

**RECINTO DE RÍO PIEDRAS  
DECANATO DE ADMINISTRACIÓN  
OFICINA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS  
OFICINA SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

**DEPARTAMENTO DE ESTADO  
Núm. Reglamento: 6578**

**Fecha Radicación: 4 de febrero de 2003**

**Aprobado: Ferdinand Mercado  
Secretario de Estado**

**Por:   
Giselle Romero García  
Secretaria Auxiliar de Servicios**

**REGLAMENTO DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

**diciembre, 2002  
Aprobado por:  
Gladys Escalona de Motta, Ph.D.**

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Página</b>
Capítulo I - Base Jurídica .....	1
Capítulo II - Propósito y aplicación .....	1
Capítulo III - Definiciones generales.....	2
Capítulo IV - Cánones de arrendamiento.....	3
Capítulo V - Fianza .....	5
Capítulo VI - Indemnización al Recinto y seguros .....	6
Capítulo VII - Retraso o imposibilidad de entrega de la posesión.....	8
Capítulo VIII - Uso de la propiedad arrendada.....	8
Capítulo IX - Mejoras, alteraciones y reparaciones.....	11
Capítulo X - Operación de los servicios alimentarios.....	15
Capítulo XI - Servicios de energía eléctrica, agua, teléfono y otros.....	15
Capítulo XII - Derecho del Recinto de entrar a la propiedad arrendada .....	16
Capítulo XIII - Enajenación, disposición y gravamen de los derechos del arrendatario .....	17
Capítulo XIV - Supervisión de servicios alimentarios.....	18
Capítulo XV - Salubridad .....	18
Capítulo XVI - Menús y precios.....	32
Capítulo XVII - Sistema de contabilidad .....	33

Capítulo XVIII	- Terminación del arrendamiento .....	34
Capítulo XIX	- Responsabilidad del Recinto .....	36
Capítulo XX	- Enmiendas al Reglamento.....	37
Capítulo XXI	- Derogación.....	37
Capítulo XXII	- Separabilidad.....	37
Capítulo XXIII	- Vigencia.....	38

**UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO  
RECINTO DE RIO PIEDRAS  
DECANATO DE ADMINISTRACIÓN**

**REGLAMENTO DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

**CAPITULO I**

**BASE JURÍDICA**

La base jurídica para este Reglamento es la Ley Número 1 del 20 de enero de 1966, conocida como "Ley de la Universidad de Puerto Rico", según enmendada, Ley Número 72 del 26 de abril de 1940 conocida como Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos de Puerto Rico, según enmendada, el Código de Alimentos vigente, el Reglamento de Sanidad, Número 120 para Restaurantes del Departamento de Salud de Puerto Rico, aprobado el 13 de noviembre de 1946, Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos, 1976 No. (FDA) 78-2081S; y el Reglamento de Pretratamiento de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillados.

**CAPITULO II**

**PROPÓSITO Y APLICACIÓN**

**Artículo 1** - Establecer y definir los requisitos y las reglas de operación a cumplir por los arrendatarios autorizados a la prestación de servicios alimentarios en el Recinto de Río Piedras, Recinto de aquí en adelante. Además, establecer y definir la responsabilidad del Recinto para con estos servicios.

**Artículo 2** – Aplicará a todos los arrendamientos otorgados para el expendio de alimentos dentro del Recinto. La propiedad arrendada se describirá en los contratos concernidos. Al arrendatario se le entregará copia de este reglamento previo a formalizar el contrato, y a los licitadores durante el proceso de subasta.

### **CAPITULO III**

#### **DEFINICIONES GENERALES**

**Artículo 3** - En la interpretación y aplicación de este Reglamento regirán las siguientes definiciones:

**Sección 3.1 Arrendatario** - cualquier persona natural o jurídica que celebre un contrato de arrendamiento con el Recinto, en virtud del cual éste le ceda el uso de propiedad para la operación de servicios alimentarios.

**Sección 3.2 Arrendador** – el Recinto de Río Piedras

**Sección 3.3 Oficial de Salud Pública** - el Secretario del Departamento de Salud del Gobierno de Puerto Rico o su representante autorizado.

**Sección 3.4 Propiedad Arrendada** - instalación física del Recinto Universitario de Río Piedras cedida en arrendamiento con el exclusivo propósito de operar servicios alimentarios.

**Sección 3.5 Recinto** - Recinto Universitario de Río Piedras.

**Sección 3.6 Reglamento** - se refiere al Reglamento de Servicios Alimentarios del Recinto de Río Piedras de la Universidad de Puerto Rico.

**Sección 3.7 Representante** - el empleado del Recinto Universitario de Río Piedras en quien el Rector del Recinto delegue alguna de sus funciones,

atribuciones, facultades o poderes para intervenir con la supervisión y control de los servicios alimentarios.

#### **CAPITULO IV**

##### **CÁNONES DE ARRENDAMIENTO**

**Artículo 4** - Los cánones de arrendamiento pactados serán establecidos en el contrato formalizado por el Recinto con cada arrendatario. El contrato no será transferible a otras personas.

**Artículo 5** - Los pagos de los cánones de arrendamiento o de cualquier otra suma adeudada por el arrendatario, serán pagados al Recinto en el lugar o dirección que el Recinto establezca en el contrato.

**Artículo 6** - El arrendatario vendrá obligado a efectuar mensualmente el pago de los cánones de arrendamiento y de cualquier otro pago aplicable, en virtud del contrato, sin necesidad de requerimiento alguno; excepto cuando la propiedad arrendada resultare destruida o damnificada o por cualquier causa no imputable a acto malicioso o incumplimiento contractual del arrendatario; en cuyo caso los cánones cesarán o disminuirán dependiendo de si la destrucción es total o parcial.

**Artículo 7** - El endoso de un cheque para el pago parcial del canon de arrendamiento no será considerado como consentimiento del Recinto para la fijación de un canon distinto al establecido; disponiéndose que el Recinto podrá aceptar tal pago sin perjuicio de sus derechos para reclamar el balance adeudado.

**Artículo 8** - En caso de que el arrendatario se atrase en el pago del canon mensual de arrendamiento por un período en exceso de diez (10) días, desde la

fecha de vencimiento, el Recinto cobrará un recargo de diez por ciento (10%) del total adeudado e intereses al doce por ciento (12%) anual sobre el balance no pagado. El Recinto podrá enmendar estos porcentos de acuerdo a los cambios prevalecientes en el mercado.

**Artículo 9** - Si el arrendatario, durante el término del arrendamiento, removiére o tratare de remover cualquier propiedad mueble del Recinto fuera de la propiedad arrendada, sin haber pagado la totalidad de los cánones vencidos o violare cualquier otra condición del contrato, el Recinto cobrará la totalidad de los cánones de arrendamiento por el término completo, además del costo de la propiedad removida y no devuelta al Recinto.

