



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN NRO 434/2022

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución de la República del Ecuador en su artículo 355 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 Código Orgánico Administrativo en el numeral 2, del artículo 55 determina la competencia de los órganos colegiados para crear, modificar y suprimir su reglamentación interna;

Que, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Educación Superior determina que 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 rigen el Sistema de Educación Superior;

Que, la Ley Orgánica de Educación Superior en su artículo 17 establece que el Estado reconoce la autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, de las universidades y escuelas politécnicas acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República;

Que, en el ejercicio de la autonomía responsable consagrado en el artículo 18, literal e) de la Ley Orgánica de Educación Superior las instituciones de educación superior públicas tienen la libertad para gestionar sus procesos internos;

Que, el literal f) del artículo 25 del Estatuto de la Universidad Técnica de Machala, establece como deber del Consejo Universitario de la UTMACH el expedir, reformar, derogar y aprobar los reglamentos, instructivos, manuales, y procedimientos de la Institución, previo informe de la Procuraduría General de la Universidad;

Que, el Consejo Universitario mediante resolución Nro. 430/2022 de fecha 14 de octubre de 2022, resolvió aprobar en primera discusión la reforma del Reglamento para el Funcionamiento, Uso y Control de los Espacios Físicos destinados al Arrendamiento de la Universidad Técnica de Machala.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN NRO 434/2022

Que, el Procurador General, Ab. Aníbal Campoverde Nivicela, Mgs., mediante Oficio nro. UTMACH-PG-2022-554-OF, de fecha 17 de octubre de 2022, dirigido al Señor Rector, Dr. Jhonny Pérez Rodríguez, PhD, y por su digno intermedio al Consejo Universitario, en la parte pertinente de su pronunciamiento establece:

“(...) PRONUNCIAMIENTO:

Toda vez que, la reforma al Reglamento para el funcionamiento, uso y control de los espacios físicos destinados al arrendamiento en la Universidad Técnica de Machala, ha sido analizado por esta dependencia para su aprobación en primera instancia, es importante manifestar que este departamento no ha receptado observación alguna por parte de los miembros de Consejo Universitario, sin embargo, esta dependencia de oficio, posterior a su revisión ha considerado la reforma del segundo párrafo del artículo 6, conforme se detalla en la siguiente matriz:

TEXTO APROBADO EN PRIMERA INSTANCIA	TEXTO SUGERIDO
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 los locales de expendio de alimentos y bebidas, 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. Respecto a los productos de necesidad básica requeridos para la preparación y expendio de alimentos, los prestadores de servicios deberán considerar de manera prioritaria la adquisición de los productos pecuarios, agrícolas, avícolas y acuícolas que genere la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Técnica de Machala.	Sustituir lo pertinente por lo siguiente: 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 los locales de expendio de alimentos y bebidas, 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. Los prestadores de servicios adquirirán los productos pecuarios, agrícolas, avícolas y acuícolas que comercialice la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Técnica de Machala. Podrán adquirir productos considerados de primera necesidad, en mercados y locales comerciales, siempre que correspondan a los que no produzca la institución.

En este sentido, se recomienda que, en el marco de lo que establece el artículo 25 literal f) del Estatuto de la Universidad Técnica de Machala y en base a su autonomía responsable, por su digno intermedio, la propuesta de reforma al Reglamento para el funcionamiento, uso y control de los espacios físicos destinados al arrendamiento en la Universidad Técnica de Machala, sea conocida, debatida y aprobada en segunda instancia.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad. Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN NRO 434/2022

instancia por el pleno del Consejo Universitario de esta Institución como máximo órgano colegiado superior, teniendo en consideración la presente actualización. (...);

Que, luego de conocer y analizar el Oficio nro. UTMACH-PG-2022-554-OF, de fecha 17 de octubre de 2022, suscrito por el Ab. Aníbal Campoverde Nivicela, Mgs., en su calidad de Procuradora General, los integrantes del órgano colegiado institucional estiman pertinente acoger el contenido del mismo al considerar necesaria la actualización con la inclusión de la reforma realizada en el transcurso de la presente sesión, de nuestra reglamentación interna;

