



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

SALTA, 22 JUN 1993

Expte. Nº 444/93

VISTO:

Este expediente por el cual la Secretaría de Cooperación Técnica eleva Contrato de Prestación de Servicios a Terceros entre la Universidad Nacional de Salta y el Establecimiento Modelo Virgen del Valle S.A.; y

CONSIDERANDO:

Que el mismo ha sido firmado en el marco de la resolución CS - Nº 433-90 y modificatoria, relacionado con el "Reglamento de Prestación de Servicios de la Universidad Nacional de Salta";

Que Asesoría Jurídica, a Fs. 8, ha dictaminado que no tiene objeción legal que formular al contrato en cuestión;

POR ELLO y atento a lo aconsejado por la Secretaría de Cooperación Técnica,

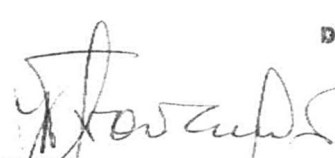
EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
R E S U E L V E :


ARTICULO 1º.- Aprobar el Contrato de Prestación de Servicios a Terceros suscrito entre el Establecimiento Modelo Virgen del Valle S.A. y esta Universidad, el que como Anexo I forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2º.- Hágase saber y siga a la Secretaría de Cooperación Técnica, para su toma de razón y demás efectos.-




NELIDA FERLATTI DE CASTELLI
SECRETARIA GENERAL


Cra. HAYDEE ALVARENGO de MAGADAN
SECRETARIA ADMINISTRATIVA


Dr. RAFAEL MARCELO RIVERO
RECTOR

RESOLUCION - R - Nº 239-93



CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS A TERCEROS
ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA - ESTABLECIMIENTO
MODELO VIRGEN DEL VALLE S.A.

I.- FORMALIZACION

En la ciudad de Salta, a los once días del mes de junio del año mil novecientos noventa y tres, se formaliza el presente contrato. Firmando en nombre y representación de la Universidad Nacional de Salta, el Sr. Rector Dr. Rafael Marcelo Rivero y en nombre y representación del Establecimiento Modelo Virgen del Valle S.A., su Presidente Don Hugo Manuel de la Merced, actuando en calidad de responsable.

II.- DECLARACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES

II.1.- La Universidad Nacional de Salta declara:

Que es un organismo descentralizado del Estado, dotado de plena capacidad jurídica, y que tiene entre sus fines impartir educación superior y realizar investigaciones principalmente acerca de las condiciones y problemas nacionales, y extender con la mayor amplitud posible los beneficios de la cultura.

Que la Universidad Nacional de Salta dispone de la Facultad de Ciencias de la Salud como Unidad Académica, cuyos recursos existentes se pondrán a disposición de las actividades necesarias para alcanzar los fines que persigue el presente contrato. Que nombra al INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SENSORIALES DE ALIMENTOS responsable de la ejecución de las actividades derivadas del presente contrato, y designa a su Directora, Lic. María Isabel Margalef de Solá, representante. Que tiene su domicilio legal en el número 177 de la calle Buenos Aires, en la Ciudad de Salta.

II.2.-El comitente declara:

Que es una sociedad anónima, inscripta en el Registro Público de Comercio, con el nombre de ESTABLECIMIENTO MODELO VIRGEN DEL VALLE S.A., bajo el asiento N° 7617, Folio 392, libro 36 (8/04/74).

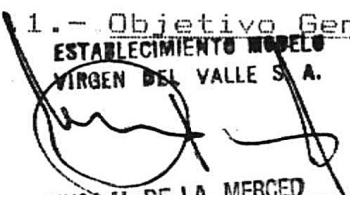
Que tiene su domicilio legal en el número 976 de la avenida Belgrano de la Ciudad de Salta.

Ambas partes declaran estar interesadas en comprometer sus recursos y capacidades en las áreas relativas al objeto del presente contrato, y que los responsables de cada una, es el contacto institucional por medio del cual serán presentadas todas las comunicaciones oficiales derivadas de la operación del presente contrato.

II.- OBJETIVOS Y ALCANCES

III.1.- Objetivo General

ESTABLECIMIENTO MODELO
 VIRGEN DEL VALLE S.A.


 DE LA MERCED



Dr. Rafael Marcelo Rivero
 Rector



-Formular un pan de bajo contenido graso, sin colesterol, rico en fibra.

III.2.- Objetivos Específicos

- Formular mezclas para obtener el producto con las características seleccionadas.
- Caracterizar físico-químicamente la harina de trigo y las distintas mezclas formuladas para la elaboración del producto.
- Elaborar el producto a nivel industrial.
- Estudiar la composición química del pan.
- Determinar la aceptabilidad y preferencia del producto.
- Evaluar la calidad sensorial del producto formulado.
- Estudiar la estabilidad al almacenamiento desde el punto de vista de las características sensoriales.
- Realizar un folleto publicitario de información nutricional.