**Artículo 10** - En caso de que alguna agencia gubernamental federal, estatal o municipal requiera realizar mejoras, reparaciones u otras modificaciones en la propiedad arrendada, y el Recinto quede obligado a realizarlas, la tardanza o inconvenientes ocasionados en su cumplimiento no afectará los cánones de arrendamiento a pagar por el arrendatario, de acuerdo con el contrato; siempre y cuando no se impida el uso de la propiedad.

**Artículo 11** - El arrendatario no podrá descontar de los cánones de arrendamiento adeudados suma alguna por razón de reparaciones a la propiedad arrendada, a menos que en determinado momento y circunstancia especial el Recinto lo autorice anticipadamente por escrito.

**Artículo 12** - Si el arrendatario incumpliera con alguna de las disposiciones de este Reglamento o del contrato; abandonare la propiedad arrendada o cualquier

parte de la misma; descontinuar sus servicios o entregare la propiedad antes de expirar el contrato, vendrá obligado a pagar el balance de los cánones de arrendamiento hasta la terminación del contrato sin requerimiento previo del Recinto.

**Artículo 13** – En caso de incumplimiento con las reglamentaciones de agencias reguladoras, el arrendatario corregirá el señalamiento en el término de días determinados por la agencia correspondiente. Al cabo de estos días, el Recinto podrá recomendar el cierre del local hasta que se cumpla con los requisitos. Durante este tiempo no se afectarán los cánones de arrendamiento a pagar por el arrendatario. En caso de violaciones graves a las reglamentaciones, se considerará vencido el contrato y exigibles los cánones por el resto del término del contrato.

**Artículo 14** - Si el arrendatario perdiera la posesión de la propiedad arrendada por sentencia de desahucio, se considerará vencido el contrato y exigibles los cánones por el resto del término del contrato.

**Artículo 15** – El arrendatario estará obligado a pagar los honorarios, intereses, costas y daños en el transcurso de una acción o procedimiento jurídico o administrativo debido a incumplimiento de las obligaciones contractuales, o las reglamentaciones de las agencias reguladoras.

## **CAPITULO V**

### **FIANZA**

**Artículo 16** - El arrendatario depositará la fianza establecida en el contrato, en cheque certificado, cheque de gerente o giro postal como garantía del fiel



cumplimiento y en observación de todos los términos y condiciones del contrato de arrendamiento. Dicha fianza se mantendrá por el período de vigencia del contrato y le será devuelta al término del mismo, una vez el arrendatario haya desalojado las instalaciones y se verifique que éstas y el equipo, propiedad del Recinto, están en buenas condiciones y que el arrendatario ha cumplido con todos los términos y condiciones del contrato. El Recinto retendrá la fianza como compensación por los daños sufridos en caso de incumplimiento con cualesquiera de los términos y condiciones del contrato. Tal retención no podrá ser considerada, en manera alguna, como pago de la renta debida o que pueda deberse bajo los términos del contrato, ni relevará al arrendatario del pago de dicha renta o cualquier otra obligación.

**Artículo 17 - Importe de la Fianza**

El Recinto requerirá del arrendatario la prestación de una fianza en cheque certificado, cheque de gerente o giro postal ascendente a un mínimo de tres (3) cánones de arrendamiento durante el término de vigencia o renovación del contrato.

**CAPITULO VI**

**INDEMNIZACIÓN AL RECINTO Y SEGUROS**

**Artículo 18** – El arrendatario deberá indemnizar al Recinto toda pérdida, costo, daño o gasto incurrido por éste, incluyendo honorarios de abogado y cualquier otro gasto de litigación, que surja antes de la terminación del arrendamiento y de la entrega al Recinto de la posesión de la propiedad arrendada:

**Sección 18.1** por el uso de la propiedad arrendada o las mejoras, o cualquier parte de ésta, por el arrendatario, o por cualquier otra persona, para un propósito contrario a las disposiciones del contrato de arrendamiento;

**Sección 18.2** por el incumplimiento por parte del arrendatario de las obligaciones que le impone el contrato;

**Sección 18.3** por accidente u ocurrencia que cause daño a cualquier persona o propiedad como resultado del uso de la propiedad arrendada y sus mejoras o cualquier parte de ellas;

**Sección 18.4** por cualquier gravamen o carga que se establezca sobre la propiedad arrendada, las mejoras, o cualquier parte de éstas, como consecuencia directa o indirecta de un acto u omisión del arrendatario o de la existencia del derecho del arrendatario sobre la propiedad arrendada.

**Artículo 19** - El arrendatario vendrá obligado a adquirir y mantener vigente en todo momento una póliza de seguro de responsabilidad pública, cubriendo tanto su propio interés como el del Recinto. Esta especificará que no será cancelada ni enmendada por el arrendatario sin la previa notificación al Recinto. Las cubiertas mínimas requeridas por daños a personas, incluyendo productos y alimentos, por daños a la propiedad; otros serán establecidas en el contrato. También adquirirá una póliza de seguro sobre el edificio y el equipo propiedad del Recinto contra los riesgos de incendio, terremoto, inundación y vandalismo. Además, el arrendatario adquirirá y mantendrá vigente todos aquellos seguros requeridos por ley, tales

como el Seguro Social Federal, Fondo del Seguro del Estado, Seguro Social Choferil y otros.

## **CAPITULO VII**

### **RETRASO O IMPOSIBILIDAD DE ENTREGA DE LA POSESION**

**Artículo 20** - El arrendamiento no se considerará nulo por la pérdida o daños sufridos por el arrendatario, si el Recinto estuviera imposibilitado de entregar la propiedad arrendada al comienzo del término. Los cánones de arrendamiento devengados por el período entre el comienzo y la fecha de entrega de la propiedad, serán descontados de la totalidad de los cánones adeudados en virtud del arrendamiento. En caso del Recinto verse obligado a alguna devolución, devolverá únicamente las cantidades de dinero depositadas, incluyendo el pago de renta adelantada y cualquier depósito en garantía. La tardanza en la entrega de la propiedad arrendada no tendrá como consecuencia la extensión del término del arrendamiento.

## **CAPITULO VIII**

### **USO DE LA PROPIEDAD ARRENDADA**

**Artículo 21** - La propiedad arrendada será usada únicamente durante el término del arrendamiento y para los propósitos especificados en el contrato. El arrendatario no podrá violar las disposiciones de ley, ordenanza o reglamento federal, estatal, municipal o institucional relativa al uso y seguridad de la propiedad arrendada. El incumplimiento de esta disposición por parte del arrendatario le dará

el derecho al Recinto, a su opción, a dar por terminado el arrendamiento y reposer la propiedad arrendada.