En ejercicio de las atribuciones conferidas por la Constitución de la República del Ecuador, Código Orgánico Administrativo, Ley Orgánica de Educación Superior; y, el Estatuto de la Universidad Técnica de Machala;

RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar en segunda discusión la reforma integral del Reglamento para el Funcionamiento, Uso y Control de los Espacios Físicos destinados al Arrendamiento de la Universidad Técnica de Machala, con las observaciones formuladas en el transcurso de la presente sesión.

Artículo 2.- Disponer a la Dirección de Comunicación la difusión de la normativa jurídica mencionada en el artículo 1, en la página web institucional.

DISPOSICIONES GENERALES:

Primera.- Notificar la presente resolución al Rectorado.

Segunda.- Notificar la presente resolución al Vicerrectorado Académico.

Tercera.- Notificar la presente resolución al Vicerrectorado de Investigación, Vinculación y Posgrado.

Cuarta.- Notificar la presente resolución al Vicerrectorado Administrativo.

Quinta.- Notificar la presente resolución a los integrantes del Consejo Universitario. *[Firma]*





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN NRO 434/2022

Sexta.- Notificar la presente resolución a la Procuraduría General.

Séptima.- Notificar la presente resolución a la Dirección Administrativa.

Octava.- Notificar la presente resolución a la Dirección de Bienestar Universitario, Arte y Cultura.

Novena.- Notificar la presente resolución a la Dirección de Comunicación.

Abg. GERARDO FERNÁNDEZ VALDIVIEZO, Mgs.
Secretario General de la Universidad Técnica de Machala.
CERTIFICA:

Que, la resolución que antecede fue adoptada por el Consejo Universitario en sesión extraordinaria celebrada el 18 de octubre de 2022.

Machala, 18 de octubre de 2022.

Abg. GERARDO FERNÁNDEZ VALDIVIEZO, Mgs.
Secretario General UTMACH.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

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, el Art. 355 de la Constitución de la República del Ecuador, establece: *"El Estado reconocerá 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 artículo 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior, dispone: *"Reconocimiento de la autonomía responsable. - 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 literal e) del artículo 18 de la Ley Orgánica de Educación Superior, dispone: *"La autonomía responsable que ejercen las universidades y escuelas politécnicas consiste en: e) La libertad para gestionar sus procesos internos. (...)";*

Que, el Art. 8 de la Ley Orgánica del Sistema de Contratación Pública, dispone: *"El Servicio Nacional de Contratación Pública junto con las demás instituciones y organismos públicos que ejerzan funciones en materia de presupuestos, planificación, control y contratación pública, forman parte del Sistema Nacional de Contratación Pública, en el ámbito de sus competencias."*

Que, el Art. 59 de la Ley Orgánica del Sistema de Contratación Pública, dispone: *"Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado o una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta Ley."*

Que, el Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema de Contratación Pública en su Art. 65, dispone: *"Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley podrá dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, publicará en el Portal www.compraspublicas.gov.ec los pliegos en los que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En los pliegos se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento*



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

previo del bien ofrecido en arrendamiento. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP. El SERCOP determinará el procedimiento y los requisitos que se deberán cumplir en estas contrataciones."

Que, el Art. 66 del Reglamento a la Ley Orgánica del Sistema de Contratación Pública, establece: "**Normas supletorias.** - En todo lo no previsto en esta Sección, se aplicarán de manera supletoria, y en lo que sea pertinente, las normas de la Ley de Inquilinato y del Código Civil."

