

AGREEMENT FOR COLLABORATION BETWEEN THE UNIVERSITY OF CORDOBA (UCO) AND BODEGAS CAMPOS CATERING FOR PARTICIPATION IN THE AGRI-FOOD CAMPUS OF INTERNATIONAL EXCELLENCE (CEI-A3)

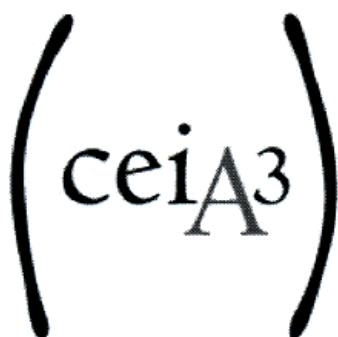
Signed the 14th day of October 2009

Being the main purpose of the Agreement for Collaboration

Bodegas Campos Catering (<http://www.bodegascampos.com>) manages the Cordoba Catering School, which belongs to a foundation set up by Cordoba Town Hall, the city's Association of Hotel and Catering Companies (Hostecor), and the trades unions U.G.T. and CC.OO., financed by the Employment Council of the Junta de Andalucía (Andalusian Regional Government) through the European Social Fund.

The principal of solidarity governs us, in financing, in sales, in technical resources...

- Strengthen mutual relations, combine efforts and set down broad rules and regulations of joint action to channel, under the present Agreement, contacts and collaboration between the CEI-A3 and Bodegas Campos with a view to furthering and achieving the objectives set out in the CEI-A3.
- Develop and disseminate science and culture.
- Prepare professionals to engage in activities requiring the application of scientific and technical knowledge and methods.
- Provide on-going training for the personnel of both entities.
- Participate, in accordance with its possibilities and resources, in the activities of the CEI-A3 in aspects related to teaching, research, the recruitment of outside talent and social communication of the Campus in lines that coincide with those of Bodegas Campos.



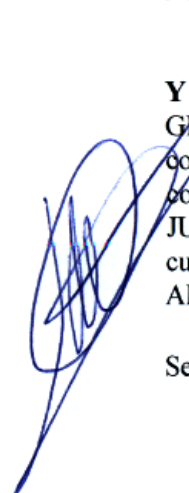
Campus de Excelencia del Sector de la Agroalimentación

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA Y BODEGAS CAMPOS CATERING S.L. PARA LA PARTICIPACIÓN EN EL CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL EN AGROALIMENTACIÓN (CEI-A3)

En Córdoba, a 14 de octubre de 2009

REUNIDOS

De una parte el Sr. D. José Manuel Roldán Nogueras, Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Córdoba, con CIF Q1418001B, nombrado por Decreto 120/2006 de 20 de junio (BOJA nº 20, de 23 de junio), y actuando en función de las competencias que tiene asignadas de acuerdo con el artículo 52.1 de los Estatutos de la Universidad de Córdoba, aprobados por Decreto 280/2003 de 7 de octubre (BOJA nº 206, de 27 de octubre) y su modificación por Decreto 94/2005 de 29 de marzo (BOE nº 119, de 19 de mayo).



Y de otra parte, D. FRANCISCO JAVIER CAMPOS GONZÁLEZ como DIRECTOR GERENTE y en nombre y representación de la Empresa BODEGAS CAMPOS CATERING S.L., con C.I.F B-14624779 domiciliada en CÓRDOBA calle LOS LINEROS núm. 32 que fue constituida ante el Notario de CÓRDOBA D. CARLOS ALBURQUERQUE LLORENS el 10 de JULIO de 2002 inscrita en el Registro Mercantil de CÓRDOBA el 6 de AGOSTO de 2002 y de la cual tiene concedido poder en escritura otorgada ante el Notario de CÓRDOBA D. CARLOS ALBURQUERQUE LLORENS en fecha 10 de JULIO de 2002.

Se reconocen ambas partes con capacidad legal suficiente y poder bastante para este acto y

EXPONEN

PRIMERO: Según Convenio Marco de fecha 16 de septiembre de 2009 de Colaboración entre las Universidades de Almería, Cádiz, Córdoba, Huelva y Jaén se ha constituido una propuesta de Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación (CEI-A3).