**Artículo 22** - El arrendatario usará la propiedad arrendada como un buen padre de familia y no instalará, destruirá o removerá, sin el consentimiento escrito del Recinto, ninguna parte de la planta física, verja, adiciones o mejoras a la propiedad arrendada que tuviera ésta al principio del arrendamiento o que se haya incorporado a la misma durante el término del arrendamiento.

**Artículo 23** - El arrendatario deberá mantener la propiedad arrendada en buen estado y orden. Si la propiedad arrendada no fuera mantenida por el arrendatario en buen estado, limpia y en condiciones sanitarias satisfactorias, según se provee en este Reglamento, el Recinto le concederá un término de cinco (5) días laborables para corregir la situación. Transcurrido este término, el Recinto podrá reparar, limpiar y poner en condiciones sanitarias satisfactorias la propiedad arrendada. Lo gastado por tal concepto se sumará al canon de arrendamiento del mes siguiente y se considerará parte integral de éste.

**Artículo 24** - El arrendatario no permitirá el mantenimiento o creación de cualquier estorbo o amenaza para los usuarios en la propiedad arrendada durante el término del arrendamiento.

**Artículo 25** - Las entregas al arrendatario se harán por la entrada designada por el Recinto. El Recinto no será responsable por pérdida o daño causado a cualquier objeto entregado al arrendatario.

**Artículo 26** - El arrendatario notificará previamente al Recinto su intención de retirar o adicionar equipo, muebles u otra carga de y hacia la propiedad. El Recinto determinará las horas en que se podrán llevar a cabo tales acciones.

El Recinto tendrá la facultad de determinar el peso, tamaño, material, facilidad de limpieza, posición y la instalación de todo equipo. Cualquier daño ocasionado a la propiedad arrendada como consecuencia del movimiento de equipo por parte del arrendatario será reparado por contratistas seleccionados por el Recinto y pagados por el arrendatario, además del canon de arrendamiento que corresponda.

**Artículo 27** - El arrendatario, sus agentes o empleados no podrán obstruir las vías de acceso ni las de emergencia a la propiedad arrendada. Usarán las mismas para entrar y salir de la propiedad.

**Artículo 28** - El arrendatario, sus agentes o empleados no podrán cubrir u obstruir las puertas, ventanas y huecos a través de los cuales entra la iluminación natural a las vías de acceso y salida u otra parte de la propiedad arrendada.

**Artículo 29** - El arrendatario será responsable de apagar las lámparas y equipo eléctrico y de cerrar las ventanas y puertas cuando termine las operaciones del día.

**Artículo 30** - El arrendatario utilizará los servicios sanitarios (inodoros, urinales o lavamanos) y otros aparatos de plomería para el propósito para los cuales fueron construidos. Cualquier daño debido a mal uso será reparado por el arrendatario o, en caso de éste no hacerlo, por el Recinto, con cargo de los costos al arrendatario, además del canon de arrendamiento que corresponda.

**Artículo 31** - El arrendatario solicitará el consentimiento escrito del Recinto para pintar, imprimir, exhibir anuncio o letrero de identificación en las paredes, columnas, pisos, techos, ventanas, puertas o cualquier otro lugar dentro o colindante con la propiedad arrendada. En caso de que el Recinto lo autorice, la exhibición y remoción serán por cuenta y riesgo del arrendatario.

**Artículo 32** - Al arrendatario, visitantes y clientes se les prohíbe hacer ruidos innecesarios e impropios; interferir con el uso y disfrute de otras áreas; interrumpir, obstaculizar o perturbar sustancial y materialmente las tareas regulares, actividades y funciones legítimas que se efectúen en las instalaciones del Recinto.

**Artículo 33** - En los contratos con los arrendatarios se especificarán las condiciones referentes a los servicios especiales prestados por los arrendatarios en agasajos, banquetes, seminarios, conferencias y otras actividades grupales de naturaleza similar que sean auspiciadas por las dependencias del Recinto. Se prohíbe la prestación de tales servicios para actividades no auspiciadas por el Recinto utilizando la propiedad arrendada.

## **CAPITULO IX**

### **MEJORAS, ALTERACIONES Y REPARACIONES**

**Artículo 34** - El arrendatario no podrá, en forma alguna, modificar, remodelar, mejorar, alterar o reparar la propiedad arrendada sin el previo consentimiento del Recinto. Si la mejora, alteración o reparación consentida por el Recinto a la propiedad arrendada conlleva sustituir parte de la estructura (pisos, paredes,

columnas, vigas, techos o cualquier otra), someterá planos, diseños y la autorización escrita de las agencias gubernamentales requeridas. Las mejoras, modificaciones, remodelaciones, alteraciones y reparaciones realizadas quedarán para beneficio del Recinto, sin que éste tenga obligación alguna de compensar por el valor de dicha adición, alteración, modificación, remodelación, mejora o reparación. El Recinto podrá, a su opción, requerir del arrendatario que remueva todas y cada una de las mejoras, alteraciones y reparaciones realizadas a su costo, dejando la propiedad arrendada en su estado original.

**Artículo 35** – Si durante la vigencia del contrato se requiriera mejora, modificación, remodelación, alteración o reparación a la propiedad arrendada, debido a ley, regla o reglamento, se regulará de la siguiente manera:

**Sección 35.1** Si es resultado del uso que le da el arrendatario a la propiedad arrendada, éste costeará la mejora, alteración o reparación.

**Sección 35.2** Si es necesaria debido a la condición o naturaleza en que se encontrara la propiedad arrendada al momento de comienzo del contrato de arrendamiento--estado no causado por el uso que el arrendatario le da a la propiedad arrendada--el Recinto costeará la mejora, alteración o reparación.

**Artículo 36** - El arrendatario deberá notificar al Recinto de inmediato y por escrito la ocurrencia de accidente o defecto en la estructura, sistemas: eléctrico, de agua, sanitario o cualquier otra propiedad mueble que forme parte de la propiedad arrendada.

**Artículo 37** - Si la propiedad arrendada fuera destruida o dañada total o parcialmente por fuego u otra causa, y el arrendatario no fuera responsable de la destrucción o daño, se procederá de la siguiente manera:

**Sección 37.1** El Recinto podrá, mediante notificación escrita al arrendatario, dentro de quince (15) días después de la destrucción o daño, elegir reconstruirla o repararla. En tal caso, el contrato de arrendamiento se mantendrá en todo su efecto y vigor. El Recinto reconstruirá o reparará la propiedad arrendada dentro de un término razonable de tiempo, de tal manera que quede en condiciones similares a las que prevalecían antes de la destrucción o daño.

Durante el período en que la propiedad no pueda ser usada, el arrendatario no pagará canon de arrendamiento alguno por la parte que no utilice.

