



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 · Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

RESOLUCIÓN Nº 225-CSUP-2013

EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO POLITÉCNICO DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

CONSIDERANDO:

Que, en el Capítulo Segundo de la Constitución Política del Estado, referente a los derechos del Buen Vivir, sección primera, Art. 13 dice: "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".

Que, el Plan Nacional del Buen Vivir, objetivo 2.1 establece: "Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales".

Que, La Ley de Soberanía Alimentaria dispone en el artículo 26: "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, La UPEC desde el ámbito de sus competencias considera la necesidad de plantear, un marco regulatorio que fomente y contribuya a garantizar una conducta alimentaria saludable, previniendo el apareamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles de origen alimentario nutricional y de enfermedades transmitidas por alimentos.

Que, es responsabilidad de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, controlar que se brinden servicios de alimentación con calidad e higiene a los estudiantes que se educan en la Institución;

Que, el Art. 16 del Estatuto de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi dispone que: "Son funciones y atribuciones del Consejo Superior Universitario Politécnico: literal f) Expedir, reformar y derogar los reglamentos internos y disposiciones de carácter general, que sean necesarios para el desarrollo normal de las actividades de la institución";

En ejercicio de las atribuciones constitucionales y legales de que se encuentra investida, expide el siguiente:

REGLAMENTO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE BARES Y RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

CAPÍTULO I

OBJETO, AMBITO Y RESPONSABILIDAD

Art.- 1.- Objeto.- El presente reglamento tiene por objeto establecer requisitos para el funcionamiento del bar/es y restaurante/s en la UPEC, su administración y control, así como fomentar y promover hábitos alimentarios saludables.

Art.- 2.-Ambito.- El presente Reglamento es de aplicación obligatoria para el/los bares y restaurante/s de la UPEC.

Art.- 3.-Responsabilidad.- Para la aplicación del presente reglamento se conforma el Comité Control Alimentario.

CAPÍTULO II

ESTRUCTURA DEL COMITÉ DE CONTROL ALIMENTARIO

Art.- 4.- El Comité de Control Alimentario estará integrado por:

- a. Rector/a, quien lo presidirá, o su delegado.
- b. Director/a de Bienestar Universitario.
- c. Médico.
- d. Representante de estudiantes.

El Comité, se reunirá con carácter obligatorio, de manera ordinaria dos veces al año, al inicio de cada periodo académico; y extraordinariamente cuando se requiera.

Art.- 5.- Funciones. Son funciones del Comité de Control Alimentario:

- a. Establecer un cronograma de coordinación institucional para ejecutar acciones relacionadas a la salud y nutrición.



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 · Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

- b. Coordinar con las unidades del Ministerio de Salud Pública, para realizar capacitaciones a los miembros de la institución y administradores de bares, en temas relacionados con alimentación y nutrición.
- c. Llevar a cabo acciones de seguimiento y control.
- d. Vigilar el cumplimiento de las normas higiénicas y sanitarias en la manipulación, elaboración y expendio de los alimentos en el/los bar/es de la institución.
- e. Velar por el fiel cumplimiento de este Reglamento.
- f. Realizar el proceso de selección para la adjudicación de la administración del bar/es o restaurante.

El Rector/a reportará al MSP los posibles casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

CAPÍTULO III

DE LA INFRAESTRUCTURA Y SANEAMIENTO

Art.- 6.- El/los bar/es y/o restaurante/s deben ubicarse en un lugar accesible a todos los estudiantes, incluidas las personas con discapacidad; además deberán estar alejados de las baterías sanitarias y/o instalaciones de aguas servidas, así como, de cualquier otro foco de contaminación y de malos olores. Los locales deberán mantener buenas condiciones higiénico - sanitarias.

Art.- 7.- El/los bar/es y/o restaurante/s se construirán con materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, fáciles de limpiar y desinfectar y deben conservarse en buen estado. El diseño debe ser tal, que permita el desplazamiento interior del personal, la ubicación de los equipos y una superficie adecuada para la preparación de alimentos, la exhibición y expendio de los mismos.

