



**CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN
ENTRE
LA FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
Y
LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS
PARA EL FORTALECIMIENTO Y MODERNIZACIÓN OPERATIVA
DEL NUEVO COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO 1847**

De una parte, **D. ÓSCAR GONZÁLEZ BENITO**, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA (en adelante FGUSAL)** entidad con domicilio en C/ Fonseca 2- 37002 Salamanca y CIF nº: G-37338118, en su condición de Director-Gerente de la misma.

Por la otra parte, el Doctor **FRANCISCO JOSÉ HERRERA ALVARADO**, actuando en su condición de Rector y Representante Legal de la **UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS (en adelante, "UNAH")**, según consta en el Acuerdo de Nombramiento No. 012-2017-JDU-UNAH de la Junta de Dirección Universitaria; institución con sede en la ciudad de Tegucigalpa, M. del D.C., Honduras.

Comparecen ambos a manifestar lo siguiente:

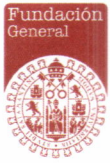
CONSIDERANDO

Que ambas instituciones coinciden en considerar a la educación uno de los principales caminos hacia una sociedad más justa, equitativa e incluyente y comparten la misión de brindar educación superior de calidad como elemento esencial del desarrollo social y económico de las naciones.

POR TANTO

Encontrándose los comparecientes debidamente facultados, en virtud de su investidura y en nombre de las instituciones que representan:





UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

ACUERDAN

Suscribir el presente Convenio Específico, al tenor de lo siguiente:

ARTÍCULO 1: OBJETIVO

1.1 El presente Convenio Específico tiene como objetivo la cooperación entre la Fundación General de la Universidad de Salamanca y la Universidad Autónoma Nacional de Honduras para:

- a. Lograr el fortalecimiento y modernización operativa del nuevo Comedor Universitario del Edificio 1847 que funcionará en la UNAH, Ciudad Universitaria "José Trinidad Reyes", en Tegucigalpa, M. del D.C.
- b. Apoyar a la UNAH en acciones que permitan la mejora de la nutrición en sus propios comedores, permitiendo que se conviertan en Modelo Demostrador del Programa Iberoamericano de Modernización de la Nutrición (IbMN) en Honduras y en toda Iberoamérica desde la posición de la UNAH como universidad rectora de las Universidades Hondureñas, fortaleciendo así los pensum de sus carreras de nutrición, medicina, gastronomía, etc.
- c. Apoyar a la UNAH en las actividades educativas en el ámbito de la Salud y específicamente en el de la Nutrición Clínica, Nutrición Escolar y Nutrición Comunitaria, de forma que la UNAH pueda convertirse en referente en Honduras e Iberoamérica, aprovechando el modelo demostrador que será el Comedor Universitario en esta materia, lo que permitirá la formación académica en un ambiente experto como Modelo también de Alto Rendimiento y Eficiencia en Nutrición.

ARTÍCULO 2: ESTRATEGIAS DE COOPERACIÓN ACADÉMICA Y DE CAPACITACIÓN

2.1 Por medio del presente convenio, las partes desarrollarán transferencia de conocimientos al respecto de la implementación de nuevos modelos de Alto Rendimiento y Eficiencia en la gestión de servicios de alimentación y nutrición.

2.2 Este convenio se enmarca dentro de las actividades que la Fundación General de la Universidad de Salamanca desarrolla en el ámbito de la Cátedra de Innovación en la Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición de la Universidad de Salamanca (Cátedra CIGESAN-USAL) desde la que se desarrolla el IbMN. Dicha Cátedra integra un comité científico y distintos subcomités-grupos de investigación, dentro de los cuales ha de integrarse este proyecto.

2.3 La UNAH a través de este proyecto tendrá una plataforma que le permitirá desarrollar investigación en las áreas de alimentación, pudiendo trabajar de manera conjunta con los





UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

siguientes grupos de investigación de la Cátedra CIGESAN-USAL (sin perjuicio que las partes determinen otros):

- a. Grupo 2, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN.
- b. Grupo 3, RESTAURACIÓN DE COLECTIVIDADES.
- c. Grupo 4, ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y NUTRICIÓN INFANTIL.
- d. Grupo 6, NUTRICIÓN COMUNITARIA Y SALUD PÚBLICA.
- e. Grupo 7, SEGURIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y AUTOCONTROL.
- f. Grupo 9, INNOVACIÓN, ORGANIZACIÓN, LOGÍSTICA, INGENIERÍA DE PROCESOS E INFORMÁTICA APLICADA.