III.3.- Descripción del Trabajo

Materiales y Métodos:

Se caracterizarán la materia prima principal (harina de trigo 0000) y mezclas para la elaboración de las formulaciones con las siguientes determinaciones analíticas:

<u>Análisis</u>	<u>Harina</u>	<u>Mezclas</u>
Micrografía	X	-
Color	-	X
Contenido en glúten	X	-
Cap. de inhibición	-	-
% glúten	X	-
Volumen de cocción	-	X
pH	X	-
Acidez	X	X
Distancias oxidantes	X	-
Humedad	-	X
Proteínas	-	X
Cenizas	-	X

De las diversas mezclas formuladas se procederá a seleccionar aquella que permita elaborar un pan con las características deseadas, a nivel laboratorio y posteriormente en forma industrial, a fin de realizar los ajustes correspondientes a la fórmula.

Análisis Químicos:

- Humedad
- Cenizas
- Proteínas
- M y C totales (Hidratos de Carbono Totales)
- Fibra soluble e insoluble
- Lípidos
- Colesterol

ESTABLECIMIENTO MODELO
 VIRGEN DEL VALLE S.
 MERCEDES

Rafael Marcelo Rivero
 Dr. Rafael Marcelo Rivero



Análisis Sensorial:

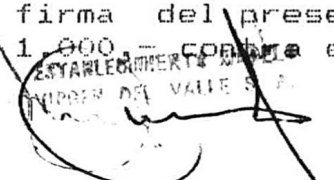
- Aceptabilidad: Se evaluará con una escala hedónica de 9 puntos y un panel no entrenado.
- Preferencia: Se determinará a través de un test pareado de comparación simple con un panel no entrenado, utilizando un patrón de referencia.
- Perfil de textura: Se seleccionarán las características texturales sobresalientes del producto formulado y se evaluarán a través del método de perfil de textura comparativo, utilizando un producto patrón de referencia de reconocida marca en el mercado interno. Dicho análisis se efectuará con un panel entrenado de 8 jueces.
- Perfil de sabor: El perfil de sabor se realizará con un panel de iguales características al anterior y aplicando el método de independencia.
- Estabilidad: Se seleccionarán las variables relativas al envasado y condiciones de almacenamiento para su mejor conservación desde el punto de vista de características organolépticas (textura y sabor).


III.4.- Cronograma de Ejecución de Actividades

Actividad	Junio 1234	Julio 1234	Ago 1234	Set. 1234	Oct. 1234	Nov. 12
1.-Caracterización de mat. prima	--					
2.-Formulación (laboratorio)	---		----			
3.-Caracterización mezclas formulad.			-----			
4.-Prueba piloto				-----		
5.-Análisis quím. del pan					-----	
6.-Aceptabilidad y preferencia					-----	
7.-Evaluación de calidad sensorial					-----	
8.-Estudio de estabilidad						----
9.-Elaboración del folleto publicit.						----
10-Elaboración informe final						---

III.5.- Presupuesto y forma de pago

El monto total de presupuesto es de: (dos mil quinientos pesos) \$ 2.500.-, que serán pagados de la siguiente forma: \$ 500.- a la firma del presente; \$ 1.000.- a los 60 días y el saldo de \$ 1.000.- contra entrega del informe final.


 ESTABLECIMIENTO S. A.
 EMPEROR DEL VALLE S. A.
 HUGO M. DE LA MERCED
 PRESIDENTE


 Dr. Rafael Marcelo Rivero
 Profesor



IV.- CLAUSULAS ESPECIFICAS

IV.1.- Los aportes de dinero a que se comprometa el COMITENTE, deberán ser ingresados en la Tesorería General de la Universidad Nacional de Salta, en efectivo o cheque a nombre de la Universidad, previa facturación por la Unidad Académica y en el tiempo y forma establecidos en el punto III.5.-

IV.2.- A todos los efectos que este acuerdo diera lugar, se establece que las partes se someten a la competencia de los Tribunales Federales de la Ciudad de Salta, constituyendo domicilio legal en los lugares indicados en el punto II, o donde lo comuniquen fehacientemente en el futuro, lugares donde serán válidas las comunicaciones que se cursen.

IV.3.- Las partes acordantes no podrán ceder (total o parcialmente) las responsabilidades emergentes del presente, a terceros, sin el previo consentimiento y aprobación de la contraparte.

IV.4.- Confidencialidad de la información:

La Universidad se compromete a no difundir, bajo ningún aspecto, las informaciones científicas o técnicas pertenecientes a la otra parte a los que hayan podido tener acceso en el desarrollo del proyecto objeto del presente contrato, mientras esas informaciones no sean de dominio público. Cuando la Universidad desee publicar o difundir los resultados, deberá solicitar la conformidad de la otra parte por escrito.

IV.5.- Relaciones Laborales:

Las partes convienen que la designación del personal que cada una aporte para la ejecución del proyecto, se entenderá relacionada laboralmente con la parte que la emplea, no generando ningún tipo de derecho ni obligación para la contraparte. Cada parte se hará responsable de la cobertura laboral y por accidentes del personal que designe.

IV.6.- Uso y nombre de la Universidad:

Únicamente cuando se refiera al cumplimiento de los objetivos y alcances, puntos III.1 y III.2, la empresa Comitente podrá utilizar el nombre de la Universidad para fines publicitarios o comerciales.

V. CONFORMIDAD DE LOS SIGNATARIOS

En prueba de conformidad se firman 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.-

ESTABLECIMIENTO MODELO
 VIRGEN DEL VALLE S. A.

 Firma y sello comitente
 HUGO R. DE LA MERCED
 PRESIDENTE

.....
 Firma y sello U.N.Sa.
 Dr. Rafael Marcelo Rivero