Además debe contar con:

- a. Iluminación suficiente, por medios naturales y/ o artificiales.
- b. Fregaderos en buen estado.

- c. Recipientes externos con tapas para la disposición de desechos en el exterior del local clasificados por tipos: orgánicos e inorgánicos.
- d. Las paredes deben ser de material resistente, de fácil limpieza.
- e. Los colores de pisos, paredes y techo deben ser claros por razones de higiene y luminosidad.
- f. Las instalaciones de gas y vapor se mantendrán debidamente protegidas y fuera del local.
- g. Los desagües deben ser suficientes, estar debidamente protegidos con rejillas y trampa de grasas.
- h. El área de cocción tendrá campanas de absorción de humo con sus correspondientes extractores de olores, vapor y filtros.
- i. Disyuntor cortacorrientes, extintor contra incendios, botiquín de primeros auxilios, entre otros.

Art.- 8.- El/los bar/es y/o restaurante/s debe mantenerse limpio y desinfectado, tener un programa de control de fauna nociva de acuerdo a las características del medio, debiendo evitarse la presencia de animales domésticos dentro de sus instalaciones.

CAPÍTULO IV

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Art.- 9.- Los equipos y utensilios destinados a la preparación y distribución de alimentos deben ser de acero inoxidable o de material resistente, anticorrosivo que no transmita sustancias tóxicas al alimento; deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Con el fin de evitar contaminación la vajilla deberá ser guardada dentro de vitrinas.

Art.- 10.- Manejo adecuado de los utensilios.- En la manipulación de los utensilios se procurará no tocar con los dedos la superficie que entre en contacto con los alimentos:

- a. Los platos deben ser manipulados por debajo.
- b. Los vasos por la base o por el cuerpo.
- c. Los cubiertos por sus mangos.
- d. Las tazas por debajo o por las asas.



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 · Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

CAPÍTULO IV

DE LA HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

Art.-11.- El personal que labora en el/los bar/es y/o restaurante/s deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional, otorgado por el Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente y deberá cumplir las normas establecidas por la autoridad sanitaria.

Art.-12.- En caso de conocer o sospechar que el personal que trabaja en el/los bar/es y/o restaurante/s padezca de una enfermedad infecciosa, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no debe manipular alimentos.

Art.-13.- El personal que labora en el bar y o restaurante de la Universidad debe tener en cuenta las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a. Impedir el acceso a personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.
- b. Usar delantal en buen estado de conservación y de color claro.
- c. Manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas.
- d. Cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado de conservación, de manera que se evite contaminación cruzada de alimentos por caída de cabello.
- e. No manipular simultáneamente dinero y alimentos.
- f. Lavarse las manos con agua circulante y 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.

Art.-14.- Todo local deberá contar con un desinfectante para uso de los manipuladores de alimentos del bar, y realizar desinfecciones diarias al iniciar el trabajo y al terminar el mismo.

CAPÍTULO V

DE LOS ALIMENTOS

Art.-15.- Los administradores de el/los bar/es y/o restaurante/s de la Universidad expendarán alimentos aplicando medidas de higiene y protección para asegurar su inocuidad.

Art.-16.- Los alimentos que se expendan en el/los bar/es restaurante/s deberán ser frescos y de alto contenido nutricional.

Art.-17.- Los alimentos procesados que se expendan deberán contar con registro sanitario vigente, estar debidamente rotulados de conformidad con la normativa nacional y con el etiquetado correspondiente a la declaración nutricional.

Art.-18.- Se prohíbe adulterar los alimentos y comidas preparadas, añadiendo ingredientes o aditivos innecesarios y perjudiciales para la salud.

Art.-19.- Los alimentos o comidas preparadas que presenten altos contenidos de grasas o nutrientes con indicadores de exceso, no podrán expendirse.

Art.-20.- Para verificar la calidad microbiológica y bromatológica de los alimentos que se expenden en el/los bar/es y/o restaurante/s, se tomarán en forma trimestral muestras aleatorias, por parte de Vigilancia Sanitaria de las Direcciones Provinciales de Salud y el laboratorio clínico de la UPEC.