2.4 Por medio del presente convenio, se persigue que la UNAH y su personal adquieran las capacidades y los conocimientos que les permitan la implementación de los nuevos modelos de gestión y de producción, entre ellos las nuevas técnicas de línea fría completa, línea mixta, línea caliente, cocción al vacío a baja temperatura, trasvase de líquidos y autopasteurización, pasteurización y tratamientos térmicos asociados para el alargamiento de la vida útil de los alimentos, todo ello en un contexto de mínimo costo de las producciones que permita que sea autosostenible y además en estricto cumplimiento de las normativas internacionales más exigentes desde el punto de vista de seguridad alimentaria y nutricional.

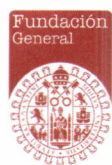
2.5 Una vez definidos los espacios para las prácticas académicas en los espacios del comedor, se definirán las acciones formativas para alumnos y docentes de las diferentes carreras relacionadas con la alimentación y su gestión: Tecnología de Alimentos, Técnico de Alimentos y Bebidas, Nutrición, Ingenierías Técnicas (Mantenimiento), Administración de Empresas entre otras.

ARTÍCULO 3: IMPLEMENTACIÓN

3.1 Para implementar los objetivos del presente Convenio Específico, las Partes desarrollarán lo siguiente:

- a. **Consultoría-Auditoría de Análisis Diagnóstico** para identificar la situación actual y las necesidades del servicio de Comedores de la UNAH en todos sus niveles a través de un análisis FODA; Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas, estableciendo los objetivos de la Rectoría para desde los datos de base científica establecer las soluciones más adecuadas para los usuarios, alumnado y profesores, y para las actividades académicas y formativas de la UNAH.
- b. **Estudio de Soluciones** desarrollando los flujos organizativos y funcionales del nuevo sistema, integrando las estrategias de ingeniería de procesos y de Gestión del Cambio, así como las soluciones del modelo de producción y distribución a implementar.





UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

- c. **Anteproyecto Técnico Detallado y Memoria Técnica Unidad Central de Producción** para que a partir de éste se desarrollen las adecuaciones que resuelvan los flujos operativos de acuerdo a la normativa de inocuidad y seguridad alimentaria, de arquitectura e ingeniería de detalle de la Unidad Central de Producción (UCP) de la UNAH para adecuación de las infraestructuras, instalaciones, equipamiento, así como asistencia técnica para la evaluación técnica de las licitaciones de requerirse éstas, que serán desarrolladas por los técnicos de FGUSAL con la colaboración del equipo de la carrera de Técnico Universitario de Bebidas y Alimentos (TUAB) de la UNAH.
- d. **Capacitación del personal de la UNAH para la dirección de la UCP** para el desarrollo de las acciones de capacitación del personal operativo y docentes que puedan intervenir en la definición del Sistema de la Unidad Central de Producción y Distribución de los alimentos.

ARTÍCULO 4: ASISTENCIA TÉCNICA

4.1 Para que puedan desarrollarse las acciones de implementación contempladas en este convenio, FGUSAL prestará asistencia técnica a la UNAH en el marco del Programa Iberoamericano de Modernización de la Nutrición IbMN, de la manera siguiente:

- a. Asistencia Técnica para el asesoramiento, desarrollo y planificación de los sistemas de nutrición de los comedores de la UNAH, así como apoyo consultivo de forma general al proyecto académico y nutricional de la comunidad universitaria.
- b. Apoyo y colaboración en todas las unidades académicas con interés en temas de alimentación, nutrición y medicina, acciones de docencia como pudieran ser seminarios, diplomados o maestrías en esta materia.
- c. Otras acciones informativas, formativas, académicas, de cooperación o de responsabilidad social que pudieran determinarse conjuntamente y especialmente en el marco de la Conmemoración del VIII Centenario de la Universidad de Salamanca.

