto F) del ARTÍCULO 2º, será el Rector el que otorgará el permiso precario, mediante resolución fundada.

ARTÍCULO 4º.- En todos los casos, se establecerá un canon de concesión mínimo fijado:

- Por cada Decano de Facultad, a propuesta de los Centros de Estudiantes, para el caso del punto A del ARTÍCULO 2º.
- Por el Rector de la Universidad Nacional de Salta, en el caso de los puntos B, C, D y F del ARTÍCULO 2º.
- Por el Director de cada Sede Regional, a propuesta del Centro de Estudiantes, para el punto E del ARTÍCULO 2º

Los importes correspondientes al canon de concesión y multas percibidos en los casos de los centros de expendio de alimentos ubicados en las Facultades, en el Instituto de Educación Media y en las Sedes Regionales, serán transferidos gratuitamente por la Universidad a cada Centro de Estudiantes en el carácter de terceros beneficiarios de los contratos de concesión de servicios.

La Dirección de cada I.E.M. designará un funcionario de esa dependencia como responsable del canon de concesión.

En los casos de los kioscos ubicados en Biblioteca Central y en Rectorado, los importes percibidos en conceptos de canon y multas, serán transferidos gratuitamente por la Universidad a la Federación Universitaria de Salta (FUSA) también en el carácter de tercero beneficiario de los contratos de concesión de servicios.

ARTÍCULO 5º.- La Dirección General de Obras y Servicios de la Universidad Nacional de Salta, tendrá a su cargo el control edilicio de los locales comerciales, proyecto de toda nueva construcción y/o ampliación; y fijará la ubicación espacial de los mismos y los servicios necesarios con los que deben contar, según cada actividad.

ARTÍCULO 6º.- La Secretaría de Bienestar Universitario tendrá a su cargo el control sanitario de todos los centros de expendio de alimentos instalados dentro del ámbito de competencia de la Universidad Nacional de Salta. Para ello, seleccionará el personal de supervisión y control, que será designado como personal de Rectorado y, a la vez, requerirá de ser necesario la colaboración de la Comisión Permanente de Comedor.



## RESOLUCIÓN CS N° 285 / 01

*Universidad Nacional de Salta*

**CONSEJO SUPERIOR**

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

### ARTÍCULO 7º.- Obligaciones del Concesionario.

Sin perjuicio del cumplimiento de las cláusulas del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, el concesionario de un centro de expendio de alimentos estará obligado a:

a) Estar inscripto en:

1. Dirección General de Rentas de la Provincia de Salta – Impuesto a las Actividades Económicas.
2. Dirección General de Impositiva – Clave Única de Identificación Tributaria.
3. Dirección Nacional de Recaudación Previsional.

b) En caso de tener personal en relación de dependencia, deberá:

1. Llevar registro único.
2. Efectuar aportes correspondientes y pago de A.R.T. de todo el personal bajo su dependencia.
3. Presentar certificado de salud semestralmente, tanto del concesionario como del personal de su dependencia que realice tareas de atención al público.

c) No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin el consentimiento expreso y por escrito de la autoridad competente.

d) Pagar el canon de concesión en tiempo y forma en Tesorería General de la Universidad.

e) Satisfacer las multas por infracciones dentro de los tres (3) días de notificado.

f) Pagar los servicios utilizados: energía eléctrica, gas, teléfono y cualquier otro servicio. Para ello, mensualmente se confeccionarán las facturas correspondientes, debiendo ingresar su pago por la Dirección General de Obras y Servicios de la Universidad en tiempo y forma.

g) No destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos.

h) Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y goce y, en su caso, efectuar con la periodicidad establecida en las cláusulas particulares los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan.

i) Restituir el local y las instalaciones y bienes de la Universidad que tuvieren a su cargo, una vez vencido el contrato o comunicada la rescisión, en el plazo de cinco (5) días corridos.