CAPÍTULO VI DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Art.- 21.- Los productos en empaques individuales fácilmente perecibles, se conservarán en su envoltura original en refrigeración y los alimentos no perecibles se mantendrán en vitrinas adecuadas o en recipientes limpios y tapados, observando las recomendaciones del fabricante. Se prohíbe expresamente la venta de productos comestibles de origen transgénico.

Art.-22.- Para evitar contaminaciones cruzadas, se colocarán en recipientes plásticos individualizados con tapa, tomando en cuenta que los alimentos crudos deben estar almacenados debajo de los preparados o listos para el consumo.

Art.-23.- El refrigerador debe mantener una temperatura interna de 5°C a 8°C, y la parte del congelador de 0°C a -5°C, mantenerlo limpio y en buen estado de funcionamiento. No se deberá llenar excesivamente el refrigerador con el fin de permitir la circulación de aire y mantener la temperatura.

Art.-24.- Se aplicará el método PEPS (lo que primero entra, primero sale) a fin de evitar el vencimiento del producto antes de su expendio.

Art.-25.- Las comidas una vez preparadas deberán:



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 · Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

- a. Ser consumidas dentro del tiempo establecido por la autoridad sanitaria según su composición y forma de preparación.
- b. Mantenerse bajo refrigeración las comidas semi-elaboradas y consumirse dentro de las 24 horas de preparación.
- c. Se prohíbe el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones.
- d. Se contará con 3 recipientes de diferentes colores para la recolección diferenciada de desechos sólidos.
- e. Los desechos alimenticios serán eliminados en forma diaria otorgándoles un tratamiento adecuado.

Art.-26.- Los alimentos para su expendio deberán ser manipulados con utensilios apropiados como: pinzas, espátulas, etc. Para servir el azúcar, café soluble, productos complementarios a la comida, se debe disponer de estos alimentos envasados en cantidades moderadas o en recipientes que eviten la contaminación del producto.

CAPÍTULO VII

DISPOSICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE BAR Y RESTAURANTE

Art.-27.- Los procedimientos de contratación de servicios para la administración de el/los bar/es y/o restaurante/s a seguirse por parte de la UPEC, se aplicarán lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento General.

Art.-28.- En la contratación de servicios para la administración de el/los bar/es y/o restaurante/s, se hará constar entre otros elementos, el costo por el uso de la infraestructura física y sanitaria destinada para el Bar y/o restaurante. El Administrador pagará mensualmente el costo por adelantado a la UPEC, durante los primeros cinco días de cada mes. La fijación del arrendamiento se la realizara mediante informe motivado de la Dirección de Infraestructura Institucional.

Art.-29.- El proveedor adjudicado para la administración del bar/es y/o restaurante deberá presentar los siguientes documentos, en copias debidamente certificadas:

- a. Registro Único de Proveedores

- b. Permiso de funcionamiento otorgado por la Dirección Provincial de Salud del Carchi correspondiente;
- c. Certificado ocupacional de salud otorgado por la Dirección Provincial de Salud del Carchi, para el administrador y el personal que va a laborar en cada bar;
- d. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos de Tulcán;
- e. Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, otorgado por el MSP a través de la Dirección Provincial de Salud del Carchi.

Art.- 30.- Los productos preparados y por prepararse que se expendan; deberán ser frescos, de calidad y accesibles a los consumidores. De igual manera es obligación de los arrendatarios exhibir los precios de los productos que oferten, mediante carteles o de forma individual.

CAPÍTULO VIII

TERMINOLOGÍA

Art.-31.- Para efectos de aplicación del presente Reglamento se adopta la siguiente terminología:

Aditivos alimentarios.- Son sustancias o mezclas de sustancias de origen natural o artificial, que por sí solas no se consumen directamente como alimentos, tengan o no valor nutritivo y se adicionan en límites permitidos durante la producción, manipulación, fabricación, elaboración, tratamiento o conservación de alimentos.

