



UNIVERSIDAD ESTATAL
“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N.º 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

RCS-SO-05-01-2023

EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CONSIDERANDO:

- Que**, el **Art. 3** de la Constitución de la República del Ecuador, establece: “Son deberes primordiales del Estado: 1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes. (...)”;
- Que**, el **Art. 13** ibidem indica que, las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.;
- Que**, el **Art. 226** de la Constitución de la República del Ecuador establece que, las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución.;
- Que**, el **Art. 355** ibidem reconoce a las universidades y escuelas politécnicas, autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la constitución.;
- Que**, el **Art. 361** ibidem establece que, el Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de la salud y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector.;
- Que**, el **Art. 12** de la LOES indica que, el Sistema de Educación Superior se rige por los principios de autonomía responsable cogobierno, igualdad de oportunidades, calidad, pertinencia, integralidad, autodeterminación para la producción del pensamiento y conocimiento, en el marco del diálogo de saberes, pensamiento universal y producción científica y tecnológica global.;
- Que**, el **Art. 17** de la ley ibidem, El Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República.;
- Que**, el **Art. 4** de la Ley Orgánica de la Salud indica que, la autoridad sanitaria nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud; así como la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia del cumplimiento de esta Ley; y, las normas que dicte para su plena vigencia serán obligatorias.;
- Que**, el **Art. 6** de la ley ibidem indica que, es responsabilidad del Ministerio de Salud Pública: (...) 8. Regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los



UNIVERSIDAD ESTATAL “PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N.º 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad, a través del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Dr. Leopoldo Izquieta Pérez y otras dependencias del Ministerio de Salud Pública.;

Que, el **Art. 16** de la Ley ibidem establece que, el Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.

Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.;

Que, el **Art. 129** de la ley ibidem establece que, El cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatorio para todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos de uso y consumo humano.

La observancia de las normas de vigilancia y control sanitario se aplican también a los servicios de salud públicos y privados, con y sin fines de lucro, autónomos, comunitarios y de las empresas privadas de salud y medicina prepagada.;

Que, el **Art. 27** de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria indica que, Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.;

Que, el **Art. 28** de la Ley Ibidem manifiesta que, se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria.

El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos.

Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad, establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación.;

Que, el **Art. 1** ley Orgánica de Defensa del Consumidor indica que, el objeto de esta Ley es normar las relaciones entre proveedores y consumidores, promoviendo el conocimiento y protegiendo los derechos de los consumidores y procurando la equidad y la seguridad jurídica en dichas relaciones entre las partes.



UNIVERSIDAD ESTATAL
“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N.º 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

Que, en la sesión ordinaria N° 05-2024, realizada el 12 de junio del 2024, el Consejo Superior Universitario conoció el memorando No. 146-R-2024, del 11 de junio del 2024, suscrito por el Ing. Néstor Acosta Lozano, Ph.D., Rector de la UPSE, mismo que pone en conocimiento de los miembros del OCS, los Oficios No. 133 y 163-P-UPSE-2024, suscrito por la Abg. Viviana Silvestre Ponce, Mgt. Procuradora de la UPSE y el Oficio UPSE-DF-2024-182-O, suscrito por el Econ. Víctor Solórzano Mgt., Director Financiero, **concerniente a la propuesta de Reforma al Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares y Restaurantes en el Campus de la UPSE, sus Extensiones, Centros de Prácticas y Sedes.**

Que, es necesario que la Universidad Estatal Península de Santa Elena cuente con una normativa institucional que regule el funcionamiento de bares de la UPSE, sus extensiones, Centros de Apoyo y Sedes.

En uso de sus facultades constitucionales, legales y reglamentarias,

RESUELVE:

Expedir el:

**REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES Y
RESTAURANTES EN EL CAMPUS DE LA UPSE, SUS EXTENSIONES, CENTROS DE
PRÁCTICAS Y SEDES**

**CAPÍTULO I
DEL OBJETO Y ÁMBITO Y FINES**

Art. 1. Ámbito. - El presente Reglamento es de aplicación obligatoria en los Bares, Restaurantes que funcionan en el Campus Universitario UPSE, Extensiones, Sedes y/o Centros de Prácticas de la “UPSE” en el país.