ARTÍCULO 8º.- El concesionario debe cumplir con la normativa que a continuación se detalla, la que fue elaborada en base al Código Alimentario Argentino (C.A.A.); y que será distribuida a todos los centros de expendio de alimentos existentes en la Universidad a la fecha de su entrada en vigencia para su adecuación a las mismas.

El concesionario deberá permitir que el personal de la Universidad designado para efectuar el control sanitario, supervise los servicios que presta, realice observaciones durante la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos, y/o cualquier acción de control de la observancia de las normas vigentes.

### ARTÍCULO 9º.- a) De las Instalaciones:

Las instalaciones de los distintos centros de expendio de alimentos de la Universidad Nacional de Salta, deberán presentar óptimas condiciones de higiene para la conservación, elaboración, cocción, manipuleo y venta de alimentos.

Para la manipulación de alimentos, las instalaciones deberán contar con sectores diferenciados, que serán ordenados a través del asesoramiento de la Dirección General de Obras y Servicios de la Universidad. Los mismos se detallan a continuación:



# RESOLUCIÓN CS N° 285 / 01

Universidad Nacional de Salta

CONSEJO SUPERIOR

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

I. Sector de Manipulación de Alimentos: Este sector incluye a todo lo referido a la Conservación, pre-elaboración y/o cocción de alimentos. Deberá contar con heladera, cocina u horno, mesada, agua corriente, bacha o pileta, desagüe (conectado a la red cloacal), ventilación e iluminación adecuadas y estantes para el almacenamiento de alimentos secos, en el caso de ser necesario. "Todos los establecimientos que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos" (Artículo 18 - inc. 16 - C.A.A.).

II. Sector de Limpieza de Vajilla: en este sector se incluirán todos aquellos elementos necesarios para la limpieza e higiene de los utensilios de cocina, como también del servicio al consumidor. Deberá contar con bacha o pileta con agua corriente, área sucia, área limpia (escurridor de vajilla), y un recipiente para coleccionar los residuos (con tapa).

III. Sector de Depósito: en el mismo se depositarán los envases, esqueletos de gaseosas, y otros elementos tales como baldes, haragán, estropajo, escoba, etc.

IV. Sector de Servicio al Consumidor: Según la modalidad del servicio, las instalaciones deberán contar con barra de atención, bancos o banquetas, sillas y mesas en óptimas condiciones de higiene.

Los sectores mencionados presentarán, en todo momento, óptimas condiciones de higiene y salubridad, para lo cual tanto las paredes, como los pisos y las mesadas deberán estar libres de impurezas, suciedad o grasitud.

"En los locales en donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no, y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos etc. para ello será necesario colocar telas metálicas o mosquiteras de otro material, en ventanas y/o puertas que comuniquen al exterior del recinto" (artículo 18 inc. 6 - C.A.A.).

Todos los locales que expendan alimentos deberán presentar el debido certificado que avale la "desinfección y desinfestación" en lugar visible. La misma se realizará por lo menos tres veces al año.

Además de mantener en perfecto estado de higiene, las instalaciones, los espacios circundantes y los equipos destinados al desempeño de sus obligaciones (cocina, mesadas, hornos, piletas, heladeras y/o freezer).

No podrán incrementar las instalaciones existentes a excepción de lugares para depósito e instalación de agua corriente y pileta en el caso que no la posean. En este sentido deberán contar con la aprobación de la Dirección General de Obras y Servicios de la Universidad Nacional de Salta.

b) Del personal manipulador de alimentos:

El personal que manipule alimentos deberá estar en buenas condiciones de salud, acreditada por un "CERTIFICADO DE SALUD", expedido por autoridad sanitaria competente. Este Certificado será renovado semestralmente y presentado toda vez que sea requerido.

El citado documento corresponderá al personal que se encuentra prestando el servicio, y todos los manipuladores de alimentos deberán contar con el mismo sin excepción.

