



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

EL ÓRGANO COLEGIADO ACADÉMICO SUPERIOR

CONSIDERANDO:

- Que**, la Constitución de la República del Ecuador, en el numeral 1, de su artículo 3, dispone como uno los deberes primordiales del Estado: "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**, la citada Ley Fundamental, en el artículo 13, ordena 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**, la referida Norma Constitucional, en el artículo 361, prescribe que le corresponde al Estado ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud, a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, quien será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector;
- Que**, el artículo 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior, establece que 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 artículo 18 de la señalada Ley Orgánica de Educación Superior, cita que La autonomía responsable que ejercen las universidades y escuelas politécnicas consiste en "e) La libertad para gestionar sus procesos internos";
- Que**, el artículo 4 de la Ley Orgánica de Salud, determina 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**, la referida Ley Orgánica de Salud en su artículo 6, numeral 18 y 30, establece que es responsabilidad del Ministerio de Salud Pública: "Regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad [...]", y "Dictar, en su ámbito de competencia, las normas sanitarias para el funcionamiento de locales y establecimientos públicos y privados de atención a la población";
- Que**, el artículo 129 de la indicada Ley Orgánica de Salud señala 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;

Que, la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, en su artículo 2, establece como objeto normar las relaciones entre proveedores y consumidores promoviendo el conocimiento y protegiendo los derechos de los mismos, procurando la equidad y la seguridad jurídica en las relaciones entre las partes, estableciendo además las sanciones correspondientes, ¿en caso de infracciones a dicha Norma;

Que, por los considerandos que anteceden y en uso de las atribuciones que le confiere el Art. 14 numeral 16 del Estatuto de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

RESUELVE:
Expedir el siguiente:

REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO USO Y CONTROL DE LOS BARES Y KIOSCOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y FOTOCOPIA DE LA UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

CAPÍTULO I
ÁMBITO, APLICACIÓN Y DEFINICIÓN

Art. 1.- Ámbito. - El presente Reglamento es de aplicación obligatoria para los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y expendio de suministros relacionados con las actividades académicas en las instalaciones de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí.

Art. 2.- Objeto. - El presente Reglamento tiene por objeto:

- a) Establecer un régimen regulador, adecuado, eficaz y disuasorio, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones asumidas por los prestadores de servicios, para el normal funcionamiento de los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia;
- b) Determinar los requisitos para el funcionamiento de los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia, su administración y control;
- c) Controlar el cumplimiento de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales, establecidos en este reglamento, que determinan que los alimentos y bebidas, sean preferentemente sanos y nutritivos;
- d) Promover prácticas alimentarias saludables;
- e) Controlar los servicios de fotocopias y expendio de suministros relacionados con las actividades académicas; y,
- f) Controlar el desarrollo de cualquier tipo de actividades en los bares y kioscos físicos que la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, arriende terceras personas para la prestación de servicios a la comunidad universitaria.

Art. 3.- Definición. - Los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados a actividades académicas y fotocopia son inmuebles que se encuentran dentro de cualquiera de los campus de la ULEAM, atendidos por los prestadores de servicios debidamente arrendados y autorizados para brindar los servicios regulados por este Reglamento.



CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES Y KIOSCOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, FOTOCOPIA Y SUMINISTROS RELACIONADOS A ACTIVIDADES ACADÉMICAS

Art. 4.- Clasificación de bares y kioscos. - Los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y expendio de suministros relacionados con las actividades académicas según el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

- a.) Comedores, que requieran preparación de alimentos y bebidas en el sitio;
- b.) Cafeterías, destinados a la venta de alimentos que no requieran preparación en sitio; tales como dulces, refrescos y/o bebidas gaseosas;
- c.) Centros de copiado, destinados al servicio de fotocopias; y,
- d.) Expendio de suministros relacionados con las actividades académicas, tales como de papelería y/o librería.

Art. 5.- Servicios básicos. - Todos los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados con las actividades académicas y fotocopias contarán con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales; deberán contar con servicio públicos básico que esté a nombre de cada uno de los arrendatarios, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

Cualquier mejora o construcción debe realizarse con el conocimiento y autorización expresa de parte del arrendador, en todo caso dichas mejoras o adecuaciones quedarán en beneficio de la Universidad, sin lugar a indemnización de ninguna especie al término del contrato.