Art. 2. Objetivo. - El reglamento tiene por objeto:

- a) Establecer los requisitos para el funcionamiento de los bares y restaurantes, su administración y control;
- b) Controlar el cumplimiento de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden en los bares y restaurantes sean sanos, nutritivos e inocuos;
- c) Promover prácticas alimentarias saludables en la “UPSE”.
- d) Priorizar actividades de prevención y promoción de la salud al interior de la “UPSE”;
- e) Fomentar prácticas de vida saludable.

Art. 3. Definición. - Los bares y restaurantes son locales que se encuentran dentro de la “UPSE”, atendidos por prestadores de servicios debidamente contratados y autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas naturales y/o procesados.



UNIVERSIDAD ESTATAL

“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N. ° 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

Los alimentos y bebidas a expendirse por los bares y restaurantes deben contribuir a una alimentación nutritiva, variada y suficiente a sus usuarios.

- Art. 4.** La administración de los bares y restaurantes universitarios se encontrará bajo la responsabilidad de la Dirección Administrativa de la UPSE, exceptuando la administración del Bar Central y el Bar del Campus Salinas que se encontrará bajo la responsabilidad de la Empresa Pública UPSE-EP, el mismo que ejercerá la administración mediante la firma de un convenio entre UPSE y Empresa Pública UPSE-EP.

Todo acto realizado por la dirección administrativa, en énfasis con el procedimiento para la selección y adjudicación, debe estar sujeta Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, a su reglamento de acuerdo con el Art. 219 y Art. 220.

(Artículo reformado mediante sesión ordinaria No. 05-2024, de fecha 12 de junio del 2024)

CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES Y RESTAURANTES UNIVERSITARIOS

- Art. 5.** Los bares y restaurantes, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

- a) Punto de expendio:
Local cerrado autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o procesados; dependiendo de la naturaleza de los alimentos contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de los mismos. Si requiere del permiso de funcionamiento, y está sujeto al control sanitario correspondiente.
- b) Bar Simple:
Local cerrado, en el cual, a más de expandirse alimentos y bebidas procesadas, pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento.
- c) Restaurant Comedor:
Local cerrado, cuenta con equipamiento e infraestructura completa, tanto para la preparación y conservación de alimentos y bebidas como para el consumo de los mismos en sus propias instalaciones; contarán con espacio suficiente para servicios higiénicos de hombres y de mujeres, con sus lavamanos respectivos, los mismos que estarán aislados físicamente de las áreas de elaboración, servicio y almacenamiento de los alimentos; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento.

- Art. 6.** El bar simple, restaurant, comedor y los puntos de expendio serán de fácil acceso para todos los estudiantes y contarán con todas las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad. Dichos bares se ubicarán a más de diez (10) metros de los servicios higiénicos e instalaciones de aguas servidas, alejados de cualquier foco de contaminación y se mantendrán en todo momento en buenas condiciones físicas, higiénicas y sanitarias. El bar simple y restaurant comedor contarán con lavaderos y agua potable o segura.



UNIVERSIDAD ESTATAL

“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N.º 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

- Art. 7.** El bar simple, restaurant deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, de superficie libres, de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar. Su diseño permitirá la ubicación de equipos, acceso y tránsito de personal, espacios para almacenamiento, refrigeración, congelación y para la preparación adecuada de alimentos y bebidas, así como para su exhibición y expendio.
- Art. 8.** Todos los bares y restaurantes contarán con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales, dispondrán de los servicios públicos con los que cuente la UPSE, como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

CAPÍTULO III

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Art. 9.-** Los alimentos y bebidas naturales quien se preparen y expendan en los bares y restaurantes, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludable como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además, se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.
- Art. 10.-** Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan en los bares y restaurantes contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente.
- Art. 11.-** En los bares y restaurantes se expendarán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes.
- Art. 12.-** Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares y restaurantes incluirán permanentemente en su oferta, alimentos y bebidas en los bares y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Toda la oferta de productos estará en concordancia con los estándares de higiene, manejo de conservación y preparación de dichos productos que establecen la normativa de salud y aquellas disposiciones ambientales en relación a la conservación de la flora y fauna amenazada o en peligro de extinción.