**Sección 37.2** Si el Recinto eligiera no reconstruir o reparar la propiedad, el arrendatario entregará la misma inmediatamente, terminando el arrendamiento. La obligación del arrendatario de pagar los cánones de arrendamiento terminará, cuando entregue la posesión de la misma al Recinto, y éste la acepte.

**Artículo 38** – El arrendatario solicitará autorización al Recinto para hacer instalaciones eléctricas y de plomería e instalar efectos o equipo.

**Artículo 39** – El Recinto será responsable de las reparaciones eléctricas desde el metro contador hasta el panel eléctrico de la propiedad arrendada, excluyendo los locales con metro contador privado donde esta responsabilidad será del arrendatario. Las reparaciones eléctricas dentro del local serán responsabilidad del arrendatario y serán realizadas por un perito electricista.



**Artículo 40** - El Recinto será responsable de la reparación de tubería de agua potable hasta la acometida de la propiedad arrendada, excluyendo los locales con metro contador privado donde esta responsabilidad será del arrendatario. Las reparaciones de averías de tubería de agua potable dentro de la propiedad arrendada serán responsabilidad del arrendatario y serán realizadas por un plomero certificado.

**Artículo 41** – Todo arrendatario, cuya operación lo requiera, será responsable de la instalación y mantenimiento de una trampa de grasa. El arrendatario deberá cumplir con las normas que establece el Reglamento de Pre-tratamiento de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillados, según delegado por la Agencia de Protección Ambiental Federal (EPA, por sus siglas en inglés) de acuerdo a los estándares de pre-tratamiento para reglamentar los aceites y grasas en las descargas al sistema sanitario.

**Artículo 42** - El Recinto solamente será responsable de la reparación del equipo de su propiedad, siempre y cuando la rotura o desperfecto no se deba al mal uso, negligencia del arrendatario, sus agentes o empleados; en cuyo caso el arrendatario tendrá la responsabilidad de reparar o sustituir a su costo el equipo averiado o destruido.

**Artículo 43** - El Recinto pintará el exterior y las áreas comunes de la propiedad arrendada cada vez que lo estime necesario. El arrendatario será responsable de pintar el interior de la propiedad con la frecuencia que lo exija la reglamentación del Departamento de Salud.

**Artículo 44** – El Recinto será responsable de efectuar las mejoras físicas necesarias para proveer el acceso a personas con impedimentos a estos locales, según lo dispone la legislación aplicable.

## **CAPITULO X**

### **OPERACION DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS**

**Artículo 45** - El Recinto determinará cuál o cuáles de los arrendatarios operarán durante los períodos de recesos académicos y administrativos, días festivos, sábados y domingos, obligándose los arrendatarios a cumplir con dichas determinaciones.

**Artículo 46** - El horario de operación será establecido en el contrato.

**Artículo 47** – El arrendatario será responsable de efectuar un acomodo razonable en el servicio de alimentos para personas con impedimentos.

**Artículo 48** – El arrendatario operará con su propio crédito y pagará todos los costos de la operación de los servicios alimentarios.

## **CAPITULO XI**

### **SERVICIOS DE ENERGIA ELECTRICA, AGUA, TELEFONO Y OTROS**

**Artículo 49** - El Recinto establecerá en el contrato de arrendamiento si aplica, los servicios que éste proveerá, tales como: energía eléctrica, combustible, agua, alcantarillado, teléfono, aire acondicionado y otros; así como también los servicios que proveerá el arrendatario.

**Artículo 50** - Si en el intervalo de tiempo transcurrido entre la firma del contrato de arrendamiento y el comienzo de su término de vigencia aumentaran los costos de los servicios suministrados por el Recinto, éste evidenciará y establecerá dicho aumento en los cánones de arrendamiento para compensar el aumento en los costos de los servicios provistos al arrendatario. Además, el Recinto podrá aumentar los cánones de arrendamiento en la medida en que el costo de los servicios que le provea al arrendatario aumenten durante la vigencia del contrato en cuestión. En el supuesto de que cualquier costo de los servicios disminuya, el Recinto deberá disminuir en la misma proporción, el costo al arrendatario hasta la cantidad originalmente establecida.

## **CAPITULO XII**

### **DERECHO DEL RECINTO DE ENTRAR A LA PROPIEDAD ARRENDADA**

**Artículo 51** - El arrendatario permitirá que los agentes o empleados del Recinto tengan acceso a la propiedad arrendada, en presencia del arrendatario o empleado designado; siempre que sea razonable y necesario para supervisar los trabajos a realizar.

**Artículo 52** - El arrendatario permitirá que los agentes o empleados del Recinto, previa notificación al efecto, entren en cualquier momento a la propiedad arrendada para protección y beneficio de ambas partes. En caso de emergencia se obviará el requisito de notificación previa.

**Artículo 53** - Durante los dos (2) meses anteriores a la fecha de la terminación del arrendamiento, el arrendatario permitirá, mediando previa notificación, a los

agentes o empleados del Recinto la inspección de la propiedad arrendada con los candidatos

interesados en arrendar la propiedad. Dichas inspecciones se llevarán a cabo durante el horario regular de trabajo del arrendatario, sin afectar la operación y el normal desenvolvimiento del negocio.

**Artículo 54** - El arrendatario permitirá al candidato seleccionado, acceso razonable a la propiedad arrendada, para fines de inspección, durante los treinta (30) días previos a la terminación del contrato y/o desalojo de la misma.

**Artículo 55** - De abandonar el arrendatario la propiedad arrendada o cualquier parte de la misma durante la vigencia del contrato de arrendamiento y antes de la terminación del mismo, el Recinto podrá, a su opción, entrar a dicha propiedad por el medio que sea necesario, sin que se le pueda imponer responsabilidad criminal o civil por los daños que pueda causar.

### **CAPITULO XIII**

#### **ENAJENACION, DISPOSICION Y GRAVAMEN DE LOS DERECHOS DEL ARRENDATARIO**

**Artículo 56** - El arrendatario no podrá transferir, asignar, vender, enajenar, ceder el arrendamiento o subarrendar o en manera alguna, permitir que otra persona, natural o jurídica, use la propiedad arrendada o cualquier parte de ésta.

**Artículo 57** - De ocurrir la muerte del arrendatario antes de vencer el arrendamiento, el contrato será dado por terminado, de la misma manera que sí hubiera transcurrido el término del mismo. Los herederos del arrendatario y su

cónyuge sobreviviente no adquirirán derecho alguno sobre la propiedad arrendada.

Si el arrendatario fuere una persona jurídica, el arrendamiento concluirá con la disolución de esa persona jurídica o en caso de fusión, consolidación o venta de activos, salvo que el Recinto por escrito acepte una solución distinta.