CAPÍTULO III

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Art. 6.- Alimentos y bebidas. - Los alimentos y bebidas que se preparen y expendan, deberán ser saludables y nutritivos con características de calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas y su personal aplicará medidas de higiene y protección. Además se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

Art. 7.- Registro sanitario. - Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente.

Art. 8.- Prevención de caducidad. - Es responsabilidad de los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el método PEPS.

Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo a sus características para garantizar su frescura e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico.

En los procesos de preparación, transporte y expendios e evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

Art. 9. Utensilios. - Los equipos y utensilios destinados a la preparación, almacenamiento, conservación y transporte 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. Cuando se use vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable, agua segura y detergente para vajilla.



Art. 10.- Productos de limpieza. - Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para el personal autorizado.

Art. 11.- Certificado/tarjeta de salud. - Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas, así como sus empleados, previo al ejercicio de su actividad, deben contar con el certificado/tarjeta 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.

Art. 12.- Certificado Manipulación de alimentos, alimentación, nutrición. - Así mismo, 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. 13.- Medidas básicas de higiene. - Todo el personal que labore en los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos y bebidas 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;
- b.) Usar guantes y uniformes limpios y en buen estado;
- c.) Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios;
- d.) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades;
- 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 al 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.
- g.) EL personal que trabaja en los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos y bebidas que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritantes cutáneas, no manipulará alimentos hasta su restablecimiento.

Art. 14.- Aseo y mantenimiento. - El aseo y mantenimiento de los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia corresponderá a los prestadores de servicios mismos que realizarán el aseo y mantenimiento con la periodicidad y en las condiciones que establece la presente normativa legal.

CAPÍTULO IV DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN

Art. 15.- Regla general. - El Proceso de contratación para los prestadores de servicios de los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopias, 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 el presente reglamento. Se deberá garantizar la participación equitativa de todos los interesados en la prestación de cualquier de estos servicios.

Art. 16.- Criterios básicos de selección. - Además de lo señalado en el artículo precedente, se tomarán en cuenta como criterios de selección los siguientes:

- a.) Nómina del personal que estará a cargo de la prestación del servicio, que deberá ser un número suficiente para proporcionar un servicio ágil y efectivo;



- b.) Certificado de Registro y/o Número Patronal de la persona natural o jurídica que suscribirá el contrato, o en su defecto documentos que garanticen que se encuentra en trámite la obtención del mismo;
- c.) Demostrarla experiencia de atención en expendio de alimentos y bebidas o fotocopiado, según corresponda;
- d.) Presentar una propuesta de productos a expedirse, en la que constarán los respectivos costos, cuyos valores serán iguales o menores a los ofertados en el mercado.
- e.) Certificados/Tarjeta de Salud Ocupacional conferido por autoridad competente, que deberá ser actualizado y estar vigente.
- f.) Uso de uniformes para el personal de trabajadores que prestarán el servicio. Los uniformes deberán incluir gorra o gorro, guantes, camiseta manga corta, pantalón, mandil, zapatos cerrados y deben ser colores claros.
- g.) Acreditar un mínimo de 50 horas de capacitación en manipulación de alimentos, servicio al cliente y nutrición, otorgado por cualquier institución legalmente reconocida y autorizada para el efecto.
- h.) Presentar el calendario del plan de fumigación del espacio físico a asignarse.

CAPÍTULO V DEL CONTRATO, CANON DE ARRENDAMIENTO Y DEL PLAZO

Art. 17.- Del contrato y los plazos. - Todos los bares y kioscos físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopias, se entregarán en arrendamiento cuyos contratos deberán ser suscritos por el plazo de un año (1), fecha en que se concluye automáticamente y sin notificación de ninguna clase. Los que podrán ser renovados, previa solicitud de la Dirección de Bienestar Estudiantil y autorizado por la máxima autoridad; para dicho efecto el arrendatario deberá estar al día en el pago de los cánones de arrendamiento, que deberá certificarse por el/la directora/a Financiero/a de la Universidad y no deberá haber recibido más de tres sanciones de las establecidas en el presente Reglamento.

Art. 18.- Fijación del canon de arrendamiento. - La directora o Director Financiero, cada dos años, en el mes de enero, presentará para aprobación del Órgano Colegiado Académico Superior (OCAS), el detalle de los valores que por concepto de canon de arrendamiento se cobrarán durante la vigencia de los contratos. Para la determinación de los valores se coordinará con el departamento Técnico, Bienestar Estudiantil y Vicerrectorado Administrativo.

