



**La Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí, Manuel Félix López,**

**CONSIDERANDO:**

Que; la Constitución de la República del Ecuador indica en su Capítulo Segundo, Derechos del Buen Vivir, Art. 13 .- 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 Constitución de la República del Ecuador indica en su Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustenten el buen vivir. **El Estado garantizará este derecho** mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional.”;

Que; el Art. 130 de la Ley Orgánica de Salud prescribe que los establecimientos sujetos a control sanitario, para su funcionamiento deberán contar con el permiso otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, el mismo que tendrá vigencia de un año calendario.

Que; el Art. 145 de la Ley Orgánica de Salud indica que es responsabilidad de los productores, expendedores y demás agentes que intervienen durante el ciclo producción- consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano.

Que, el Estatuto de la ESPAM-MFL en su Art. 16.- **Atribuciones y Responsabilidades del vicerrector/a de Extensión y Bienestar Politécnico** en su numeral 10 expresa: Administrar las áreas de vinculación con la comunidad, cultura, deporte, audiovisuales, patrocinio y servicio estudiantil, biblioteca, salud, almacén politécnico, residencia, comedor, seguro estudiantil y otros.

En ejercicio de las atribuciones establecidas en la Constitución, Ley Orgánica de Educación Superior, su Reglamento y Estatuto Institucional.

**Acuerda:**

**EXPEDIR EL REGLAMENTO PARA LA ADMINISTRACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE BARES DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ, MANUEL FÉLIX LÓPEZ.**





## CAPÍTULO I

### DEFINICIÓN, OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Art. 1.- Los bares universitarios son locales que se encuentran dentro de las instituciones de educación superior, autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados, que brindan una alimentación nutritiva, inocua, variada y suficiente.

Art. 2.- El objeto del presente Reglamento es establecer los requisitos que deben cumplir los/as administradores/as de los bares restaurantes, heladerías, cafeterías y otros no destinados a vivienda de la institución que funcionen dentro de los predios de la ESPAM-MFL, previo a la emisión del Permiso de Funcionamiento por parte de la **Autoridad Sanitaria Nacional**, a través de la **“Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria” (ARCSA)** y de las Direcciones Provinciales de Salud, según corresponda, o quien ejerza sus competencias.

Art. 3.- Las disposiciones del presente Reglamento serán aplicadas de manera obligatoria a todos/as los/as administradores/as de los bares, restaurantes, heladerías, cafeterías y otros no destinados a vivienda, de la institución.

## CAPÍTULO II

### EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

Art. 4.- Para la aplicación y cumplimiento permanente del presente Reglamento se conformará un comité institucional de Control de Bares.

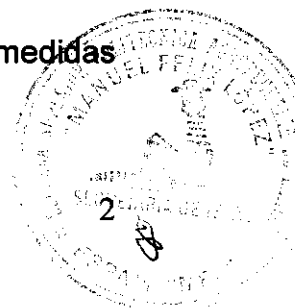
Art. 5.- El Comité Institucional de Control de Bares estará integrado por:

- La máxima Autoridad (Rector/a) de la ESPAM-MFL o su delegado/a Coordinador/a de Laboratorios.
- Vicerrector/a de Extensión y Bienestar Politécnico, quien lo presidirá
- Presidente/a de FEPAM.
- Director/a de Talento Humano
- Departamento médico (Nutricionista)
- Administrador/a general de los bares (delegado/a por Vicerrectorado de Extensión y Bienestar Politécnico).
- Delegado/a de la Unidad de Seguridad y Salud ocupacional

Art. 6.- El Comité Institucional de Control de Bares se reunirá, ordinariamente con carácter obligatorio, al inicio y final de cada semestre académico, y extraordinariamente cuando se requiera.