Que, el Art. 25 literal f) del Estatuto de la Universidad Técnica de Machala, dispone: "Expedir, reformar, derogar y aprobar el Reglamento de Gestión Organizacional por Procesos de la Universidad, así como los reglamentos e instructivos de la Institución, previo informe de la Procuraduría General de la Universidad;"

Que, el REGLAMENTO GENERAL DE LA UNIDAD DE BIENESTAR ESTUDIANTIL y UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA, en su Art. 9 establece las atribuciones y obligaciones de la Dirección de Bienestar Estudiantil, expresando en su literal o): "Regula, administra y controla el funcionamiento de los espacios dedicados al expendio de alimentos, bebidas y otros."

Que, con resolución N° 084/2017, el Consejo Universitario aprobó las reformas al REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO, USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y FOTOCOPIA DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA.

RESUELVE:

Expedir el siguiente:

REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO, USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS AL ARRENDAMIENTO EN LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA.

CAPÍTULO I

ÁMBITO, APLICACIÓN Y DEFINICIÓN

Art. 1. Ámbito. - El presente Reglamento es de aplicación obligatoria para los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, ubicados en los predios de la Universidad Técnica de Machala.

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

- a) Establecer un régimen regulador, eficaz y disuasorio, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones asumidas por los prestadores de servicios, para el normal funcionamiento de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, ubicados en los predios universitarios;
- b) Determinar los parámetros para el buen funcionamiento, control y uso de los espacios destinados al expendio de alimentos, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria;
- c) Controlar el cumplimiento de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales, establecidos en este reglamento y los demás dispuestos por el órgano de salud competente;
- d) Promover prácticas alimentarias saludables;
- e) Prevenir el desarrollo de actividades prohibidas por el ordenamiento jurídico que pudieran cometerse en los espacios físicos que arrienda la Universidad Técnica de Machala.

Art. 3. Definición. - Los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, son bienes inmuebles que se encuentran dentro de las instalaciones universitarias, atendidos por prestadores de servicios debidamente adjudicados y autorizados para brindar los servicios regulados por este Reglamento.

CAPÍTULO II CARACTERIZACIÓN DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL ARRENDAMIENTO.

Art. 4. Clasificación de espacios físicos. - Los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria según el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

f





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

- 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 impresión y fotocopias; y,
- d) Expendio de suministros relacionados con las actividades académicas, tales como de papelería y/o librería.

Art. 5. Servicios básicos. - Todos los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, contarán con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales; deberán contar con servicios públicos básicos, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

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 los locales de expendio de alimentos y bebidas, 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.

Los prestadores de servicios adquirirán los productos pecuarios, agrícolas, avícolas y acuícolas que comercialice u oferte la UTMACH y la Empresa Pública UTMACH EP.

La UTMACH se obliga a respetar los precios justos del mercado, y las condiciones de calidad. Podrán adquirir productos considerados de primera necesidad, en mercados, y locales comerciales, siempre que la Institución no garantice la producción interna suficiente.

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.

f





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

CAPÍTULO III CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

Art. 8. Prevención de caducidad. - Es responsabilidad de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas, evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su venta, debiendo aplicar el método de Primeras Entradas Primeras Salidas (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 conforme las necesidades del producto, 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 expendio, se 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, debiendo contar con un plan de limpieza y desinfección de todos los equipos. Cuando se use vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla, sin perjuicio de las disposiciones y normas técnicas establecidas por las autoridades competentes.

Art. 10. Productos de limpieza. - Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen, se almacenarán en un área exclusiva separada de los productos de consumo humano y con acceso restringido solo para personal autorizado, de forma tal que no contaminen los alimentos, los utensilios, los equipos y la ropa.

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





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

actualizado cada año, sin perjuicio de la realización de otros programas de medicina preventiva que se implementen o lleven a cabo por las entidades de control.

El personal que trabaja en los espacios destinados al expendio de alimentos y bebidas que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no manipularán alimentos hasta su restablecimiento.

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. 12. Medidas básicas de higiene. - Todo el personal que labore en los espacios 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 uniforme de color claro, limpio 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.