El valor del canon de arrendamiento será cancelado por mes adelantado hasta el cinco (5) de cada mes, excepto cuando una fecha de vencimiento coincida con días de descanso obligatorio o feriados, caso en el cual esta 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.

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

Art. 19.- Permisos de funcionamiento. - Previo al inicio de sus actividades, las arrendatarias y arrendatarios deberán obtener, presentar y mantener vigente el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio del Interior, por el Cuerpo de Bomberos de Manta y la patente municipal emitida por el Gobierno Autónomo y Descentralizado Municipal de Manta.

Además, quienes ocupen los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos y bebidas, también deberán obtener, presentar y mantener vigente el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA y Certificado/Tarjeta de Salud Vigente



CAPÍTULO VI DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ARRENDATARIOS

Art. 20.- Para la ocupación de un local se deberá cumplir con lo siguiente:

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

CAPÍTULO VII INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 21.- Infracciones. - Los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y suministros relacionados con las actividades académicas en la ULEAM, 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. 22.- Faltas Leves. - Se consideran faltas leves, que serán sancionadas con Amonestación Escrita, las siguientes:

- a.) No exhibir lista de precios en el formato establecido por el Vicerrectorado Administrativo;
- b.) No usar el uniforme correspondiente o no usarlo limpio y en buen estado;
- c.) Que el personal requerido para la manipulación de alimentos no permanezca con las manos limpias, guantes, uñas cortas, sin pintura y sin joyas ni accesorios;



- d.) Que el personal requerido para la manipulación de alimentos no lleve el cabello recogido con gorro protector;
- e.) No mantener el espacio aseado; y,
- f.) Que el personal requerido para la preparación de alimentos manipule simultáneamente dinero.
- g.) 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. Se exceptúa el servicio por WIFI.
- h.) Arrojar desperdicios en las inmediaciones, a excepción de los contenedores que se habiliten para el efecto.
- i.) Mantener animales o mascotas dentro y fuera de los establecimientos.
- j.) 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. 23.- 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, en ambos casos se aplicará el 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 y 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;
- g) No mantener el cuidado requerido para los utensilios detallados en el Art. 9 del presente Reglamento; y,
- h) La reincidencia de tres faltas leves en el periodo de un mismo año será sancionada como falta grave. Para el efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta leve.

Art. 24.- Faltas Muy Graves. - Se consideran faltas muy graves, que serán sancionadas con clausura de un mes sin labores, las siguientes:

- 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 detallados 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 este efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta muy grave.



Art. 25.- Administración, Seguimiento, control, supervisión. - Corresponde a la Universidad, a través del Departamento de Bienestar Estudiantil la administración de los locales, determinar el horario de funcionamiento, aprobar la lista de precios de los productos a expendirse, velar por el buen funcionamiento y cumplimiento de las obligaciones en lo relacionado a: aseo, ocupación, cumplimiento de los estándares normados para los productos que se expenden, ordenamiento, publicación de lista oficial de precios y más aspectos relacionados.

Será responsabilidad del Área de Nutrición la Dirección de Bienestar Estudiantil realizar el seguimiento y control del cumplimiento de este reglamento, control de los locales y listas de precios. Realizar visitas y controles bimensuales para la verificación con un médico y nutriólogo. E informar los resultados de la inspección al Vicerrectorado Administrativo.

Presentar de informes detallados en caso del presunto cometimiento de alguna de las faltas anteriormente descritas, las cuales deber ser puestos en conocimiento inmediato del Vicerrectorado Administrativo para el inicio del procedimiento sumarial disciplinarios, donde la Directora o Director de Bienestar Estudiantil podrá participar activamente.