Administrador de bar.- Quien, luego del proceso respectivo se adjudica el bar y/o restaurante, con quien se firma el contrato, es el responsable directo de la administración del bar, su responsabilidad no podrá delegarse a otras personas.

Alimento. Producto que ingerido aporta al organismo de los seres humanos, los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Alimento adulterado.- Es aquel que sus ingredientes han sido reemplazados total o parcialmente por otras sustancias extrañas, o han sido tratados con agentes diversos para encubrir deficiencias de calidad, defectos de elaboración, o causar daño.

Alimento natural.- Es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometido a procesos prescritos por razones de higiene, o las necesarias para la separación de partes no comestibles.



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

Ley No. 2006-36 · Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Alimento procesado.- Es toda materia alimenticia natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada.

Bar y Restaurante.- Son lugares que se encuentran dentro del establecimiento destinado por la Universidad, donde se expenden alimentos naturales, preparados y/o procesados, los cuales deben brindar una alimentación nutritiva, variada y suficiente.

Caducidad.- Deterioro o pérdida de la utilidad para el consumo, especialmente de un alimento envasado.

Contratista. Es la persona natural o jurídica, o asociación de éstas, contratada por las Entidades Contratantes para proveer bienes, ejecutar obras y prestar servicios, incluidos los de consultoría.

Normas INEN.- Conjunto de normas establecidas que determinan las especificaciones de los productos alimenticios.

Nutriente.- Sustancia química que se encuentra en los alimentos y que garantiza el crecimiento, la renovación de tejidos y asegura el mantenimiento de la vida.

Nutrientes indicadores de calidad.- Para efectos del presente reglamento se define como nutrientes indicadores de calidad de la dieta, todos aquellos cuyo contenido excesivo o deficitario en los alimentos pueden constituir un factor de riesgo para la salud de las personas, incluyendo efectos de largo plazo como la prevalencia o severidad de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación y nutrición.

Permiso de funcionamiento.- Es el documento otorgado por la autoridad sanitaria nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en las leyes y reglamentos correspondientes.

Proveedor.- Es la persona natural o jurídica nacional o extranjera, que se encuentra inscrita en el RUP, de conformidad con esta Ley, habilitada para proveer bienes, ejecutar obras y prestar servicios, incluidos los de consultoría, requeridos por las Entidades Contratantes.

Registro Único de Proveedores - RUP.- Es la Base de Datos de los proveedores de obras, bienes y servicios, incluidos los de consultoría, habilitados para participar en los procedimientos establecidos en esta Ley. Su administración está a cargo del Instituto Nacional de Contratación Pública y se lo requiere para poder contratar con las Entidades Contratantes.

Registro sanitario.- Es la certificación otorgada por la autoridad sanitaria nacional, para la importación, exportación y comercialización de los productos de uso y consumo humano señalados en el artículo 137 de la Ley Orgánica de Salud. Dicha certificación es otorgada cuando se cumpla con los requisitos de calidad, seguridad, eficacia y aptitud para consumir y usar dichos productos, cumpliendo los trámites establecidos en las leyes y sus reglamentos respectivos.

DISPOSICIÓN FINAL

El presente reglamento entrará en vigencia a partir de su aprobación por el Consejo Superior Universitario Politécnico y sus disposiciones prevalecerán sobre cualquier otra de igual o menor jerarquía.

Dado, en la sala de sesiones del Consejo Superior Universitario Politécnico de la UPEC, en Tulcán, a los veintiún días del mes de noviembre del año dos mil trece.

Dr. Hugo Ruiz Enríquez
**PRESIDENTE DE CONSEJO SUPERIOR
UNIVERSITARIO POLITECNICO**



CERTIFICO.- Que el presente reglamento fue aprobado en primer debate en sesión ordinaria el día treinta de octubre del dos mil trece, y; en segundo y definitivo debate en sesión extraordinaria el día jueves veintiuno de noviembre del dos mil trece.

Ab. Iliá Castillo Páez
**SECRETARIA CONSEJO SUPERIOR
UNIVERSITARIO POLITECNICO**