Art. 13. Aseo y mantenimiento. - El aseo y mantenimiento de los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, corresponderá a los prestadores de servicios. Deberán contratar su propio personal de servicio, mismos que realizarán el aseo y mantenimiento con la periodicidad y en las condiciones reguladas por la normativa legal.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

El aseo y mantenimiento de los espacios comunes será responsabilidad de los prestadores de servicios.

Art. 14.- Permisos de funcionamiento. - Previo al inicio de sus actividades, los arrendatarios deberán obtener, presentar y mantener vigente el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio del Interior, por el Cuerpo de Bomberos de Machala y la patente municipal emitida por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Machala.

Además, quienes ocupen los espacios 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.

CAPÍTULO IV DISPOSICIONES PARA EL ARRENDAMIENTO

Art. 15.- Los procedimientos de contratación. - Los procedimientos de contratación que se aplicarán obligatoriamente, para el expendio de alimentos, bebidas impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, corresponden a los incorporados dentro del Régimen Común, denominados "PROCEDIMIENTOS ESPECIALES" y en los que la Universidad Técnica de Machala intervendrá como "ARRENDADORA".

Las disposiciones legales que amparen este tipo de contratación se regirán a lo dispuesto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General, Ley de Inquilinato, Codificación y Actualización de las Resoluciones Emitidas por el Servicio Nacional de Contratación Pública y demás normativa conexa; para aquello, se observarán los principios aplicables a los procedimientos y contratos sometidos a la normativa que rige al Sistema Nacional de Contratación Pública.

CAPÍTULO IV DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN

Art. 16. Regla general. - El proceso de contratación para el arrendamiento de los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, 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 de todos los interesados en la prestación de cualquiera de estos servicios en igualdad de condiciones.

Art. 17.- 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 del número patronal de la Empresa o de la Personal Natural que suscribirá el contrato, o en su defecto documentos que garanticen que se encuentra en trámite la obtención del número patronal;
- c) Copia del RUC sea de la compañía o de la (s) persona (s) natural (es) que suscribirán el contrato, en la que conste la actividad que va a ejecutar.
- d) Propuesta de productos a expendirse, en la que constarán los respectivos costos, cuyos valores serán iguales o menores a los ofertados en el mercado.
- e) Detalle de contenidos y valores nutricionales (aplica a alimentos), de los productos a expendirse.
- f) Certificados/Tarjeta de Salud Ocupacional conferido por autoridad competente, que deberá ser actualizado y estar vigente.
- g) Propuesta 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 en colores claros.
- h) 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.
- i) Calendario del plan de fumigación y desratización del espacio físico a asignarse.
- j) Declaración juramentada ante un notario de no adeudar valores a entidades del Estado.
- k) Certificados de cumplimiento de contratos similares, que demuestren la capacidad y experiencia del oferente para ejecutar este tipo de contratos emitidos por la entidad contratante, en los últimos cinco años.

Todos los documentos enunciados en los literales anteriores, deberán estar vigentes a la fecha de presentación de la oferta. *f*





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

CAPÍTULO V DEL CONTRATO, PLAZOS, CANON DE ARRENDAMIENTO Y SU EXONERACIÓN

Art. 18. Del contrato y los plazos. - Todos los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, se entregarán en arrendamiento; cuyos contratos deberán ser suscritos por el plazo de dos años (2), los que podrán ser renovados hasta por un año y por una sola vez en las mismas condiciones.

Para tal efecto, el prestador de servicios interesado solicitará dicha renovación al Administrador del Contrato, 60 días antes del vencimiento del contrato, adjuntando el certificado de no adeudar a la institución (canon, servicios básicos y otros valores que pudieren generarse), emitido por la Dirección Financiera. Consecuentemente, el Administrador de los Contratos tramitará la autorización ante el Rector, debiendo previamente verificar que el o los peticionarios no hayan recibido más de tres sanciones de las establecidas en el presente Reglamento.