**Artículo 58** - El arrendatario no permitirá la transferencia voluntaria o involuntaria ni que se grave en forma alguna su derecho de arrendamiento.

#### **CAPITULO XIV**

##### **SUPERVISIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

**Artículo 59** - Todos los asuntos relacionados con la preparación y el expendio de alimentos dentro del Recinto quedarán bajo la administración y control de la Oficina de Supervisión de Servicios de Alimentos.

#### **CAPITULO XV**

##### **SALUBRIDAD**

##### **Artículo 60 – Salubridad e Impacto Ambiental**

Todo arrendatario de alimentos que opere dentro del Recinto deberá mantener los más estrictos controles de higiene y saneamiento dentro y en los alrededores de su establecimiento. A este respecto, serán aplicables a los arrendatarios todas las disposiciones establecidas en este Reglamento, en el Reglamento de Restaurantes del Departamento de Salud, el Reglamento de Pre-tratamiento de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillados y en cualquier otra reglamentación aplicable.

### **Artículo 61 - Licencias**

Toda persona autorizada a operar un establecimiento para servicios alimentarios en el Recinto de Río Piedras, deberá gestionar y obtener la licencia expedida por el Departamento de Salud, además de aquellas correspondientes del Cuerpo de Bomberos, patente municipal, certificados de salud del arrendatario y empleados y cualesquiera otros permisos. Se fijarán en un sitio prominente del establecimiento, visible al público y entregará copia a la Oficina de Supervisión de Servicios de Alimentos.

### **Artículo 62 - Inspecciones**

El funcionario encargado de supervisar los servicios alimentarios en el Recinto visitará e inspeccionará la propiedad arrendada cuando lo estime necesario para constatar que se cumplan las disposiciones de este Reglamento y las contractuales.

La visita del funcionario se efectuará de manera que no alterare las operaciones y el normal desenvolvimiento del negocio del arrendatario. Las deficiencias encontradas serán anotadas y notificadas por escrito al arrendatario, concediéndole un número razonable de días para corregirlas.

Luego de considerar los esfuerzos del arrendatario para cumplir con las disposiciones reglamentarias y contractuales sin que se afecte la salud pública, podrá extender el plazo de tiempo para cumplir con la corrección de las deficiencias señaladas. De no corregirse dentro del plazo concedido, determinará la acción final a seguir, pudiendo, incluso, clausurar la propiedad arrendada.

El funcionario encargado de la supervisión de los servicios alimentarios en el Recinto gestionará periódicamente con el Departamento de Salud o la agencia gubernamental reguladora, la inspección del local y de ser necesario la toma de muestras y análisis de alimentos, para determinar su calidad. Analizará, además, los detergentes y sustancias químicas utilizadas en el tratamiento bactericida para determinar sus cualidades, efectividad y posibles efectos nocivos.

### **Artículo 63 - Eliminación de basura**

El arrendatario será responsable de la eliminación de los desperdicios sólidos. Estos serán depositados en bolsas plásticas para reciclaje y biodegradables, dentro de recipientes no absorbentes con tapas de ajuste. Las grasas se eliminarán en recipientes apropiados, siguiendo las disposiciones de ley requeridas para su control, manejo y disposición final. Todo envase de desperdicios y área bajo el control del arrendatario se mantendrán limpios.

### **Artículo 64 - Personal**

Las personas que trabajen en la propiedad arrendada estarán obligadas a someterse anualmente a un reconocimiento médico de la Unidad de Salud Pública o Centro de Salud.

Todo empleado usará ropa de trabajo limpia y adecuada, conforme a las necesidades del trabajo. Se observarán medidas de higiene y aseo personal.

Los empleados mantendrán siempre sus uñas limpias y recortadas. Todos los empleados que trabajan en la preparación, cocción, manipulación, servicio y en el salón comedor, usarán delantales, gorros o redecillas para mantener el cabello

cubierto y evitar que caiga en los alimentos. Los empleados no usarán prendas para evitar el desprendimiento de partículas, la acumulación de polvo y bacterias. Tampoco se permitirá a los empleados fumar durante la ejecución de sus tareas ni en ningún área dentro del local.

### **Artículo 65 - Condiciones sanitarias**

La propiedad arrendada, los alrededores y el equipo se mantendrán en buen estado, limpios, secos y libre de desperdicios. Las operaciones de limpieza garantizarán que no haya ninguna posibilidad de contaminación en los alimentos.

#### **Sección 65.1 Pisos**

La limpieza, excepto aquellas de carácter de emergencia, se llevará a cabo durante los períodos en que menos cantidad de alimentos y bebidas queden expuestas, tales como después de cerrado el establecimiento para el público o durante las horas de menos congestión de servicio.

#### **Sección 65.2 Iluminación**

Se mantendrá a un nivel de veinte (20) pies bujías. El arrendatario repondrá las bombillas y tubos fluorescentes y equipo o material necesarios.

Cuando se vaya a disponer de tubos fluorescentes u otro tipo de luminaria y equipo de la misma que posea contaminantes ambientales, lo hará siguiendo las reglamentaciones ambientales establecidas que le apliquen. El arrendatario será responsable de los costos de estos servicios. Será necesario someter a la Oficina de Protección Ambiental y Seguridad Ocupacional (OPASO) evidencia de los



permisos de la compañía que realizará esta disposición, de forma tal que se cumpla con las reglamentaciones ambientales aplicables.

### **Sección 65.3 Ventilación**

El sistema de ventilación y/o extractor de humo y humedad será objeto de limpieza semanalmente por parte del arrendatario.

### **Sección 65.4 Puertas y Ventanas**

Las puertas, ventanas y demás aberturas al exterior de las cocinas deben estar cubiertas por tela metálica de dieciséis (16) hilos por pulgada lineal. Se mantendrán cerradas en todo momento como protección contra la entrada de insectos, roedores y otros animales. El arrendatario mantendrá todas las puertas y ventanas de la propiedad arrendada, incluyendo aquellas de tela metálica, limpias y libres de polvo y grasa y en buen estado.

### **Sección 65.5 Almacén de Alimentos y Bebidas**

Se almacenarán los alimentos y bebidas en recipientes donde estén protegidos del polvo, moscas, insectos, roedores y otras sabandijas. El almacén se mantendrá limpio y en buen estado de conservación.

Las tablillas de almacenaje deben estar colocadas a una altura no menor de seis (6) pulgadas (15 cm) sobre el piso en equipo para mantener lotes de caja. No se almacenarán alimentos directamente sobre el piso, no importa el tipo de envase utilizado.

## **Sección 65.6 Cocina**

### **Sección 65.6.1 Utensilios y equipo**

Los utensilios y equipo para la confección de alimentos deberán guardarse en gabinetes o gavetas en la cocina para protegerlos de toda posible contaminación (polvo, insectos y roedores).