Art. 7.- El Comité Institucional de Control de Bares tendrá como funciones:

- ✓ Colaborar en la supervisión y control de bares, además de sugerir medidas para mejorarlos,





- ✓ Controlar los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas preparados sean sanos, nutritivos e inocuos.
- ✓ Establecer los lineamientos generales para la implementación y monitoreo de este Reglamento y otros documentos relacionados.
- ✓ Organizar acciones educativas y académicas sobre salud, alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario.
- ✓ Velar que se cumpla con el presente Reglamento

### **CAPÍTULO III DE LOS REQUISITOS Y OBLIGACIONES**

Art. 8.- El/a aspirante para administrar uno de los bares, restaurantes, heladerías, cafeterías y otros no destinados a vivienda de la institución, debe cumplir con los siguientes requisitos, mismos que reposarán en el vicerrectorado de Bienestar de la ESPAM-MFL:

- ✓ Copia de cédula y certificado de votación actualizados
- ✓ Copia del Registro Único de Contribuyentes o RISE actualizado
- ✓ Comprobante de autorización de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA.
- ✓ Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos (El extintor debe estar en un lugar visible).
- ✓ Patente Municipal
- ✓ Certificado de salud del personal que labora en los bares, según el Art. 19 de este Reglamento.
- ✓ Contar con comprobantes de venta autorizados
- ✓ Oficio de solicitud de administración de bar, dirigido a la máxima autoridad
- ✓ Proyecto de administración del Bar, debidamente fundamentado.

Art. 9.- Exhibir en un lugar visible los respectivos permisos

Art. 10.- Brindar un servicio de calidad, acorde al prestigio institucional.

Art. 11.- Los alimentos y bebidas deben ser naturales y frescos, con características físicas, químicas y biológicas que no atenten contra la salud de sus consumidores.

Art. 12.- Los alimentos preparados deben protegerse con tapas, estar en vitrinas de vidrio y deberán tener la temperaturas adecuadas en cada caso, de manera que no puedan sufrir alteraciones, deterioros o cambios anormales en sus características.





Art. 13.- Cumplir a cabalidad el horario de atención desde las primeras horas de la mañana, (07:00H) hasta las (22:00H), para que atiendan el servicio de desayuno, almuerzo y cena a la comunidad politécnica.

Art. 14.- El ambiente físico del bar tanto en su parte interna como externa, especialmente los servicios higiénicos deberán estar limpios, siempre impecables.

Art. 15- La publicación de precios de los alimentos debe estar en un lugar visible y cada día variar el menú, debiendo guardar la calidad nutritiva.

Art. 16.- Procurar la venta de frutas, aguas embotelladas de calidad y otros de empresas acreditadas.

Art. 17.- No se permitirá dentro de las dependencias de los bares de la ESPAM-MFL:

- ✓ La instalación o emplazamiento de máquinas expendedoras de bebidas alcohólicas, cigarrillos y otros nocivos a la salud de la comunidad politécnica.
- ✓ El ingreso de animales domésticos, con el fin de precautelar la salubridad de la comunidad politécnica.

#### **CAPÍTULO IV HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE SERVICIO**

Art.18. En concordancia con la normativa sanitaria nacional, el personal que labore en los bares deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional que otorga el Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente, sin perjuicio de aplicación de programas de medicina preventiva.

Art.19. En caso de conocer o sospechar que el personal que trabaje en los bares padezca de una enfermedad infecciosa, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no debe manipular alimentos.

Art. 20. El personal que labore en los bares observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso a personas ajenas a la labor habitual a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.
- b) Usar delantal de color claro, limpio, en buen estado de conservación, con algún distintivo de la institución.
- c) Mantener las manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas.





d) Llevar en todo momento el cabello recogido y gorro protector, limpio y en buen estado de conservación.

e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos.

f) Lavarse las manos con agua circulante, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.

g) No fumar ni ingerir bebidas alcohólicas

Art. 21. Todos los bares deberán contar con un desinfectante para el uso permanente de quienes manipulen los alimentos.

## DE LAS RESPONSABILIDADES Y SANCIONES

Art. 22.-Acogiéndose al Art. 13 de la Constitución de la República del Ecuador que lo contempla este Reglamento, el/a administrador/a de cada bar se compromete a adquirir para la venta y consumo los productos locales.