SEGUNDO: En la Clausula Quinta del citado Convenio Marco las Universidades integrantes del CEI-A3 acordaron designar a la Universidad de Córdoba como entidad solicitante y coordinadora de la propuesta a Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación (CEI-A3) y a su Rector como representante legal.

TERCERO: Que la propuesta de Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (CEI-A3) coordinada por la Universidad de Córdoba y con participación de las Universidades de

Almería, Cádiz, Huelva y Jaén ha surgido para constituir una alianza estratégica entre las cinco Universidades para optar a la creación del CEI-A3, siendo las cinco Universidades copartícipes de pleno derecho, en igualdad de condiciones a todos los efectos.

Que los objetivos de dicha alianza es optar a los fondos establecidos en la Orden PRE/1996/2009 de 20 de julio (BOE nº 177 de 23 de julio) para que con la constitución del CEI-A3 se:

- Adquiera un nivel de excelencia e internacionalización que les permita constituir un referente en el ámbito internacional.
- Aumente y optimice la oferta de oportunidades, servicios e instalaciones a los estudiantes, profesores, investigadores, personal de administración y servicios, organismos públicos de investigación, centros de I+D, empresas y otras entidades que se relacionan con ellas, participando, al mismo tiempo, en el desarrollo territorial y en la búsqueda de soluciones a los retos sociales, culturales y medio ambientales de nuestra sociedad.
- Desempeñe sobre el entorno social, urbano y cultural una mayor interacción y un papel didáctico, proyectándose externamente como modelo de armonía espacial, sostenibilidad e integración en la vivencia del espacio físico de la universidad.
- Permita a las cinco Universidades asumir una misión de carácter local, regional, nacional o internacional, donde la docencia, la investigación y la innovación sean una fuente de beneficios culturales y socioeconómicos, que aporte un mejor servicio a la sociedad y un aumento de la calidad de vida.

Todo ello representa el esfuerzo de las Universidades de Almería, Cádiz, Córdoba, Huelva y Jaén para crear una asociación con un perfil en agroalimentación y nutrición que plantea un proyecto de actuación de forma coordinada con las siguientes finalidades:

- Mejora de la Infraestructura Urbanística y de Edificios
- Interacción con Agentes Tecnológicos del Conocimiento
- Mejora en los procesos de generación del conocimiento y de formación en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)
- Incremento de la investigación de alto nivel y de su transferencia para modernizar el sector empresarial

CUARTO: En la cláusula sexta del precitado Convenio Marco las Universidades firmantes se comprometen a cumplir con las obligaciones derivadas de la creación, puesta en marcha y funcionamiento del Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación (CEI-A3).

QUINTO: Que la solicitud de CEI-A3 presentada por la Universidad de Córdoba al “Subprograma para el desarrollo y concreción de un Plan Estratégico de Viabilidad y conversión a Campus de Excelencia Internacional, convocatoria 2009”, figura en la Propuesta de Resolución Definitiva del Ministerio de Educación de fecha 19 de octubre de 2009 del Subprograma citado. Asimismo, la solicitud de CEI-A3 presentada por la Universidad de Córdoba al “Subprograma de I+D+i y Transferencia”, figura en la lista de entidades seleccionadas en la Propuesta de Financiación del Ministerio de Innovación y Ciencia del Subprograma citado, como una de las quince que conforman el mapa inicial de campus de excelencia del sistema universitario.

SEXTO: Que Bodegas Campos Catering SL dispone en la actualidad con un Centro Logístico de Producción que actúa como centro de preelaboración, cocina central y centro logístico para los servicios restauración, banquetes y catering del Grupo Bodegas Campos. Bodegas Campos Catering SL está apostando por nuevas líneas de negocio, y los alimentos de IV gama (alimentos “listos para consumir”) y V gama (productos precocinados envasados al vacío y que

se consumen tras su regeneración térmica) constituyen hoy en día el sector con mayor crecimiento y mejores perspectivas de futuro. Bodegas Campos Catering SL está llevando a cabo una apuesta seria por la I+D+i dentro del sector alimentario andaluz, siendo participante en varios proyectos de I+D+i financiados por organismos e instituciones públicas.

Cuenta además con unas instalaciones de I+D+i, inauguradas como Cocina de I+G (Innovación + Gastronomía) en donde científicos, técnicos y cocineros trabajan conjuntamente en investigación, desarrollo e innovación de nuevos procesos y productos alimentarios y el desarrollo de la tecnología necesaria.