CAPÍTULO IV

CONDICIONES HIGIENICO - SANITARIAS

- Art. 13.-** Es responsabilidad de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares y restaurantes evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el PEPS (“Lo primero que entra es lo primero que sale”).



UNIVERSIDAD ESTATAL
“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N. ° 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

Art. 14.- Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo a sus características para garantizar su frescura. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambientes frescos y secos, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico.

Art. 15.- Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte y expendio de alimentos serán de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos. El aseo y mantenimiento del menaje se realizará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En caso de usar una vajilla descartable, esta será preferentemente de material biodegradable que no contamine el ambiente.

Art. 16.- Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen en los bares y restaurantes, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para personal autorizado.

Art. 17.- Para el transporte de alimentos y bebidas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, a fin de evitar su contaminación o deterioro, manteniendo una temperatura adecuada, según el tipo de alimento.

Art. 18.- Los alimentos y bebidas, para su expendio se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias, de acero inoxidable o plástico y se servirán en envases desechables o en su empaque original. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla.

Art. 19.- Es requisito fundamental que los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en bares y restaurantes, así como sus empleados, previo al ejercicio de su actividad, cuenten con el certificado de salud vigente. Este certificado será expedido por la autoridad sanitaria competente y deberá ser actualizado cada año, sin perjuicio de la realización de otros programas de medicina preventiva que se implementen o lleven a cabo.

El personal que trabaja en los bares y restaurantes que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no manipulará alimentos hasta su restablecimiento.

Art. 20.- Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares y restaurantes y las personas que estén a cargo de la preparación o expendio de alimentos serán capacitados en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición por el Ministerio de Salud Pública o la instancia autorizada para el efecto, tras lo cual obtendrán el certificado correspondiente.

Art. 21.- Todo el personal que labore en los bares y restaurantes observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.



UNIVERSIDAD ESTATAL

“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N. ° 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

- b) Usar uniformes de color claro, limpio y en buen estado; (mandiles blancos mangas largas)
- c) Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pinturas, sin joyas o accesorios y el uso de guantes para la manipulación de alimentos.
- d) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades en los bares y restaurantes.
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y,
- f) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que regrese el área asignada para su labor, después de usar el servicio higiénico y después de manipular cualquier material u objeto diferente a la actividad que realiza.

Art. 22.- Todos los bares y restaurantes contarán con productos de limpieza y desinfección para el uso permanente de quienes manipulan los alimentos.

CAPÍTULO V

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LOS PRESTADORES DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIEMNTOS Y BEBIDAS EN LOS BARES Y RESTAURANTES

Art. 23.- En función de la oferta y la demanda, se establece como criterio universal para la selección de prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares y restaurantes, la participación equitativa de todos los interesados en la prestación de este servicio.

Art. 24.- El proceso de contratación para los prestadores de servicios de los bares y restaurantes destinados al expendio de alimentos, bebidas, se desarrollará en función a lo determinado en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y en su Reglamento General, así como en la presente normativa. Se deberá garantizar la participación equitativa de todos los interesados en la prestación de cualquiera de estos servicios.

CAPÍTULO VI

DEL CONTRATO, CANON DE ARRENDAMIENTO Y DEL PLAZO

Art. 25.- Del contrato y los plazos. - Todos los bares y kioscos físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopias, se entregarán en arrendamiento mediante un contrato suscrito por el Rector de la Universidad y tendrán un plazo de 2 años concluyendo la relación contractual, el término del plazo fijado y sin notificación de ninguna clase. Los que podrán ser renovados, previa solicitud del arrendatario; para dicho efecto deberá estar al día en el pago de los cánones de arrendamiento, que deberá certificarse por el/la Director/a Financiero/a de la Universidad y no deberá haber recibido más de tres sanciones de las establecidas en el presente reglamento.

Art. 26.- Fijación del canon de arrendamiento. - El canon de arrendamiento se realiza mediante informe motivado de la Dirección Administrativa de la UPSE. El valor del canon de arrendamiento será cancelado por mes adelantado hasta el (5) cinco de cada mes, excepto cuando una fecha se trasladará al siguiente día hábil. En los contratos deberá fijarse una multa equivalente el uno por mil del valor del contrato, por cada día de retraso.