Además, se establecerá una garantía de fiel cumplimiento del contrato, que se rendirá por un valor igual a dos meses de canon de arrendamiento incluyendo el IVA, para responder por las obligaciones que contrajeran en virtud de la adjudicación del arrendamiento, así mismo, deberá presentar una póliza de seguros contra incendios, robo y daños, documentos que serán presentados al momento de la suscripción del contrato como requisitos obligatorios.

Art. 19. Fijación del canon de arrendamiento. - Cada dos años, en el mes de enero, la Dirección Administrativa en coordinación con la Dirección Financiera, determinarán los valores que por concepto de canon de arrendamiento se cobrarán durante la vigencia de los contratos. El detalle de los valores será presentado ante el Vicerrectorado Administrativo para que proceda a solicitar la aprobación del Consejo Universitario.

Art. 20. Pago de canon de arrendamiento y servicios básicos. - 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.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

Los referidos pagos se cancelarán en las cuentas y códigos otorgados por la Unidad de Tesorería.

Respecto al pago de agua, los espacios físicos dados en arrendamiento, que cuenten con su respectivo medidor, deberán realizar el pago en Aguas Machala EP, debiendo presentar una copia del comprobante de pago de manera mensual al Administrador del Contrato para su control; y, para los espacios que no cuenten con medidor, se tomará en cuenta el valor determinado por la Dirección Administrativa, debiendo actualizar el mismo en el mes de enero de cada año, valores que se cancelarán en las cuentas y códigos otorgados por la Unidad de Tesorería.

En el caso del pago por consumo de energía eléctrica, se realizará el pago que corresponda, a la Corporación Nacional de Electricidad de lo facturado en cada medidor, incluido lo de las áreas compartidas, debiendo presentar una copia del comprobante de pago de manera mensual al Administrador del Contrato para su control.

Art. 21. Exoneración del canon de arriendo. - A petición de los prestadores de servicio, previo informe favorable del Administrador del Contrato y posterior autorización del Rector, se podrá exonerar el pago por concepto de canon de arrendamiento, durante los días que no existan actividades académicas, hasta por un máximo de dos meses y según el calendario académico vigente. Dicha petición deberá ser entregada por los prestadores de servicios con treinta días de anticipación a la fecha de interrupción de labores, puesto que, solo con la notificación de autorización procede la exoneración.

Para acceder a lo establecido en el inciso anterior, los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, deberán permanecer cerrados, particular que deberá ser verificado por el Administrador del Contrato en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario, levantando un informe conjunto que deberá ser remitido al Rector, mismo que en caso de incumplimiento autorizará revocar la exoneración, debiendo el prestador de servicios cancelar lo correspondiente al canon de arrendamiento mensual.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

CAPÍTULO VI DE LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO, EFECTIVIZACIÓN DE GARANTÍAS Y COBRO DE MULTAS.

Art. 22. Terminación del Contrato. - Los contratos de arrendamiento suscritos con la Universidad Técnica de Machala, podrán darse por terminados conforme lo establecido en el Art. 92 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

Art. 23. Terminación por mutuo acuerdo. - Cuando por circunstancias imprevistas, técnicas o económicas, causas de fuerza mayor o caso fortuito, no fuere posible o conveniente para los intereses de las partes, ejecutar total o parcialmente, el contrato, las partes podrán, por mutuo acuerdo, convenir en la extinción de todas o algunas de las obligaciones contractuales, en el estado en que se encuentren. La terminación por mutuo acuerdo no implicará renuncia a derechos causados o adquiridos en favor de la Universidad Técnica de Machala o del prestador de servicios.

La Universidad Técnica de Machala, no podrá celebrar un contrato posterior sobre el mismo objeto con el mismo contratista.