En sus instalaciones de I+D+i se lleva a cabo una labor seria en investigación básica en el campo de la alimentación en Andalucía, el desarrollo de mejoras en los procesos de preelaboración, fabricación, esterilización y conservación, innovación en nuevos productos y técnicas, normalización de características y calidades, desarrollo de protocolos de elaboración, estudios de vida útil, consumo preferente y fecha de caducidad, recuperación de recetas tradicionales de Andalucía y desarrollo de fórmulas actualizadas de las mismas, investigación en nutrición y dietética, implementación de la higiene y seguridad alimentarias y de la inocuidad de los alimentos, y en definitiva el fomento de la investigación, el desarrollo y la innovación en el sector alimentario andaluz, con un enfoque basado en los alimentos de IV y V gama.

Por lo anteriormente expuesto, las partes, de mutuo acuerdo, formalizan el presente CONVENIO DE COLABORACIÓN con arreglo a las siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA.- Finalidad del Convenio de Colaboración

- Estrechar las relaciones mutuas, aunar esfuerzos y establecer normas amplias de actuación comunes, que encaucen dentro del presente acuerdo los contactos y colaboraciones a desarrollar entre las universidades integrantes del CEI-A3 y BODEGAS CAMPOS CATERING S.L. para el desarrollo y la consecución de los objetivos establecidos en el CEI-A3.
- El desarrollo y transmisión de la ciencia y la cultura.
- La preparación para el ejercicio de actividades profesionales que exijan la aplicación de conocimientos y métodos científicos y técnicos.
- La formación permanente del personal de las entidades intervinientes.
- BODEGAS CAMPOS CATERING S.L. participará, en la medida de sus posibilidades y recursos en las actividades del CEI-A3, en sus aspectos docentes, investigadores, de captación de talentos externos y de comunicación social del Campus en aquellas líneas que sean coincidentes con las propias del CSIC.
- Cualquier otra en ámbito de sus competencias, que ambas partes acuerden por ser de mutuo interés y por una mejor potenciación de la excelencia e internacionalización en el ámbito agroalimentario que les permita constituirse en un referente en el ámbito internacional.

SEGUNDA.- Ámbito de aplicación

El desarrollo del presente convenio de colaboración se materializará en programas y/o proyectos de actuación promovidos por las universidades integrantes del CEI-A3 y BODEGAS CAMPOS CATERING S.L.

No obstante, los convenios o acuerdos suscritos por las entidades firmantes del presente acuerdo entre sí, o entre alguna de las entidades y los órganos o entidades dependientes de ambas partes entre sí, continuarán vigentes hasta su conclusión.

Las materias y modalidades de colaboración podrán ser las siguientes:

- 1) Ejecución de proyectos y programas de investigación y desarrollo a realizar en los Departamentos y entes dependientes de las Universidades integrantes del CEI-A3 y/o en los Departamentos y Áreas de gestión de BODEGAS CAMPOS CATERING S.L.
- 2) Prestación recíproca de servicios técnicos, infraestructuras y asesoramiento mutuo en cuestiones relacionadas con la actividad de BODEGAS CAMPOS CATERING S.L. y de las universidades integrantes del CEI-A3.
- 3) Cooperación en programas de formación permanente del personal investigador, técnico, empleados y estudiantes de las universidades integrantes del CEI-A3 y BODEGAS CAMPOS CATERING S.L.
- 4) Organización y ejecución de actividades comunes relacionadas con la promoción social de la investigación y el desarrollo tecnológico, y en particular de los estudios y actividades que redunden en el desarrollo económico y social de la excelencia en el ámbito agroalimentario.
- 5) Intercambio de personal por tiempo limitado entre las universidades integrantes del CEI-A3 y el IAS o entre los organismos, entidades y empresas de ellas dependientes, cuando la índole del trabajo así lo requiera.
- 6) Cuantas otras sean consideradas de interés mutuo, y necesarias para el desarrollo del presente acuerdo marco de colaboración, debiendo ser evaluadas por la comisión mixta establecida en la cláusula sexta del presente acuerdo.



TERCERA.- Desarrollo del Convenio.