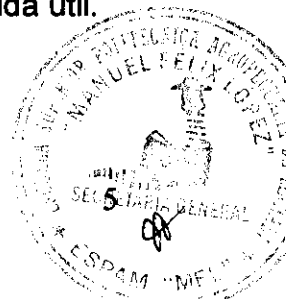
Art. 23.- El/a administrador/a de cada bar se compromete con su equipo de trabajo a brindar un trato respetuoso y cordial que propicie una excelente interrelación con los diferentes estamentos politécnicos.

Art. 24.- El/la administrador/a de cada bar es responsable directo de cualquier incumplimiento del personal que labora bajo su responsabilidad, lo cual será sancionado con amonestación, multa, suspensión temporal o definitiva, de acuerdo a la gravedad de la falta.

Art. 25.- Será considerado como falta grave, todo descuido de higiene en la preparación de alimentos, reutilización de aceites, utensilios de cocina, vajillas, baños, lugares externos del bar, mesas, entre otros o acumulación de basura en toda el área del bar.

Art. 26.- Cuando no se observen las normas de seguridad e higiene y esto implique grave riesgo para los operarios, empleados, profesores, estudiantes y comunidad en general, la primera autoridad de la ESPAM-MFL será quien determine la sanción o suspensión definitiva del/a administrador/a del bar, restaurante, heladería, cafetería, almacén y otros no destinados a vivienda.

Art. 27.- El/a administrador/a de cada bar se compromete a cuidar las instalaciones, equipos y otros bienes entregados, mismos que deben ser conservados y brindarles el mantenimiento pertinente para preservar su vida útil.





## DISPOSICIONES GENERALES

**PRIMERA.-** Los bares, restaurantes, heladerías, cafeterías y otros no destinados a vivienda de la institución, a que se refiere el presente Reglamento se sujetarán a las disposiciones reglamentadas, para ofrecer un servicio de comidas preparadas, seguras y de acuerdo con las características de una dieta saludable.

**SEGUNDA.-** Existirá un/a administrador/a general de los bares, quien actuará como coordinador/a de los mismos, bajo la supervisión del vicerrectorado de Extensión y Bienestar Politécnico.

**TERCERA.-** Habrá permanente inspección sanitaria por parte del Departamento Médico con asesoramiento continuo.

**CUARTA.-** Los precios de alimentos preparados, frutas, envasados, aguas y otros que se expendan en los bares, cafeterías, restaurantes, almacén y otros no destinados a vivienda, serán normados por el Comité Institucional de Control de Bares de la ESPAM-MFL.

**QUINTA.-** La periodicidad del contrato con los/as administradores/as de los bares será de dos años, sin embargo, se podrá extender nuevamente siempre y cuando haya cumplido por lo menos con el 80% de los indicadores de evaluación de la comunidad politécnica.

**SEXTA.-** En caso de fallecimiento de quien tenga la función de Administrador/a de un determinado bar, automáticamente se dará por concluido el contrato, estando la ESPAM-MFL facultada para otorgar un nuevo contrato a otro/a administrador/a..

**SÉPTIMA.-** Se prohíbe expresamente a los/as administradores/as de los bares celebrar cualquier tipo de contrato que implique subarriendo del inmueble destinado a bares, restaurantes, heladerías, cafeterías, almacén y otros no destinados a vivienda.

**OCTAVA.-** En cada uno de los bares debe promocionarse a través de videos, en coordinación con Audiovisuales, las bondades que oferta la Politécnica de Manabí a la comunidad en general, y a través de Radio Politécnica sintonizar especialmente en los horarios que se difunden las actividades académicas y de vinculación con la comunidad.

## DISPOSICION TRANSITORIA

Aquellos procedimientos que no estén contemplados en el presente Reglamento, será el H. Consejo Politécnico de la ESPAM-MFL, quien podrá dilucidarlos.

**CERTIFICO:** Que el presente Reglamento para el Arrendamiento de Bienes inmuebles, destinados a bares, restaurantes, heladerías, cafeterías, almacén y





otros no destinados a vivienda, fue discutido y aprobado por el Honorable Consejo Politécnico, en sesión efectuada el lunes 13 de abril de 2015.

Ab. Lya Villafuerte Vélez, Mg. P.E.S  
SECRETARIA GENERAL DE LA ESPAM-MFL

