



## RESOLUCIÓN NRO. 001-R-UNL-2022

Nikolay Aguirre, Ph.D.

**RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**

### CONSIDERANDO:

Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el Art. 3, numeral 1, dispone como deber primordial del Estado garantizar, sin discriminación alguna, el efectivo goce de los derechos establecidos en dicha Norma Suprema y en los instrumentos internacionales, en particular el derecho a la educación, la salud, la alimentación;

Que, el Art. 13 ibídem determina que: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; [...]";

Que, el Art. 226 de la referida Constitución de la República del Ecuador estipula que las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución;

Que, en el artículo 355 lbidem, reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la Constitución;

Que, el Art. 18 de la Ley Orgánica de Educación Superior, en relación a la autonomía responsable que ejercen las universidades y escuelas politécnicas, establece: "[...] e) La libertad para gestionar sus procesos internos [...]";

Que, la Ley Orgánica de Salud, en el Art. 16 dispone: "El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes [...]";

Que, el Art. 59 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, establece: "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 Art. 65 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, prevé que: "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](http://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



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Rectorado

de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento.”

Que, el Art. 370 de la Codificación y Actualización de las Resoluciones emitidas por el Servicio Nacional de Contratación Pública, dispone: “Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, publicarán en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente se publicará la convocatoria por la prensa nacional o local, según sea el caso, por una sola vez; sin perjuicio de que se puedan realizar invitaciones directas”.

Que, el numeral 9 del Art. 32 del Estatuto Orgánico de la Universidad Nacional de Loja, dentro de las atribuciones y deberes para el señor Rector, contempla: “Dictar normativos, instructivos, resoluciones y otros actos administrativos que no le correspondan al Órgano Colegiado Superior”.

Que, en los artículos 37 y 38 del reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo se establecen condiciones específicas que tienen que cumplir los comedores y cocinas de los centros de trabajo.

Que, en el Art. 3 de la Política Institucional de Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo de la Universidad Nacional de Loja se estipula que se desarrollará permanentemente planes y programas de prevención, que permitan identificar y controlar los diferentes factores de riesgo, para minimizar la ocurrencia de incidentes, accidentes y enfermedades profesionales, garantizando la participación de todos sus estamentos en la formulación de los mismos.

Que, es responsabilidad de la Universidad Nacional de Loja, controlar que se brinden servicios de alimentación con calidad e higiene a los estudiantes que se educan en la Institución.

Que, en cumplimiento a lo dispuesto en la Constitución; y, en uso de las atribuciones que le confiere el Estatuto Orgánico de la Universidad Nacional de Loja, y otras normas legales citadas anteriormente, con la finalidad de cumplir con la gestión transparente, eficiente, efectiva, y con el afán de optimizar los recursos del Estado:

Expide el siguiente:

**NORMATIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO, USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, SUMINISTROS RELACIONADOS A ACTIVIDADES ACADÉMICAS Y FOTOCOPIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**



## CAPÍTULO I ÁMBITO, OBJETO Y DEFINICIÓN

**Art. 1.- Ámbito.** - El presente instrumento normativo es de aplicación obligatoria en lo referente al uso de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados con las actividades académicas y de fotocopiados que se encuentren dentro de infraestructura, predios e instalaciones de propiedad de la Universidad Nacional de Loja.

**Art. 2.- Objeto.** - El presente Normativo tiene por objeto:

- a) Establecer los requisitos para el funcionamiento de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia;
- b) Controlar el cumplimiento de los parámetros higiénicos y nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden en los bares sean sanos, nutritivos e inocuos;
- c) Promover las buenas prácticas alimentarias;
- d) Priorizar actividades de prevención y promoción de la salud;
- e) Controlar los servicios de fotocopias y expendio de suministros de papelería relacionados con las actividades académicas; y,
- f) Controlar el adecuado desarrollo de las actividades que la Universidad Nacional de Loja arrienda a terceras personas para la prestación de varios servicios a la comunidad universitaria.

**Art. 3.- Definiciones.** -

**3.1.- Espacios Físicos:** Son aquellos locales y/o sitios, cuya infraestructura fija o desmontable, esté destinada para el expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados con las actividades académicas y de fotocopiado, los cuales se encuentran ubicados dentro del campus perteneciente a la Universidad Nacional de Loja.