Los utensilios de cocina, se mantendrán en buen estado de conservación (sin abolladuras), la superficie deberá ser lisa, fácil de limpiar y resistente al uso. Se prohíbe el uso de equipo y utensilios, conteniendo hierro esmaltado, cadmio, cobre, plomo u otro material tóxico en la preparación de alimentos y bebidas.

Todo equipo se instalará de manera que se facilite la limpieza. Las máquinas rebanadoras, trozadoras y ablandadoras de alimentos, así como batidoras, mezcladoras y otras similares, serán desmontadas, limpiadas e higienizadas diariamente al cierre de las operaciones y se desinfectarán previo a su uso.

El siguiente equipo se lavará e higienizará diariamente al cierre de las operaciones y se desinfectará previo a su uso: los dispositivos para la venta de refrescos o jugos, las máquinas o artefactos usados en la refrigeración y despacho de frutas o refrescos, incluyendo exprimidores de jugos, las máquinas tostadoras de pan, calentadores de emparedados, planchas para freír o calentar alimentos y otro equipo similar.

Las estufas, hornos y neveras se mantendrán limpios y libres de grasa.

Está prohibida la venta de refrescos en recipientes abiertos o de recipientes cuyo contenido sea obtenido de otra manera que no sea mediante grifos u otros aditamentos aprobados por el Oficial de Salud Pública y el Recinto.

Se prohíbe el uso múltiple de utensilios en aquellas instalaciones del Recinto donde no se provean las condiciones mínimas para su cuidado, uso, saneamiento y almacenaje. Se recomienda el uso de utensilios desechables en envoltura individual.

### **Sección 65.6.2 Proceso de limpieza y tratamiento bactericida de equipo y utensilios**

Todos los utensilios que se utilicen en la preparación y servicios de alimentos o bebidas serán sometidos a un proceso de limpieza y tratamiento bactericida después de cada uso.

#### **Sección 65.6.2.1 Procedimiento manual - El proceso de higienización de utensilios se hará como sigue:**

- (A) Se eliminarán los residuos acumulados en los utensilios mediante raspe u otro método aprobado.
- (B) Los utensilios serán sumergidos en un primer tanque con agua limpia y caliente a una temperatura entre 120 grados Fahrenheit (48.8 grados Centígrados) y deberá contener una cantidad adecuada de agente limpiador o detergente para remover la grasa.

- (C) El segundo tanque del fregadero será utilizado para el enjuague de los utensilios, velando por la limpieza del agua mediante el flujo continuo.
- (D) Luego del enjuague, los utensilios serán sometidos a un tratamiento bactericida con aquellos productos recomendados por el Departamento de Salud y el Recinto (1 onza de cloro por cada dos (2) galones de agua fría a 75 grados Fahrenheit por 30 segundos o más). Entiéndase que el tratamiento será obligatorio por lo menos una vez cada 24 horas y antes de empezar las faenas del día.

**Sección 65.6.2.2 Procedimiento en forma mecánica - Los termómetros y válvulas deben funcionar adecuadamente e indicar las siguientes temperaturas en todo momento:**

- (A) Lavado (agua caliente 120 grados Fahrenheit ó 48.8 grados Centígrados y detergente)
- (B) Enjuague (agua clara a 160 grados Fahrenheit)
- (C) Tratamiento bactericida (180 grados Fahrenheit ó 82.2 grados Centígrados por dos (2) minutos)

**Sección 65.6.2.3 Equipo**

El resto del equipo se higienizará con la frecuencia necesaria, siendo obligatorio que se mantenga siempre limpio.

### **Sección 65.6.3. Manejo de equipo y utensilios después de haber recibido tratamiento bactericida.**

**Sección 65.6.3.1** Todo equipo y utensilio que haya recibido tratamiento bactericida adecuado será secado al aire. Queda prohibido el uso de toallas de tela o desechables para el secado.

**Sección 65.6.3.2** Las superficies de contacto con alimentos de todo equipo y utensilio serán manipuladas en forma tal que se protejan contra la contaminación. Las cucharas, tenedores y cuchillos se manipularán solamente por el mango. Los vasos, tazas y platos se manejarán en forma tal que los dedos no hagan contacto con las superficies de los alimentos.

**Sección 65.6.3.3** Todo equipo y utensilio que haya recibido tratamiento bactericida será almacenado en lugar limpio y seco, en forma tal que las superficies de contacto con los alimentos estén protegidos contra el polvo, gotereo u otra contaminación.

### **Sección 65.7 - Comedores**

Las mesas, asientos en el comedor y mostradores ("counters") se limpiarán con un paño previamente sumergido en una solución de 2 onzas de cloro por 4 galones de agua, o algún otro bactericida a intervalos de tiempo durante el día, de tal forma que se mantengan limpios para evitar la propagación de insectos. Debe restringirse el uso de los paños sólo para la limpieza de las áreas.

Los utensilios y envases utilizados para los condimentos (azúcar, sal, pimienta, aceite, vinagre, y otros aderezos) que sean colocados sobre las mesas se mantendrán limpios y debidamente cubiertos. Deberán ser retirados y guardados

al finalizar los servicios del día. Aplicará además, a los envases de servilletas, palillos de dientes, sorbetos, agitadores y otros.

### **Sección 65.8 Instalaciones para empleados**

Los uniformes, gorras, delantales y otras piezas usadas por los empleados serán colocadas en un área fuera del alcance de las áreas de preparación, almacenaje y servicio de alimentos, así como de áreas de higienización y almacenaje de equipo y utensilios hasta que se envíen a la lavandería.

Los servicios sanitarios estarán provistos de: jabón tipo líquido, toallas de papel, papel sanitario, y cualquier otro dispositivo para el secado de manos. El uso de toallas de mano comunes queda prohibido.

Se proveerán zafacones sanitarios, con tapa de buen ajuste para disponer de toallas de papel usadas. Queda prohibido el disponer de papel sanitario usado en estos recipientes. Todas las instalaciones sanitarias y de lavado de manos, se mantendrán limpias y en buen estado de funcionamiento con agua corriente fría y caliente.

### **Artículo 66 – Protección de alimentos e ingredientes**

**Sección 66.1** Todo alimento o ingrediente será protegido contra todo tipo de contaminación (mantenerse tapado) mientras se encuentren en proceso de preparación, almacenaje o transportación.

El arrendatario le proveerá a sus empleados los utensilios, guantes y materiales necesarios para evitar el contacto con los alimentos al ser procesados y servidos.

Todo plato principal (arroz, carnes, vegetales, viandas y otros), que requiera cocción, será confeccionado dentro de los establecimientos y mantenido a 140 grados Fahrenheit. Todo arrendatario debe poseer un termómetro de acero inoxidable para medir temperaturas entre 0 y 220 grados Fahrenheit.