UNIVERSIDAD ESTATAL
“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N. ° 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

El incumplimiento por más de dos meses en cancelar el arriendo mensual, dará lugar a la UPSE a la terminación del contrato, lo que implica el abandono inmediato del área ocupada.

Para determinar el precio total se tomarán en cuenta todos los departamentos, piezas o locales del inmueble, inclusive los ocupados por el arrendador.

Cuando se arrienda sólo una parte del predio, la pensión se fijará proporcionalmente a dicha parte.

Para fijar la pensión mensual de arrendamiento, se tendrá en cuenta el estado, condición y ubicación del inmueble.

(Artículo reformado mediante sesión ordinaria No. 05-2024, de fecha 12 de junio del 2024)

Art. 27.- Permisos de funcionamiento. - Previo al inicio de sus actividades, los arrendatarios deberán obtener, presentar y mantener vigente el permiso de funcionamiento.

CAPÍTULO VII
DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ARRENDATARIOS

Art. 28.- Para la ocupación de un local se deberá cumplir lo siguiente:

- a) Solicitar a la máxima autoridad la concesión del local;
- b) Suscribir un contrato de arrendamiento con la Universidad;
- c) Cancelar puntualmente el canon de arrendamiento establecido;
- d) Cumplir estrictamente con el objeto del contrato;
- e) Dar una atención de calidad y calidez a los usuarios;
- f) Presentar y mantener constantemente publicada en un lugar visible la lista de precios de los productos a expenderse;
- g) Realizar limpieza del local y áreas del mismo hasta 1 metro. Será responsable del mantenimiento, limpieza y aseo del local asignado y las intermediaciones del mismo;
- h) Acatar toda disposición que las autoridades de la Universidad emitan para regular el funcionamiento de los locales arrendados;
- i) Los precios de los productos serán especiales y de menor costo a los que se expenden fuera de los predios universitarios, todo lo cual se respalda por el canon de arrendamiento reducido que se ha determinado;
- j) Arrojar los desperdicios en los tachos de basura y/o los contenedores que se habiliten para el efecto;
- k) Mantener el orden de los locales;
- l) Renovar con un mes de anticipación al vencimiento los requisitos y permisos de funcionamiento los que deberán ser entregados a la Unidad Administrativa;
- m) La seguridad correspondiente a cada local comercial arrendado le corresponde única y exclusivamente al arrendatario, siendo este responsable de los métodos utilizados, sean estos candados, cerrojos u otros tipos de seguridades.



UNIVERSIDAD ESTATAL
“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N. ° 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

(Artículo reformado mediante sesión ordinaria No. 05-2024, de fecha 12 de junio del 2024)

CAPÍTULO VIII
INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 29.- Infracciones. - Los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, fotocopias y suministros relacionados con las actividades académicas en la UPSE, serán responsables de las faltas leves, graves y muy graves determinadas en el presente reglamento sin perjuicio de las sanciones a las que hubiera lugar por las autoridades competentes.

Art. 30.- Faltas Leves.- Se consideran faltas leves, que serán sancionadas con amonestación escrita, las siguientes:

- a) Que el personal requerido para la manipulación de alimentos no permanezca con las manos limpias, guantes, uñas cortas, sin pintura, sin joyas, ni accesorios;
- b) Que el personal requerido para la manipulación de alimentos no lleve el cabello recogido con gorro protector;
- c) No mantener el espacio aseado;
- d) Que el personal requerido para la preparación de alimentos manipule simultáneamente dinero;
- e) Conectarse de manera ilegal a las instalaciones eléctricas, de internet o de agua que mantenga el edificio para mantenimiento, iluminación u otro uso propio del edificio;
- f) Arrojar desperdicios en las inmediaciones a excepción de los contenedores que se habiliten para el efecto;
- g) Mantener animales o mascotas dentro y fuera de los establecimientos;
- h) Realizar mejoras o construcciones de ninguna clase en el local arrendado si no es con el conocimiento y autorización expresa de parte del arrendador y bajo las condiciones expresadas en los artículos precedentes.