**3.2.- Prestadores de Servicio:** Personas naturales o jurídicas que mantienen una relación contractual en calidad de arrendatarios con la Universidad Nacional de Loja, originada por la aplicación de procedimientos especiales para el arrendamiento de bienes inmuebles contemplados bajo el marco legal que rige al Sistema Nacional de Contratación Pública.

## CAPÍTULO II CARACTERIZACIÓN DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, SUMINISTROS RELACIONADOS A ACTIVIDADES ACADÉMICAS Y FOTOCOPIA

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

- a) Comedores, que requieran preparación de alimentos y bebidas en el sitio;



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Rectorado

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

Estos espacios deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, de superficies lisas, de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar. Su diseño permitirá la ubicación de equipos, acceso y tránsito del personal, espacios para almacenamiento, refrigeración, congelación y para la preparación adecuada de alimentos y bebidas, así como para su exhibición y expendio.

Todos los locales contarán con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales, dispondrán de los servicios públicos como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

Los locales de preparación de alimentos deberán contar con campana de extracción de olores, la misma que debe darse mantenimiento por lo menos dos veces al año; así mismo, recipientes cerrados para residuos alimenticios, debidamente identificados.

Deberán contar con todas las normas de seguridad, señalética, luces de emergencia, extintores de acuerdo a los factores de riesgo, si utilizaren GLP, deberán los cilindros ubicarse fuera del local.

Se mantendrá la observancia de las normas eléctricas para la conexión de aparatos que la utilicen, debiendo ser revisadas periódicamente, evitando el uso de extensión.

### **CAPÍTULO III ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Art. 5.- Medidas de higiene y protección.-** Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los locales dados en arrendamiento, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad; para lo cual, el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además, se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

**Art. 6.- Registro sanitario.-** Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Rectorado

declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente (semaforización).

**Art. 7.- Comercialización de alimentos de concentraciones bajas y medias.-**

En los locales arrendados para el expendio de alimentos y bebidas de la Universidad se comercializarán, de ser posible, alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio).

**Art. 8.- Contenidos de componentes.-** En los alimentos y bebidas que se consuman reconstituidos, se evaluarán los contenidos de componentes en el producto reconstituido, conforme a las especificaciones del fabricante.

**Art. 9.- Costumbres y saberes propios.-** Los arrendatarios prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los espacios físicos arrendados, incluirán permanentemente en su oferta, alimentos, bebidas y preparaciones tradicionales, aprovechando los productos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población local. Toda la oferta de productos estará en concordancia con los estándares de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos que establecen la normativa de salud.

#### **CAPÍTULO IV CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**

**Art. 10.- Responsabilidades.-** Es responsabilidad de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los locales de la Universidad evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el método PEPS ("Lo primero que entra es lo primero que sale").

**Art. 11.- Almacenamiento de alimentos y bebidas.-** Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante, 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 expendio de alimentos y bebidas, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

**Art. 12.- Almacenamiento de utensilios.-** Los equipos y utensilios destinados a la preparación 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. El aseo y mantenimiento del menaje se realizará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En caso de usar vajilla descartable, esta será preferentemente de material biodegradable que no contamine el ambiente.



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Rectorado

**Art. 13.- Almacenamiento de químicos.-** Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para personal autorizado.

**Art. 14.- Transporte de alimentos y bebidas.-** Para el transporte de alimentos y bebidas preparadas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, a fin de evitar su contaminación o deterioro, manteniendo una temperatura adecuada, según el tipo de alimento.

**Art. 15.- Manipulación de alimentos y bebidas.-** Los alimentos y bebidas, para su expendio se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias, de acero inoxidable o plástico y se servirán en envases desechables o en su empaque original. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla, o higienizar con agua hirviendo.

**Art. 16.- Certificado de salud.-** Es requisito fundamental para los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas, así como de sus trabajadores, contar con el certificado de salud vigente, previo al inicio de sus actividades. 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 por parte de las entidades de control.

El personal que labora en los espacios físicos destinados al expendio de alimentos y bebidas que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, queda exento de manipular los alimentos, esto hasta que se reestablezca su estado de salud, situación que será verificada por parte de Comité de Control Alimentario y de Seguimiento de la Universidad Nacional de Loja, quienes informarán al Director Administrativo que la situación ha sido superada o no, sustentados siempre con los respectivos certificados médicos.