**Sección 66.2** Las frutas y vegetales crudos serán lavados bien antes de ser servidos.

**Sección 66.3** Los alimentos o bebidas, una vez servidos y no consumidos, serán desechados.

**Sección 66.4** Refrigeración

Las neveras y congeladores deben mantenerse a temperaturas adecuadas.

Neveras - 41° F o menos

Congelador - 0° F o menos

Los alimentos potencialmente perecederos se mantendrán en todo momento bajo refrigeración adecuada, excepto en el momento de su procesamiento, elaboración, preparación o despacho inmediato.

No se permitirá que la escarcha y el gotereo de las unidades refrigerantes caiga sobre los alimentos o sus envases.

Todo equipo de refrigeración será mantenido en todo momento en estricto estado de limpieza, bien ordenado y libre de malos olores.

Los alimentos que absorben fácilmente olores serán almacenados, protegidos y separados del resto de los alimentos, (vegetales, frutas, leche y productos lácteos, carnes cocidas y carnes crudas).

No se permitirá la descongelación de alimentos sumergidos en agua o cualquier otro líquido.

Se prohíbe la recongelación de alimentos una vez hayan sido descongelados.

El Oficial de Salud Pública y el Supervisor de Servicios de Alimentos del Recinto prohibirán y decomisarán aquellos alimentos que, a su juicio, no garantizan la salud de los consumidores.

**Sección 66.5** Los requisitos para la confección y protección de alimentos, ingredientes y bebidas que se requieren en este Reglamento, se aplicarán también a los alimentos o bebidas que se sirvan para el consumo fuera del establecimiento. Estos serán servidos en envases desechables y cubiertos en su totalidad.

#### **Sección 66.6 Origen de los alimentos e ingredientes**

Todo alimento y demás ingredientes utilizados para la preparación de comidas cumplirá con todos los requisitos de la Ley Núm. 72 de Alimentos, Drogas y Cosméticos de Puerto Rico de 1940, según enmendada, y con toda reglamentación vigente aplicable.

**Sección 66.7** El hielo a utilizarse para cualquier propósito, sea que proceda de una fábrica autorizada o que se elabore en el establecimiento; se transportará, almacenará y manejará en forma higiénica.

#### **Sección 66.8 Almacenaje y manipulación de agentes tóxicos o venenosos**

En las instalaciones cubiertas por este Reglamento sólo se podrán almacenar materiales o productos tóxicos cuando sean indispensables para



mantener las instalaciones arrendadas en condiciones sanitarias o para la higienización del equipo y los utensilios.

Cuando los productos tóxicos o venenosos no estén en uso, se almacenarán en gabinetes o armarios rotulados y bajo llave fuera de las áreas de almacenaje, preparación, transportación y servicio de alimentos o para almacenaje e higienización de equipo y utensilios.

Los productos tóxicos o venenosos se identificarán mediante rotulación adecuada y se aplicarán en horas que no coincidan con la preparación y servicio de alimentos, de manera que ni éstas ni el equipo y utensilios se contaminen, convirtiéndose en riesgos para la salud de los empleados y consumidores.

Los productos bactericidas y los detergentes, así como cualquier otro producto usado en las superficies de los utensilios o equipo, que entren en contacto con los alimentos, se usarán de manera que no dejen sobre dichas superficies residuos tóxicos que puedan considerarse peligrosos para la salud. No se permitirá el uso de sustancias pulidoras tóxicas o venenosas para la limpieza de equipo y utensilios.

### **Sección 66.9 Control de insectos, roedores y sabandijas**

Todo arrendatario tomará las medidas necesarias para el control de insectos, roedores y demás sabandijas dentro y en los alrededores inmediatos a su negocio y será responsable de que dicho negocio esté libre de los mismos.

El arrendatario será responsable de contratar una compañía autorizada y licenciada por el Departamento de Salud para el servicio mensual de exterminación

y control de insectos, roedores y sabandijas. Presentará la licencia vigente de la Compañía a la Oficina de Supervisión de Servicios de Alimentos.

### **Artículo 67 - Prohibiciones Específicas**

Queda prohibido dentro de los establecimientos de servicios de alimentos lo siguiente:

**Sección 67.1** la venta de bebidas alcohólicas o embriagantes

**Sección 67.2** la venta de cigarrillos y cualquier otro derivado del tabaco o sustancia tóxica

**Sección 67.3** la instalación y uso de velloneras, máquinas de juego o cualquier máquina que produzca música; excepto en las actividades especiales debidamente autorizadas por el Recinto

**Sección 67.4** desplegar, fijar, exhibir símbolos e insignias políticas, religiosas o de índole alguna. Esta prohibición incluye anuncios comerciales, excepto aquellos que formen parte integral de equipo u objetos utilizados en las operaciones del arrendatario

**Sección 67.5** la presencia de animales domésticos tales como: perros, gatos, aves y otros, disponiéndose que esto no será aplicable a los perros guías para ciegos y para sordos

**Sección 67.6** la elaboración, preparación, almacenaje, manipulación y servicio de alimentos debajo de líneas de tuberías de aguas negras o desperdicios industriales

**Sección 67.7** el expendio al público de todo alimento o bebidas en violación de cualquier disposición de este Reglamento.

## **Artículo 68 - EQUIPO**

El arrendatario proveerá el equipo que le exija el Departamento de Salud o el Recinto, pudiendo éste último denegar el uso de la propiedad arrendada hasta tanto el arrendatario instale el equipo indicado. En caso de que el Recinto le deniegue al arrendatario el uso de la propiedad arrendada por la razón aquí expresada, el arrendatario no podrá hacer descuento alguno en los cánones de arrendamiento establecidos.

## **CAPITULO XVI**

### **MENUS Y PRECIOS**

**Artículo 69** - El arrendatario preparará y someterá a la Oficina de Supervisión de Alimentos, para la aprobación escrita del Recinto, una lista de los artículos que tendrá a la venta. No podrá vender alimento alguno sin la aprobación de éste.

**Artículo 70** – Aquellos arrendatarios que ofrezcan comidas completas deberán preparar los menús, siguiendo las reglas mínimas de una buena nutrición, controlando la porción por persona y tratando en todo momento de proveer alimentos sanos de valor nutritivo adecuado. Los mismos serán de conocimiento público diariamente.

**Sección 70.1 Los platos principales incluirán la siguiente combinación:**

**Sección 70.1.1** carnes o mariscos, mínimo de 3 onzas;

**Sección 70.1.2** acompañante (combinación de dos (2) a escoger por el usuario): arroz, legumbres, viandas, tostones, papas fritas, ensalada fresca o legumbres cocidos.