Para la ejecución de los Programas y/o Proyectos de actuación en que se materialice el presente Convenio se redactarán Convenios Específicos que deberán contener los siguientes datos:

Denominación.

Centros o entidades que ejecutarán el programa o proyecto y el director del mismo.

Definición de los objetivos que se esperan conseguir.

Descripción del plan de trabajo, que incluirá las fases a desarrollar, la planificación de actividades y la cronología de su desarrollo.

Presupuesto total, medios materiales y humanos que requiera el programa o proyecto, especificando las aportaciones de cada entidad y forma de realizarlas, así como calendario de las aportaciones, y en su caso la propiedad de los medios materiales adquiridos o construidos en el marco del proyecto o programa.

Normas para la coordinación, ejecución y seguimiento del proyecto.

En su caso utilización y propiedad de los resultados obtenidos por parte de las instituciones que intervengan, de acuerdo con las cláusulas novena y décima.

Nombramiento de un representante por cada parte, que coordinarán la marcha y desarrollo del proyecto o programa.

CUARTA.- Normas de funcionamiento y tramitación.

Los programas y/o proyectos a desarrollar en el marco del presente convenio de colaboración deberán ser aprobados por los órganos competentes de las universidades integrantes del CEI-A3 y BODEGAS CAMPOS CATERING S.L., sometiéndose las instituciones a comunicarse mutuamente la aprobación del proyecto o programa de actuación, mediante certificación acreditativa de la aprobación por el órgano competente.

A tal efecto los derechos y obligaciones de las partes, establecidos en los proyectos o programas de actuación, comenzarán a ser ejecutivos desde la fecha en que todas las instituciones que intervengan tengan conocimiento de la aprobación del proyecto o programa de actuación.

QUINTA.- Comisión Mixta.

En el plazo de treinta días contados a partir de la fecha de la firma del presente convenio de colaboración, se constituirá una comisión mixta paritaria presidida conjuntamente por el Sr. Rector y el Sr. Director del IAS, o personas en quienes deleguen, y por dos representantes de cada parte, que serán nombrados por el Sr. Rector y el Sr. Director de BODEGAS CAMPOS CATERING S.L.

La Comisión Mixta establecerá sus normas internas de funcionamiento, debiéndose reunir cuando lo solicite alguna de las partes, y en todo caso al menos dos veces al año. Asimismo deberá levantar acta de todas las reuniones por escrito con la firma de los representantes de ambas partes.

SEXTA.- Funciones de la Comisión Mixta.

1. Elaboración de los programas y proyectos a desarrollar en el marco del presente convenio marco.
2. Estudiar y decidir sobre las propuestas de programas y proyectos a desarrollar, que le sean presentados por los entes y organismos dependientes de ambas entidades.
3. Proponer para su aprobación por los órganos competentes de ambas partes los programas o proyectos de actuación a desarrollar.
4. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos aprobados, así como aclarar y decidir sobre cuantas dudas y cuestiones puedan plantearse en la interpretación y ejecución de los mismos.
5. Determinar la propiedad industrial de los resultados obtenidos con los programas o proyectos desarrollados, así como las condiciones en que se realizará la explotación de los mismos.

SÉPTIMA.- Aportación de personal

BODEGAS CAMPOS CATERING S.L. y las universidades integrantes del CEI-A3 aportarán el personal que se determine en los programas o proyectos aprobados para su correcto desarrollo. Asimismo cada una de las entidades participantes en los programas o proyectos aprobados deberá poner a disposición de la otra entidad participante el personal investigador o técnico que se haya determinado en el acuerdo, asumiendo su remuneración y demás obligaciones civiles y

sociales. El personal estará obligado a cumplir con las normas establecidas en el centro de trabajo en el que presten sus servicios.

El intercambio de personal se deberá realizar cumpliendo la legislación vigente sobre prestación de servicio del personal funcionario en otras administraciones públicas.

OCTAVA.- *Aportaciones materiales*

Los bienes de equipo aportados por cada una de las instituciones intervinientes en un proyecto común serán siempre propiedad de la institución que los aporte. La propiedad de los bienes tanto muebles como inmuebles, de los equipos adquiridos o contruidos, será determinada en el propio proyecto o programa por la comisión mixta en el momento de su aprobación.