El personal deberá usar de manera obligatoria durante el desempeño de sus actividades, delantal, gorro protector de cabello, además mantendrá el cabello recogido, laborará con las manos limpias, con las uñas debidamente cortadas y sin ningún tipo de maquillaje corporal, así como está prohibido de portar bisutería o joyas.

**Art. 17.- Capacitación previa.-** Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los locales arrendados y las personas que estén a cargo de la preparación o expendio de alimentos serán capacitados en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, por el personal médico de la Universidad Nacional de Loja o la instancia autorizada para el efecto, tras lo cual obtendrán el certificado correspondiente.

**Art. 18.- Medidas básicas.-** Todo el personal que labore en los espacios físicos 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 uniforme de color claro, limpio y en buen estado, de conformidad a los parámetros que para el efecto establecerá la Universidad;
- c) Mantener sus manos limpias, uñas debidamente cortas, no utilizará maquillaje, así como no portará joyas o accesorios en general;
- d) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro o malla, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades de expendio de alimentos y bebidas;
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y,
- f) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse antes del inicio del 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. 19.- Productos de limpieza y desinfección.**-Todos los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados con las actividades académicas y de fotocopiado en la Universidad Nacional de Loja, contarán con productos de limpieza y desinfección para el uso permanente de los prestadores del servicio, así como de los usuarios en general.

## CAPÍTULO V

### **DISPOSICIONES PARA EL ARRENDAMIENTO DE ESPACIOS FÍSICOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, SUMINISTROS RELACIONADOS CON LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS Y DE FOTOCOPIADO**

**Art. 20.- Los procedimientos de contratación.**- Los procedimientos de contratación que se aplicarán obligatoriamente, para el expendio de alimentos, bebidas y de fotocopiado, corresponden a los incorporados dentro del Régimen Común, denominados "PROCEDIMIENTOS ESPECIALES" y en los que la Universidad Nacional de Loja 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 conexas; se observará para aquellos los principios aplicables a los procedimientos y contratos sometidos a la normativa que rige al Sistema Nacional de Contratación Pública.

La Dirección Administrativa será la encargada generar de manera coordinada con las respectivas áreas donde existan los espacios físicos que se darán en arrendamiento, toda la información requerida durante la fase preparatoria.

La publicación de estos procedimientos, así como de toda la información considerada como relevante, se lo efectuará utilizando el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.

La convocatoria de manera paralela se publicará por la prensa nacional o local, según sea el caso y por una sola ocasión.



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Rectorado

Posterior a la recepción de ofertas y al contar con los informes emitidos por el delegado de la máxima autoridad o los integrantes de la comisión técnica de ser el caso; la máxima autoridad o su delegado, generará la resolución de adjudicación al mejor postor, entendiéndose como tal que la oferta más conveniente será aquella que de conformidad al cumplimiento y verificación de los parámetros de evaluación constantes en el pliego aprobado, ofrezca el mayor precio y un plazo de duración de dos ( 2 ) años de vigencia del contrato.

**Art. 21.- Determinación del Presupuesto Referencial.** – El estudio de mercado será el instrumento que permitirá definir el presupuesto referencial para la publicación de los procedimientos de arrendamiento de bienes inmuebles en los que la Universidad Nacional de Loja intervendrá en calidad de arrendadora, el cual será elaborado y legalizado por una comisión conformada por:

- a) Director Administrativo delegado de la máxima autoridad;
- b) Director Financiero o su delegado; y,
- c) Director de Planificación o su delegado.

**Art. 22.- Cálculo del presupuesto referencial.-** Para el cálculo del presupuesto referencial y que formará parte del estudio de mercado realizado y aprobado por la comisión citada en el artículo anterior, se considerará los siguientes parámetros:

- a) Los metros cuadrados de cada espacio que se dará en arrendamiento;
- b) Los acabados del espacio que se dará en arrendamiento;
- c) Número de estudiantes por facultad; y,
- d) Costo de metro cuadrado de arrendamiento de locales cercanos a la Universidad.

Los valores que se fijaren como canon de arrendamiento, definidos luego de la aplicación de los procedimientos citados en el presente capítulo, constarán en el contrato respectivo que para el efecto suscribirán las partes, los mismos que serán cancelados por el arrendatario prestador del servicio al concluir cada mes, de forma improrrogable, exceptuando el mes de diciembre de cada periodo fiscal, en el que el valor deberá ser cubierto hasta el décimo día de dicho mes.