Art. 24. Terminación unilateral del contrato. - La Universidad Técnica de Machala, podrá declarar terminada anticipada y unilateralmente los contratos de arriendo en los siguientes casos:

1. Por incumplimiento de las obligaciones contractuales del prestador de servicios. Debiendo considerar que, en caso de la falta de pago de canon de arrendamiento, la terminación unilateral del contrato se realizará con el adeudamiento de dos de ellos, debiendo el Administrador del Contrato notificar al arrendatario hasta con cinco días posteriores a la fecha de pago.
2. Por quiebra o insolvencia del prestador de servicios;
3. Si el valor de las multas supera el monto de la garantía de fiel cumplimiento del contrato;
4. Por suspensión de los trabajos, por decisión del prestador de servicios, por más de tres (03) días, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
5. Por haberse celebrado contratos contra expresa prohibición de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública;
6. En los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza; y,



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

7. Cuando, ante circunstancias técnicas o económicas imprevistas o de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobadas, el prestador de servicios no hubiere accedido a terminar de mutuo acuerdo el contrato. En este caso, no se ejecutará la garantía de fiel cumplimiento del contrato, exceptuando que su ejecución se realice con la finalidad de cubrir daños causados a la infraestructura.

El no pago de las obligaciones contraídas en el término señalado, dará lugar al pago de intereses desde la fecha de notificación; intereses que, al igual que las multas podrán ser imputadas a la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

El arrendador comunicará al arrendatario su resolución de terminar el contrato con noventa días de anticipación, por lo menos, a la fecha de expiración del mismo. Si no lo hiciere, el contrato se entenderá renovado en todas sus partes, por el período de un año y por una sola vez. Transcurrido este plazo, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado mediante el desahucio respectivo.

Art. 25. De los habilitantes y procedimiento de terminación de los contratos. - Una vez realizada la terminación de un contrato, el Administrador deberá efectuar el siguiente procedimiento:

1. En el caso de Entrega y Recepción del local arrendado, se requerirá lo siguiente:
 - a) El Administrador del contrato conjuntamente con la Dirección Administrativa, procederá a la inspección del local arrendado; es decir, verificarán el estado en el que el arrendatario entrega el local, revisando de manera minuciosa paredes, instalaciones eléctricas, servicio de agua, baños y bienes muebles conferidos en el acta de entrega y recepción. Debiendo levantar un informe con firma de responsabilidad de ambos servidores, en el que se detalle en caso de daños, el valor al que asciende su reposición, reparación o arreglo.
 - b) Una vez realizada la inspección, el Administrador del Contrato de manera obligatoria elaborará un Acta de Entrega-Recepción, en el cual constarán todas las observaciones a las que hubiere lugar, acta que deberá ser firmada por el/a Arrendatario/a, el Administrador del Contrato y por la Dirección Administrativa o su delegado.

Art. 26. Efectivización de garantías. - Para proceder a la devolución o ejecución de la garantía entregada por el/a arrendatario/a, se requerirá lo siguiente:





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

Para el caso del arrendatario/a:

- a) Solicitud presentada ante el/a Administrador del contrato, en el cual se indique el motivo de la desocupación y devolución del local arrendado (*por terminación de la vigencia del contrato, voluntad propia, terminación unilateral, otros*), solicitando de manera expresa la devolución del valor entregado por concepto de garantía, detallando sus datos personales y adjuntando certificación bancaria para realizar el pago correspondiente y sólo en caso de ser procedente.
- b) Certificación de no adeudar, en el que conste que el/a prestador/a de servicios no mantiene valores pendientes por cánones de arriendo, servicios básicos, ni multas con la institución.

Para el caso del Administrador del Contrato:

- a) Adjuntar el Acta de Entrega-Recepción, suscrito por el/a Arrendatario/a, el Administrador del Contrato y por la Dirección Administrativa o su delegado;
- b) Adjuntar el informe elaborado por el/a Administrador del contrato, la Dirección Administrativa o su delegado, en el que indique el estado físico en que se recibe el local;
- c) El/a Administrador/a del contrato presentará toda la documentación requerida ante la máxima autoridad, en el que se establecerá si es pertinente la devolución o ejecución de la garantía según corresponda.