En relación a la vestimenta, mientras se esté prestando el servicio, todo el personal deberá contar con uniforme consistente en:

- Guardapolvo o chaquetilla bien aseados.
- Cabello bien recogido para evitar caídas sobre los alimentos.
- Cofia, pañuelo o birrete que cubra el cabello, en buenas condiciones de higiene.
- Manos y antebrazos bien aseados, sin joyas o alhajas
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Los manipuladores de alimentos deberán cuidar de su aseo personal y presentar en todo momento un aspecto pulcro. Toda vez que usen los sanitarios deberán higienizarse correctamente las manos y los antebrazos con agua, jabón y cepillo. Asimismo lo harán también luego de utilizar un pañuelo para toser o estornudar.



## RESOLUCIÓN CS N° 285/01

*Universidad Nacional de Salta*

CONSEJO SUPERIOR

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

Al tomar contacto con la basura, dinero u otros elementos (como ser cajones, esqueletos de gaseosas, etc.) deberán proceder del mismo modo para evitar posibles contaminaciones de los alimentos.

"En los locales en donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer" (Artículo 18 - inc- 2 - C.A.A.).

Para la manipulación de vajilla deberá tenerse la precaución de no tocar las mismas en las zonas que entren en contacto con los alimentos o el consumidor (por ejemplo interior del plato, vasos, cubiertos, etc.)

c) De los Alimentos:

Los alimentos destinados a la elaboración y venta, deberán presentar óptimas condiciones de higiene y salubridad, como así también deberán ser frescos y no estar próximos o haber superado la fecha de vencimiento.

En el caso de los alimentos frescos deberán estar protegidos del calor y radiación solar para evitar su deterioro y ser refrigerados oportunamente. Para los alimentos secos, se evitará el contacto con la humedad, el calor y la radiación solar, como así también se vigilará periódicamente las fechas de vencimiento establecidas por el fabricante.

Las carnes, fiambres y lácteos, serán refrigerados para evitar la proliferación de microorganismos nocivos para el consumidor. Solo serán retirados del refrigerador al momento de la elaboración. Todas las carnes (lomitos, hamburguesas, milanesas, etc.) deberán cocinarse solo en el momento de la elaboración de los diversos productos.

Las hortalizas como tomate, lechuga, etc. deberán ser cuidadosamente higienizadas para eliminar tierra y otras impurezas.

Los enlatados no deberán presentar abolladuras ni partes oxidadas en la superficie de sus envases, además de las condiciones antes expuestas (no tomar contacto con la humedad ni radiaciones solares). Deberán ser almacenados adecuadamente, en estantes y/o tarimas destinadas a tal fin.

El pan deberá almacenarse en bolsas plásticas o de papel madera; en canastas o envases limpios, debidamente cubiertos, lejos del contacto con la humedad y radiaciones solares. Al momento del expendio, se evitará el contacto directo con las manos del personal, para lo cual se utilizará pinzas, bolsa de polietileno o guante de látex o plásticos.

Los huevos cocidos destinados a la elaboración de sándwichs y/o productos diversos deberán conservarse en heladera hasta el momento de su empleo, en recipientes adecuados.

Las bebidas gaseosas, jugos y leches saborizadas se expendirán con sorbetes y/o vasos descartables.

"Todas las materias primas para la elaboración de diversos productos alimenticios deberán presentar óptimas condiciones de calidad higiénicas y organolépticas, aptas para consumo, respetando lo estipulado en el Código Alimentario Argentino".

d) De la Vajilla:

La vajilla destinada a la preparación, elaboración y servicio de alimentos deberá presentar óptimas condiciones de higiene. No deberán contener restos de grasas, polvo y/o alimentos.

Para ello es necesario que sean lavados e higienizados correctamente con solución de agua - detergente y esponja, enjuagados con agua corriente y desinfectados con solución de agua lavandina.

Deberán colocarse en escurrideros limpios y posteriormente almacenados en estantes o muebles destinados a tal fin que cuenten con óptimas condiciones de higiene.