ARTÍCULO 5: FINANCIAMIENTO

5.1 Que la UNAH y FGUSAL, en virtud de las acciones internacionales de Cooperación para el Desarrollo de FGUSAL y por ser ambas Entidades sin Ánimo de Lucro **financiarán cada una el cincuenta por ciento (50%)** de las acciones contempladas, según la tabla siguiente.

La FGUSAL será la entidad encargada de la gestión económica del proyecto, por lo que la UNAH, a partir de la firma de este convenio, realizará el ingreso de su aportación en la cuenta bancaria de FGUSAL, para que puedan iniciarse los trabajos propuestos.





UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

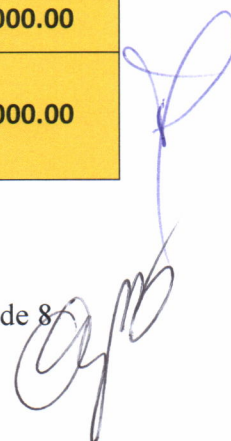
Fase	CONCEPTO	APORTACIÓN FGUSAL (en Lempiras)	APORTACIÓN UNAH (en Lempiras)
1	CONSULTORÍA-AUDITORÍA ANÁLISIS DIAGNÓSTICO IN		
1A	Trabajos de campo a desarrollar por los consultores in situ, viajes (1 viaje para 2 personas)	L. 73,620.00	L. 73,620.00
1B	Trabajos de campo a desarrollar por los consultores in situ, alojamiento (20 noches para 2 personas)	L. 68.768.00	L. 68,768.00
1C	Trabajos de campo a desarrollar por los consultores in situ, alimentación (20 días para 2 personas)	L. 24,000.00	L. 24,000.00
DEL SERVICIO			
1D	Análisis de opciones de menús a servir en comedor	L. 206.806.00	L. 206.806.00
1E	Análisis de posibilidades de aprovisionamiento de materias primas. Identificación de proveedores		
1F	Análisis de la integración en el Plan Alimentario de los menús especiales, dietéticos, sin gluten, alergias, etc., teniendo en cuenta el precio objetivo de venta		
1G	Identificación de medios y recursos del área de servicio		
1H	Análisis de flujos y esperas del comensal		
1I	Análisis del sistema de control de ventas y pago por los comensales		
DE LA PRODUCCIÓN			
1J	Flujos actuales de producción derivados de los condicionantes que imponen la infraestructura y los sectores existentes. Identificación de los puntos críticos o de conflicto con la normativa: marchas atrás en el proceso o cruces de circuitos limpio/sucio que provoquen contaminaciones cruzadas o ineficiencias en el proceso	L. 206,806.00	L. 206,806.00
1K	Análisis de las áreas de trabajo para confirmar su adecuación a sus funciones y a la necesidad de control de temperaturas		

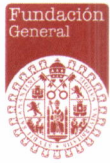




UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

1L	Análisis del equipamiento existente para identificar su idoneidad, así como los excesos y carencias en equipo mayor y menor		
1M	Análisis general de las infraestructuras, instalaciones y equipos, tanto desde el punto de vista de producción como de control de cada sector, desde recepción de materias primas hasta servicio a comedor y retorno para el lavado		
TOTAL FASE 1		L. 580,000.00	L. 580,000.00
2	ESTUDIO DE SOLUCIONES UCP Y COMEDORES		
2A	Definición del modelo de gestión y explotación	L. 95,000.00	L. 95,000.00
2B	Conceptos requeridos para la reordenación de la infraestructura	L. 77,000.00	L. 77,000.00
2C	Definición de necesidades de software para la gestión de la actividad de producción	L. 35,000.00	L. 35,000.00
2D	Definición de necesidades de software para la gestión de la trazabilidad, autocontroles, normativas y HACCP	L. 35,000.00	L. 35,000.00
2E	Necesidades tecnológicas de la cocina para la producción en línea caliente y en línea fría	L. 50,000.00	L. 50,000.00
2F	Definición de medios y recursos del área de servicio	L. 52,000.00	L. 52,000.00
2G	Definición de necesidades a nivel de organigrama, perfiles y manual de organización	L. 60,000.00	L. 60,000.00
2H	Flujos necesarios para el correcto desarrollo de la actividad de producción	L. 60,000.00	L. 60,000.00
TOTAL FASE 2		L. 464,000.00	L. 464,000.00
3	ANTEPROYECTO TÉCNICO DETALLADO Y MEMORIA TÉCNICA UCP		
3A	Estudio in situ de las infraestructuras	L. 92,000.00	L. 92,000.00
3B	Proyecto de diseño y planos de reordenación de la infraestructura acordes con los procesos definidos en el estudio de soluciones	L. 85,000.00	L. 85,000.00