Art. 27. Multas. - En los contratos deberá fijarse una multa equivalente al uno por mil del valor del contrato, por cada día de retraso, misma que deberá ejecutarse, a partir de la suscripción del respectivo contrato.

En todos los casos, las multas serán impuestas por el administrador del contrato, quien establecerá el incumplimiento, fechas y montos.

Con cargo a la garantía de fiel cumplimiento se podrá efectivizar las multas que le fueren impuestas al prestador de servicios.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

CAPÍTULO VII DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

Art. 28. Administración del contrato. - Los contratos contendrán estipulaciones específicas relacionadas con las funciones y deberes del Administrador del contrato y la Dirección de Bienestar Universitario, Arte y Cultura.

En el expediente se hará constar todo hecho relevante que se presente en la ejecución del contrato, de conformidad a lo que se determine en el Reglamento.

Especialmente se referirán a los hechos, actuaciones y documentación relacionados con pagos; contratos complementarios; terminación del contrato; ejecución de garantías; aplicación de multas y sanciones; y recepciones.

CAPÍTULO VI INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 29. Infracciones y sanciones.- Las infracciones cometidas por los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, así como el incumplimiento de las prohibiciones contenidas en el presente Normativo, serán sancionadas de conformidad con las disposiciones contenidas en la Ley Orgánica de Salud, Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, sus reglamentos, y demás normativa aplicable, sin perjuicio de las sanciones civiles, administrativas y penales a que hubiera lugar.

Art. 30. Seguimiento y control. - Será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, Arte y Cultura, realizar el seguimiento y control del cumplimiento de las condiciones higiénico - sanitarias detalladas en el presente reglamento, quien, en caso de incumplimiento de las mismas por parte de los prestadores de servicios, informará a la autoridad competente.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- En todo lo no previsto en este Normativo se estará a lo dispuesto en la Constitución de la República; Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; Ley Orgánica de Educación Superior; Ley Orgánica de Salud; Ley Orgánica de Defensa del Consumidor; sus Reglamentos; Ley de





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

D.L. NO. 69-04 DE 14 DE ABRIL DE 1969

Calidad, Pertinencia y Calidez

CONSEJO UNIVERSITARIO

Inquilinato, la Codificación y Actualización de las Resoluciones Emitidas por el Servicio Nacional de Contratación Pública; el Estatuto de la Universidad Técnica de Machala, su normativa interna; y, demás legislación aplicable.

SEGUNDA. - Del control y monitoreo del cumplimiento del presente Reglamento serán responsables la Dirección de Bienestar Universitario, Arte y Cultura y el Administrador del Contrato, conforme a sus competencias.

TERCERA. - Los prestadores del servicio de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, impresión, fotocopias, suministros relacionados con las actividades académicas y otros servicios tendientes a garantizar el bienestar de la comunidad universitaria, deberán entregar comprobantes de venta o facturas, los que podrán ser llenados en forma manual, mecánica o a través de sistemas computarizados.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Deróguese toda normativa interna de la Universidad Técnica de Machala, que se contraponga al presente Reglamento.

DISPOSICIÓN FINAL

El presente Reglamento entrará en vigencia desde su aprobación por parte del Consejo Universitario.

.-.-.-.

Abg. GERARDO FERNÁNDEZ VALDIVIEZO, Mgs.
Secretario General de la Universidad Técnica de Machala
CERTIFICA:

Que, el presente REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO, USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS AL ARRENDAMIENTO EN LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA, fue aprobado por Consejo Universitario en primera y en segunda discusión, mediante resoluciones números 430/2022 de octubre 14 de 2022 y 434/2022 de octubre 18 de 2022.

Abg. GERARDO FERNÁNDEZ VALDIVIEZO, Mgs.
Secretario General
GF/J Jarre