El material de la vajilla será de loza, vidrio, o acero inoxidable quedando excluidos aquellos de plástico y madera (salvo los descartables).

La vajilla a utilizar deberá presentar óptimas condiciones de integridad, sin rajaduras, ni desportillados, ya que es en esos lugares donde pueden proliferar microorganismos.

e) De los Artículos de Limpieza:

Los artículos de limpieza se almacenarán lejos del contacto con los alimentos, para evitar posibles contaminaciones de los mismos. Todos los locales deberán contar con los siguientes artículos de limpieza:

- Detergente biodegradable.



# RESOLUCIÓN CS N° 285 / 01

Universidad Nacional de Salta

CONSEJO SUPERIOR

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

- Agua lavandina concentrada.
- Esponja para restregar vajilla
- Esponja para restregar mesas, mesadas, ventanas.
- Esponja para sanitarios.
- Trapo rejilla.
- Balde, haragán y estropajo
- escoba o escobillón
- Recipientes para residuos, con tapa. Uno destinado al público, y otro para el área del lavado de vajilla.

Bajo ningún punto de vista será permitido la utilización de la misma esponja para la higiene de mesadas, vajillas y sanitarios; para lo cual deberán diferenciarse las mismas por colores o formas, dado que constituyen un peligro potencial para la salud de los consumidores y del propio personal del servicio.

ARTÍCULO 10°.- Todos los locales deberán contar con un LIBRO DE QUEJAS, debidamente foliado y rubricado por el personal de supervisión. El mismo deberá permanecer en lugar visible y al alcance de todos los usuarios del servicio, como así también deberá ser retirado periódicamente por el personal que efectúe las tareas de supervisión a efecto de que la Comisión Permanente de Comedor analice las observaciones registradas.

ARTÍCULO 11.- El concesionario debe abonar el canon de la concesión en tiempo y forma en Tesonería General de la Universidad. La falta de pago en término de la mensualidad pactada en concepto de canon, hará incurrir en mora automática al contratista. Dicha mora devengará un interés igual al 4% de la mensualidad por cada cinco (5) días hábiles de atraso, el cual deberá ser efectivizado dentro de los diez (10) días corridos.

## ARTÍCULO 12.- Régimen de Sanciones

El concesionario de centros de expendio de alimentos (kiosco, bar, confitería o comedores) deberá respetar en todos sus términos el presente reglamento, dejándose aclarado que el mismo se encontrará incorporado en el pliego de condiciones del llamado a la licitación respectiva, quedando fehacientemente notificado aquél de la presente reglamentación al momento de adquirir el pliego para su postulación en el procedimiento licitatorio.

La falta de cumplimiento de cualquiera de las disposiciones del presente reglamento, dará origen a las siguientes sanciones:

- a) Primera Falta: Primer apercibimiento remitido al concesionario.
- b) Segunda Falta: Segundo apercibimiento, que se hará conocer a la autoridad que otorgó la concesión del servicio.
- c) Tercera Falta: Cierre del servicio por 24 horas, y multa equivalente al 10% del canon de concesión.
- d) Reiteración o reincidencia: Clausura definitiva y revocación de la concesión. La misma impedirá que el concesionario se presente a futuras licitaciones dentro de la Universidad Nacional de Salta.

Todas las observaciones efectuadas por la supervisión se harán conocer al concesionario en forma escrita y fehaciente, y podrán ser remitidas por nota a la Comisión Permanente de Comedor, la que luego de evaluar si corresponde sanción elevará su informe a la Secretaría de Bienestar Universitario.

Asimismo, las observaciones o sanciones serán puestas en conocimiento del Rector, Decano de la Facultad, o Director de Sede Regional, según corresponda.

ARTÍCULO 13.- El Secretario de Bienestar Universitario será la autoridad que aplicará las sanciones en caso de que los concesionarios no cumplan con la normativa vigente, previo procedimiento en el que observado el incumplimiento o la infracción se dará traslado por el término de tres (3) días hábiles administrativos al concesionario para que efectúe el descargo y ofrezca prueba.