Art. 26.- Procedimiento de sanciones. - Para la aplicación de las sanciones señaladas en los artículos anteriores, se deberá realizar el siguiente procedimiento sumarial disciplinario, en respeto de las garantías básicas del debido proceso:

- 1. Auto de Inicio:** Una vez que el Director de Bienestar Estudiantil haya detectado, de cualquier forma, la presunta comisión de alguna de las faltas detalladas en el presente Reglamento, deberá poner en inmediato conocimiento del Vicerrectorado Administrativo a fin de que proceda a emitir un Auto de Inicio que contenga, al menos, lo siguiente: número del procedimiento sumarial disciplinario, nombres y apellidos del sumariado, breve descripción de los hechos que presuntamente constituyan una falta, designación de la Secretaria o Secretario, que deberá ser uno de los abogados de la Procuraduría General.
En el mismo Auto de Inicio se convocará una audiencia en el término máximo de cinco días contados desde su expedición.
- 2. Citación:** El prestador de servicios tiene derecho a ser escuchado previo a la aplicación de las medidas disciplinarias, por lo tanto se deberá proceder a realizar la citación del Auto de Inicio para que haga uso de su derecho a la defensa, siendo obligación del sumariado señalar correo electrónico para recibir las respectivas notificaciones. Se deberá realizar la notificación no menos de veinticuatro horas a la realización de la audiencia.
- 3. Audiencia:** El Vicerrectorado Administrativo dirigirá la audiencia con la finalidad que el sumariado pueda presentar las pruebas de descargo que considere necesarias. En el caso de los procesos por faltas graves y muy graves podrá abrirse un término de prueba de hasta seis (6) días, durante el cual se podrá solicitar que se realicen las diligencias que sean necesarias y oportunas para el establecimiento de la supuesta infracción. Terminado el término de prueba, se reinstalará la audiencia y se podrán exponer los alegatos, en caso de que así lo requiera el sumariado.
- 4. Resolución:** El Vicerrectorado Administrativo en el término de tres días contados desde la terminación de la audiencia, deberá expedir la respectiva Resolución motivada, la cual será notificada al prestador de servicios en el correo electrónico señalado.
- 5. Apelación:** El prestador de servicios, podrá ejercer su derecho de apelación ante la Vicerrectora o Vicerrector Administrativo de la Universidad, dentro del término de tres días, el cual podrá modificar, revocar o ratificar la resolución inicial. Este recurso deberá resolverse en el término máximo de treinta (30) días.



DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA: En todo lo no previsto en este Reglamento se estará a lo dispuesto en la Constitución de la República, Ley Orgánica de Educación Superior, Ley Orgánica de Salud Pública, Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, sus Reglamentos Generales, el Estatuto de la ULEAM y sus Reglamentos Internos.

SEGUNDA: Todo lo que no ha sido contemplado en el presente Reglamento, será resuelto por el Consejo Universitario de la ULEAM.

TERCERA: Del control y monitoreo del cumplimiento del presente Reglamento será responsable la Dirección de Bienestar Estudiantil.

CUARTA: No podrá autorizarse la utilización de bares y kioscos físicos destinados al servicio de venta de alimentos, bebidas y fotocopia, a ninguna persona sin que previamente se hayan cumplido los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

QUINTA: Los prestadores del servicio de los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y suministros relacionados con las actividades académicas, deberán entregar comprobantes de venta o facturas, lo que podrán ser llenados en forma manual, mecánica o a través de sistemas computarizados.

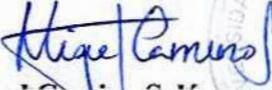
DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Deróguese toda normativa legal de la ULEAM, que se contraponga al presente Reglamento.

DISPOSICIÓN FINAL

El presente reglamento entrará en vigencia a partir de su aprobación por parte del Órgano Colegiado Académico Superior (OCAS), y publicado en la página oficial de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí.

Dado y firmado en la sala de sesiones del Órgano Colegiado Académico Superior el 27 de octubre de 2016.


Dr. Miguei Camino Solórzano
Rector




Lcdo. Pedro Roca Piloso Mg.
Secretario General



LA SECRETARÍA GENERAL DE LA UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

El infrascrito Secretario General de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICA que el **REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO USO Y CONTROL DE LOS BARES Y KIOSCOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y FOTOCOPIA DE LA UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ**, fue aprobado por el Órgano Colegiado Académico Superior en primera instancia en la vigésima cuarta sesión extraordinaria realizada el jueves 20 de octubre de 2016, mediante resolución RCU-SE-24-No.114-2016 y en segunda instancia en la sexta sesión ordinaria realizada el 27 de octubre de 2016, mediante Resolución RCU-SO-06-No.99-2016.

Manta, 27 de octubre de 2016


Lcdo. Pedro Roca Piloso Mg.
Secretario General