NOVENA.- *Utilización de resultados*

Cada una de las partes se compromete a no difundir, bajo ningún aspecto, las informaciones científicas o técnicas pertenecientes a la otra parte a las que haya podido tener acceso en el desarrollo de los programas o proyectos desarrollados, mientras esas informaciones no sean de dominio público.

Los datos e informaciones obtenidos durante la realización de los proyectos o programas conjuntos así como los resultados finales tendrán carácter confidencial. Cuando una de las partes desee utilizar los resultados parciales o finales, en parte o en su totalidad, para su publicación como artículo, conferencia o cualquier otro medio, deberá solicitarlo por escrito a la comisión mixta que decidirá en la reunión que se convoque al efecto.

Cuando en el programa o proyecto se considere la utilización en exclusiva, por una sola de las partes, de los resultados que se obtengan con el mismo, la parte beneficiada podrá satisfacer a la otra dicha utilización en la forma y modo que se haya estipulado en el programa o proyecto, y en su defecto en el seno de la comisión mixta.

Tanto en publicaciones como en patentes se respetará siempre la mención a los autores del trabajo, debiendo figurar en calidad de inventores. En cualquiera de los casos de difusión de resultados se hará siempre referencia especial al convenio específico.

DÉCIMA.- *Propiedad y explotación de los resultados*

Cuando se realicen proyectos de investigación, en la medida en que los resultados que se puedan generar en los mismos sean objeto de patentes, se determinará en el seno de la comisión mixta la forma y el modo en que se registrarán dichas patentes. Los investigadores que intervengan aparecerán como inventores.

La explotación de los resultados, "Conocimiento o Saber" y patentes de cada proyecto de investigación se determinarán en el seno de la comisión mixta, salvo que en el proyecto o programa se determine con anterioridad cual será el destino de los mismos.

UNDÉCIMA.- *Duración del acuerdo*

En el caso de que la solicitud de CEI-A3 se conceda en alguno de los Subprogramas solicitados:

- Subprograma para el desarrollo y concreción de un Plan Estratégico de Viabilidad y conversión a Campus de Excelencia Internacional (Financiado por el Ministerio de Educación)

- Subprograma de I+D+i y Transferencia mediante el cual se concederán ayudas para la ejecución de aspectos parciales de dicho Plan Estratégico (Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación)

el presente convenio entrará en vigor en el momento de la fecha de Resolución de concesión. Su vigencia será de cuatro años, prorrogándose automáticamente salvo denuncia.

Las partes podrán denunciar o modificar el presente documento en cualquier momento por mutuo acuerdo. Cualquiera de las partes podrá, a su vez, denunciar el presente acuerdo comunicándolo por escrito a la otra parte con seis meses de antelación a la fecha de terminación del presente convenio.

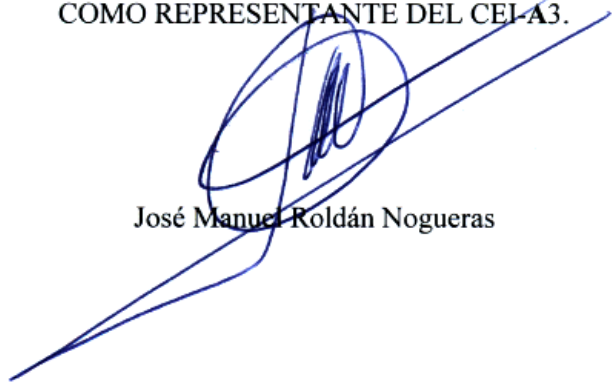
En cualquier caso deberán finalizarse las tareas de los programas o proyectos que estén en vigor, y en todo caso las disposiciones de las cláusulas décima, undécima y duodécima subsistirán después de la terminación o rescisión del presente convenio.

DUODÉCIMA.- Litigio

En caso de conflicto en la interpretación, aplicación y ejecución de este Convenio Marco, las partes, conforme a la Ley 29/98, quedan sometidas al Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo de Córdoba.

Y en prueba de conformidad, firman el presente documento, en duplicado, en el lugar y fecha al principio indicados.

POR LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
COMO REPRESENTANTE DEL CEI-A3.


José Manuel Roldán Nogueras

POR BODEGAS
CAMPOS CATERING S.L.


Francisco Javier Campos González