# RESOLUCIÓN CS N° 285 / 01

*Universidad Nacional de Salta*

CONSEJO SUPERIOR

Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

Vencido el plazo sin que el concesionario formule descargo, o efectuado el descargo y, en su caso, una vez producida la prueba que se estime pertinente, el Secretario de Bienestar Universitario dictará resolución, la que debe ser notificada fehacientemente al concesionario.

ARTÍCULO 14.- Contra la resolución recaída, podrá interponer recurso de reconsideración, fundado y dentro del plazo máximo de diez (10) días hábiles administrativos computados a partir del día hábil siguiente al de la notificación de la resolución, ante el Secretario de Bienestar Universitario. Asimismo, contra la resolución del Secretario de Bienestar Universitario, el concesionario podrá interponer recurso jerárquico, fundado y dentro del plazo máximo de (15) días hábiles administrativos computados a partir del día hábil siguiente al de la notificación de dicha resolución, ante el Rector, cuya resolución será irrecurrible y agotará la vía administrativa dentro de la Universidad Nacional de Salta.

ARTÍCULO 15.- Régimen de Rescisión de la Concesión

El contrato administrativo de concesión del servicio podrá ser rescindido por la autoridad competente ante el incumplimiento de cualquiera de las disposiciones del presente reglamento, o ante la falta de pago de 2 (dos) mensualidades consecutivas del canon de concesión, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna.

Operada la rescisión del contrato, el concesionario deberá desalojar el local y entregar las instalaciones y bienes de la Universidad que tuviere a su cargo, dentro de los cinco (5) días corridos a partir de la notificación por escrito de tal circunstancia. Las partes convienen que el presente tiene carácter de convenio de desocupación por el cual, previa homologación judicial, autoriza al juez a ordenar el lanzamiento inmediato sin necesidad de tramitar juicio de desalojo.

ARTÍCULO 16.- Por cada día que el concesionario no pudiese brindar el servicio contratado, ya sea por causas propias y/o ajenas no imputables directamente a la Universidad, el mismo abonará en concepto de multa el 4% diario del monto mensual a pagar en concepto de canon, con la mensualidad del mes siguiente.

Igual multa se aplicará una vez vencido el plazo de cinco (5) días establecido en ARTÍCULO 15, por cada día de demora y hasta la efectiva desocupación y entrega del local por el concesionario.

ARTÍCULO 17.- La Universidad queda expresamente autorizada por el concesionario para proceder, a través de la Dirección General de Obras y Servicios, al corte de los suministros de energía eléctrica, gas y cualquier otro servicio, una vez transcurrido el plazo de diez (10) días corridos, contados a partir del 2º vencimiento de la factura por tal servicio, sin que el concesionario acredite el pago de tales suministros ante la Dirección General de Obras y Servicios de la Universidad, sin generar tal circunstancia derecho a reclamo por ningún concepto. A tal efecto, el concesionario queda notificado fehacientemente de la presente disposición en el acto de licitación del servicio.

ARTÍCULO 18.- Transcurrido el plazo de cinco (5) corridos para la desocupación del local al que se refiere el ARTÍCULO 15, sin que ello haya ocurrido, la Universidad queda expresamente autorizada para proceder, a través de la Dirección General de Obras y Servicios, al corte de los suministros de energía eléctrica, gas y cualquier otro servicio, prestando el concesionario consentimiento a tal fin mediante la notificación fehaciente de la presente disposición en el acto de licitación del servicio.

ARTÍCULO 19.- Una vez vencido el término para proceder a la desocupación del local, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos o bienes que sean de propiedad del concesionario al sitio que la autoridad habilitante del servicio designe, quedando establecido que en tal caso la Universidad no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del concesionario los correspondientes gastos de traslado y depósito.