**Sección 70.2** El arrendatario podrá ofrecer además una variedad de comidas ligeras.

**Artículo 71** - El arrendatario, previa aprobación del Recinto, podrá dedicarse a la venta de un menú diario fijo o especializado.

**Artículo 72** - El arrendatario mantendrá y publicará una lista del menú con sus precios para conocimiento de la comunidad. El arrendatario no podrá variar el menú y los precios sin el conocimiento y aprobación del Recinto.

## **CAPITULO XVII**

### **SISTEMA DE CONTABILIDAD**

**Artículo 73** - El arrendatario mantendrá un sistema de contabilidad completo y adecuado, incluyendo récords, facturas y otros documentos acreditados; de sus operaciones comerciales en relación con los servicios de alimentos. El Recinto tendrá acceso a todos los documentos aquí concernidos, pudiendo examinar los mismos y realizar las auditorías necesarias o convenientes.

**Artículo 74** - El arrendatario proveerá al Recinto copia de sus informes financieros anuales sobre las operaciones de servicios de alimentos en el Recinto.

## **CAPITULO XVIII**

### **TERMINACION DEL ARRENDAMIENTO**

**Artículo 75** - El arrendatario deberá, inmediatamente después de la fecha de terminación del arrendamiento, según el contrato, entregar la posesión de la propiedad arrendada y mejoras realizadas en tan buenas condiciones como el uso razonable y desgaste ordinario lo permitan. No serán imputables al arrendatario, los daños que pueda haber sufrido la propiedad arrendada como consecuencia de fuego, cuando la ocurrencia de éste no haya sido causada por culpa o negligencia del arrendatario, o cualquier otro caso fortuito no imputable al arrendatario. Igualmente, el arrendatario deberá entregar las llaves de la propiedad arrendada al arrendador en la Oficina de Supervisión de Servicios de Alimentos. El arrendatario pagará, como suma líquida de daños, en caso de que no entregue la posesión de la propiedad arrendada a su vencimiento, una suma igual a tres veces los cánones de arrendamiento establecidos que hubiere venido obligado a pagar por el tiempo que la tuvo en su posesión después del vencimiento del arrendamiento.

**Artículo 76** - Si en cualquier momento durante la vigencia del arrendamiento, el arrendatario radicare de acuerdo con la ley, una petición de quiebra o insolvencia o para la reorganización o el nombramiento de un síndico o fiduciario para toda o parte de la propiedad del arrendatario; si el arrendatario hiciera una cesión en beneficio de acreedores, ejercitada después del período establecido más adelante, el arrendamiento, a opción del Recinto, podrá ser cancelado o terminado. De ser así, ni el arrendatario o persona que ampare su reclamación en el derecho del

arrendatario, tendrá derecho a poseer o seguir en la posesión de la propiedad arrendada, debiendo inmediatamente abandonar y entregar la misma. Si el arrendatario permitiera que cualquiera de las acciones señaladas continuaran por un término de diez (10) días, se considerará que ha incumplido los términos del arrendamiento y el Recinto tendrá la potestad de proceder, según lo dispone este Reglamento.

El Recinto podrá, a su opción, en caso de que el arrendatario viole cualquier disposición del contrato de arrendamiento dar por terminado el arrendamiento o fijar aquellas penalidades que se disponen en este Reglamento, las cuales deberán ser satisfechas en adición al canon de arrendamiento. Cualquier pago hecho por el arrendatario al Recinto será imputado en primer lugar a cualesquiera penalidades que el Recinto haya impuesto al arrendatario de acuerdo con este Reglamento, y en segundo lugar, a los cánones de arrendamiento vencidos.

El que el Recinto no insista o no exija, en una o más ocasiones, el cumplimiento estricto de cualquier término o condición del arrendamiento o el ejercicio de una opción aquí o en el contrato contenida, aunque reciba los cánones de arrendamiento, no se interpretará como una renuncia futura de su derecho u opción; quedando la disposición que le da tal derecho u opción en completo efecto y vigor. Ninguno de los términos y condiciones del contrato de arrendamiento podrá ser alterado, renunciado, modificado o abandonado de manera alguna, excepto por documento escrito ejecutado por ambas partes y entregado por el Recinto al arrendatario.

## **CAPITULO XIX**

### **RESPONSABILIDAD DEL RECINTO**

**Artículo 77** - El Recinto no será responsable, bajo ninguna circunstancia, de daño alguno que pueda sufrir el arrendatario como consecuencia de falla en el suministro de gas, energía eléctrica, combustible, agua, teléfono, alcantarillado y otros. El Recinto no será responsable por los daños causados como consecuencia de la interferencia o limitación del derecho a la posesión pacífica del arrendatario por cualquier persona distinta al Recinto, así como tampoco por los que pueda sufrir como consecuencia de motines, huelgas, disturbios estudiantiles y actos causados por la naturaleza; con excepción de que ocurra una interrupción total por 15 días o más.

**Artículo 78** - El Recinto no será responsable, bajo circunstancia alguna, de pérdida o daño alguno sufrido por el arrendatario como consecuencia de robo, apropiación ilegal o vandalismo cometidos por personas identificadas o no identificadas.

El arrendatario será responsable de tomar aquellas medidas de seguridad necesarias y de los gastos que éstas conlleven, para garantizar la seguridad de su personal, invitados o propiedad del arrendatario localizados en la propiedad arrendada.

**CAPITULO XX**  
**ENMIENDAS AL REGLAMENTO**

El Rector, por sí o a sugerencia de cualquier miembro de la comunidad del Recinto, podrá enmendar este Reglamento.

**CAPITULO XXI**  
**DEROGACION**

Este Reglamento deroga la Circular Núm. 80-3, Reglamento de Servicios de Alimentos aprobado por el Rector Interino del Recinto de Río Piedras el 11 de julio de 1979 y cualquier otro reglamento, regla o norma que esté en conflicto con sus disposiciones.

**CAPITULO XXII**  
**SEPARABILIDAD**

El que este Reglamento o el contrato, en virtud del cual se formalice el arrendamiento contenga alguna disposición contraria a derecho, no anulará el Reglamento ni el contrato; debiéndose considerar tal disposición ilegal como separada y aparte de todas las otras disposiciones del Reglamento y contrato. Todos los demás términos y condiciones del Reglamento y contrato se mantendrán en todo su efecto y vigor. Ninguna de las partes será responsable por los daños que sufra la otra como resultado de la determinación de invalidez.



**CAPITULO XXIII**  
**VIGENCIA**

Este Reglamento entrará en vigor, treinta (30) días después de su radicación en el Departamento de Estado.

Aprobado por:

  
Gladys Escalona de Motta, Ph. D.  
Rectora

13 de diciembre de 2002  
Fecha

lod(servialimentos)proc2  
6/diciembre/2002