Art. 31.- Faltas Graves.- Las faltas graves serán sancionadas con multa, que será desde la mitad de un salario básico unificado del trabajador en general hasta un salario básico unificado del trabajador en general hasta un salario del año en que se cometa la falta y se determinará dependiendo de la gravedad de la misma y serán las siguientes:

- a) Reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana;
- b) Exhibición y venta de productos que hayan expirado;
- c) Expendio y venta de productos no autorizados en el contrato, o aquellos para los que no se cuente con el permiso correspondiente de autoridad competente;
- d) Expendio y venta de cigarrillo, productos del tabaco y bebidas alcohólicas. De la misma forma sancionará el consumo de bebidas alcohólicas para el arrendatario o sus empleados dentro de los bares o kioscos arrendados;
- e) Utilización de los bares y kioscos arrendados en sitios de vivienda, dormitorio o de cuidado diario para niñas y niños de cualquier edad;
- f) Presencia de animales y/o mascotas.

Art. 32.- Faltas muy Graves.- se consideran faltas muy graves que serán sancionadas con clausura de un mes sin labores las siguientes:



UNIVERSIDAD ESTATAL

“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N.º 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

- a) No mantener al día los permisos de funcionamiento detallados en el presente reglamento;
- b) No mantener al día las tarjetas de salud del personal detallado en el presente reglamento;
- c) La reincidencia de tres faltas graves en el periodo de un mismo año. Para el efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta grave.

En cualquier caso, la reincidencia de una falta muy grave en un mismo año será sancionada con clausura definitiva, luego de lo cual se deberá iniciar el trámite de terminación contractual. De igual forma, para efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta muy grave.

CAPÍTULO IX PROHIBICIONES

Art. 33.- Se prohíbe la participación en la presentación de ofertas para la contratación de la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares y restaurantes de las instituciones educativas públicas, de docentes, autoridades, personal administrativos, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la institución; así como la de sus familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad y segunda de afinidad, conforme a lo dispuesto en el Código Civil Ecuatoriano y en la Ley Orgánica de Contratación Pública.

Art. 34.- Las autoridades de las instituciones educativas públicas y los prestadores de servicio que han sido contratados para el expendio de alimentos y bebidas en los bares y restaurantes, quedan totalmente prohibidos de recibir y dar bienes, dinero u otros beneficios que no estén contemplados en el contrato de adjudicación del servicio.

Art. 35.- Se prohíbe que los bares y restaurantes sean sitios de vivienda, dormitorio o de cuidado diario para niños o niñas de cualquier edad. Se prohíbe así mismo de forma estricta presencia de animales.

Art. 36.- Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana.

Art. 37.- Se prohíbe la exhibición y venta de productos cuyo periodo de vida útil haya expirado.

Art. 38.- Se prohíbe el expendio y consumo de cigarrillos, productos de tabaco y/o bebidas alcohólicas dentro de la institución.

No podrán destinarse, bajo ningún concepto, espacios para fumadores, ni aun en actividades sociales, culturales, deportivas y extracurriculares.

DISPOSICIÓN GENERAL

Para efectos de control la Dirección Administrativa deber elaborar un informe técnico motivado con firmas de responsabilidad para la fijación de valores, y lo valores a recaudarse se harán en la Dirección Financiera.



UNIVERSIDAD ESTATAL
“PENÍNSULA DE SANTA ELENA”

Creación: Ley N. ° 110 R.O. (Suplemento) 1998-07-22

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERO.- El presente **REGLAMENTO PARA EL CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE BARES Y RESTAURANTES EN EL CAMPUS DE LA UPSE, SUS EXTENSIONES, CENTROS DE PRÁCTICAS Y SEDES**, fue aprobado en la sesión ordinaria No. 05-2019, el 12 de agosto del 2019, y reformado mediante la resolución RCS-SO-05-07-2024, el 12 de junio de 2024, en la sesión ordinaria número 05-2024.

SEGUNDO.- El presente reglamento entrará en vigencia a partir de su expedición, sin perjuicio de su publicación en la página web de la institución www.upse.edu.ec.

Dado en La Libertad, a los (12) días del mes de junio del 2024.

Ing. Néstor Acosta Lozano, PhD.
RECTOR

CERTIFICO: Que el presente Reglamento fue aprobada en la sesión ordinaria número 05-2024 del Consejo Superior Universitario, desarrollada el 12 de junio de 2024

Ab. María Rivera González, Mgt.
SECRETARIA GENERAL