# RESOLUCIÓN CS N° 285/01

*Universidad Nacional de Salta*

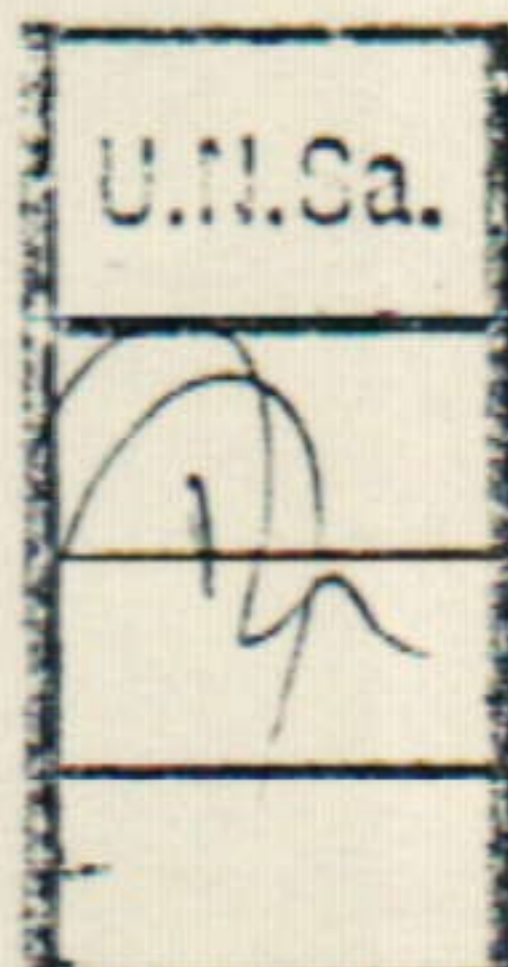
**CONSEJO SUPERIOR**

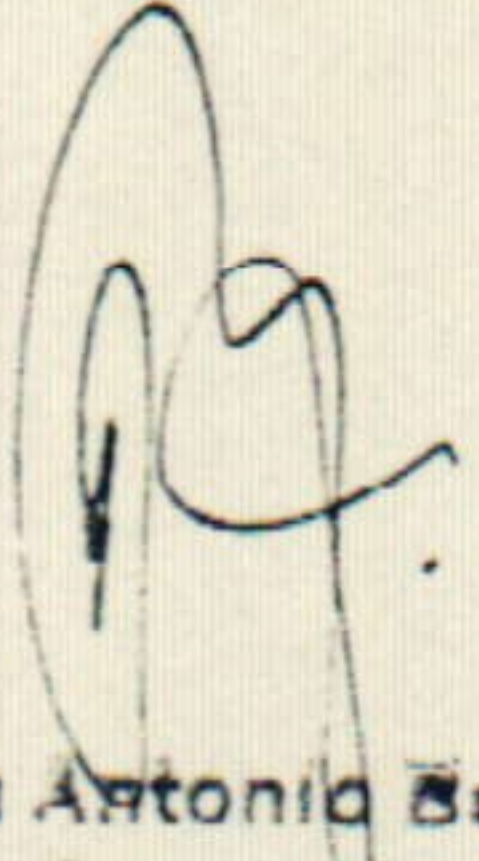
Av. BOLIVIA 5150 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA




ARTÍCULO 20.- La modificación del número de centros de expendio de alimentos autorizados, sea su aumento, reducción o supresión, será dispuesta por el Rector mediante resolución fundada, de acuerdo con las necesidades de esta Universidad en el requerimiento de los servicios alimentarios.

ARTÍCULO 21.- Se establece un plazo de treinta (30) días hábiles administrativos a partir de la notificación fehaciente de la presente reglamentación, para que los concesionarios, cuyos contratos se encuentren en curso de ejecución a la fecha de entrada en vigencia del presente reglamento, se encuadren dentro de las disposiciones del mismo. Vencido dicho plazo se iniciarán supervisiones de control.



  
Prof. Juan Antonio Barbosa  
Secretario Consejo Superior

  
Dr. VICTOR OMAR VIERA  
RECTOR