3C	Elaboración de los planos de detalle de las actuaciones (electricidad, agua, desagüe, ventilación, gas, etc., incluyendo los estudios de consumos	L. 90,000.00	L. 90,000.00
3D	Identificación detallada de equipos y activos que fueran necesarios, mayores y menores: elaboración de memoria técnica para licitación	L. 82,000.00	L. 82,000.00
3E	Trabajos de asistencia técnica para la evaluación técnica de las licitaciones	L. 57,000.00	L. 57,000.00
TOTAL FASE 3		L. 406,000.00	L. 406,000.00
4	ESTRATEGIAS ACADÉMICAS Y DE CAPACITACIÓN UNAH DIRECCIÓN UCP		
4A	Identificación de los lineamientos del programa formativo (Nutrición, Gastronomía, Tecnología de Alimentos	L. 72,500.00	L. 72,500.00
4B	Definición de la composición de la Comisión de trabajo de puesta en marcha del comedor universitario	L. 72,500.00	L. 72,500.00
4C	Identificación de los espacios de uso académico dentro del comedor para la futura realización de prácticas académicas	L. 72,500.00	L. 72,500.00
4D	Identificación de líneas futuras de servicio desde la cocina: catering, eventos, etc.	L. 72,500.00	L. 72,500.00
4E	Implicación de las distintas carreras relacionadas con alimentos, administración e ingeniería: nutrición, tecnología, gastronomía, técnicos de ingeniería y mantenimiento, microbiología, administración de empresas, etc.	L. 72,500.00	L. 72,500.00
4F	Capacitación de los cuadros de mando intervinientes en el proyecto: 3 semanas en Salamanca	L. 72,500.00	L. 72,500.00
TOTAL FASE 4		L. 435,000.00	L. 435,000.00
GRAN TOTAL		L. 1,885,000.00	L. 1,885,000.00





ARTÍCULO 6: VIGENCIA

5.1 El presente Convenio entrará en vigor en la fecha de su firma y tendrá una vigencia de cuatro (4) años. El convenio puede ser modificado por las Partes mediante declaración concorde.

ARTÍCULO 7: COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

6.1 Para el seguimiento y evaluación del Convenio se creará una Comisión de Seguimiento que estará formada por un representante de cada Parte, designados por los representantes legales de las mismas. La Comisión definirá el programa de actividades y supervisará el desarrollo del presente Convenio.

ARTÍCULO 8: COLABORACIÓN

7.1 Las Partes colaborarán en todo momento de acuerdo con los principios de buena fe y eficacia para asegurar la correcta ejecución de lo convenido. En caso de suscitarse controversia alguna en torno a la implementación, interpretación, cumplimiento, terminación del convenio o cualquier otro asunto relacionado, las Partes resolverán sus diferencias mediante arreglo directo, evitando en todo caso un litigio.

* * *

Y en prueba de conformidad, las Partes firman el presente Convenio Específico de Colaboración, por duplicado y a un solo efecto.

POR

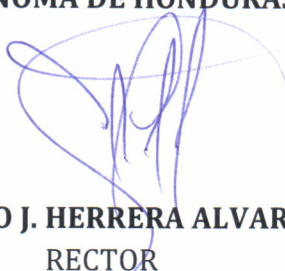
LA FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA


ÓSCAR GONZÁLEZ BENITO
DIRECTOR-GERENTE

Fecha: 12 MARZO 2019

POR

LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS


FRANCISCO J. HERRERA ALVARADO
RECTOR

Fecha: 12 MARZO 2019