**Art. 23.- Del permiso de funcionamiento.** - El arrendatario del espacio físico y que será considerado como prestador del servicio, de manera previa al inicio de sus actividades, obtendrá inobjetablemente el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, de conformidad con el procedimiento establecido para el efecto por la Autoridad Sanitaria Nacional, Ministerio de Salud Pública; así como el permiso de funcionamiento del Municipio de Loja y del Cuerpo de Bomberos de Loja.

**Art. 24.- Control de autoridad de salud.-** El arrendatario del espacio físico que prestará el servicio de expendio de alimentos, bebidas y fotocopiado, se sujetará al control de la autoridad de salud correspondiente.





## CAPÍTULO VI PROHIBICIONES

**Art. 25.- Prohibición de participación.-** Se prohíbe la participación en los diferentes procedimientos de contratación descritos en el capítulo anterior, a las autoridades, docentes, personal administrativo, trabajadores, asociaciones y comités de la institución; así como a sus cónyuges y parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, conforme a las reglas estipuladas en el Código Civil así como a las inhabilidades generales y especiales, descritas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

**Art. 26.- Prohibición de recepción de bienes, dinero u otros beneficios.-** Las autoridades, docentes, personal administrativo, trabajadores, asociaciones y comités pertenecientes a la Universidad Nacional de Loja; así como a sus cónyuges y parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad y los arrendatarios de los espacios físicos dados en arrendamiento, quedan totalmente prohibidos de recibir y ofrecer bienes, dinero u otros beneficios que no estén contemplados en el contrato de arrendamiento legalizado.

**Art. 27.- Prohibición de uso de bienes para vivienda.-** Se prohíbe que los espacios físicos dados en arrendamiento y que son de propiedad de la Universidad sean destinados como sitios de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para personas de cualquier edad o de animales domésticos.

**Art. 28.- Prohibición de expendio.-** Se prohíbe expender o publicitar en los espacios físicos dados en arrendamiento lo siguiente:

- a) Alimentos y bebidas en mal estado o caducados;
- b) Alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar que contengan cafeína y/o edulcorantes no calóricos;
- c) Bebidas procesadas cuyo contenido sea menor al cincuenta por ciento (50%) del alimento natural que lo caracteriza en su formulación;
- d) Suministros o enceres ajenos a las actividades académicas.

**Art. 29.- Prohibición de reutilización de aceites y grasas.-** Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana.

**Art. 30.- Prohibición de productos expirados.-** Se prohíbe la exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado.

**Art. 31.- Prohibición de expendio de cigarrillos y alcohol.-** Se prohíbe el expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas.

**Art. 32.- Prohibición de subarriendo.-** Se prohíbe subarrendar, vender o ceder el espacio físico dado en arrendamiento.

## CAPÍTULO VII



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Rectorado

## EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

**Art. 33.- Comité de Control Alimentario y de Seguimiento .-** Para la aplicación y cumplimiento del presente Normativo se conformará el Comité de Control Alimentario y de Seguimiento de la Universidad Nacional de Loja, el cual estará integrado de la siguiente manera:

- Director/a Administrativo;
- Director/a de Bienestar Universitario;
- Subdirector/a de Seguridad Ocupacional; y,
- Presidenta/e del Comité Paritario de Seguridad.

**Art. 34.- Funciones. -** El Comité será responsable de:

- a) Elaborar estrategias de promoción de alimentación y nutrición saludable, para mejorar los hábitos alimenticios de los estudiantes;
- b) Establecer lineamientos para la vigilancia y control sanitario, de los espacios físicos en donde se expenderá alimentos, bebidas y se ofrecerá el servicio de fotocopiado;
- c) Realizar inspecciones de las condiciones de los establecimientos, de acuerdo al formato adjunto;
- d) Dar seguimiento a los reportes generados en las visitas de inspección a los espacios físicos realizados por cualquier entidad de control;
- e) Realizar acciones en conjunto para la promoción de prácticas de vida saludable a la comunidad universitaria;
- f) Aplicar las estrategias de alimentación saludable, mejora en los hábitos de consumo y nutrición; y,
- g) Establecer los lineamientos para el monitoreo, control y seguimiento del presente Normativo.

## CAPÍTULO VIII INFRACCIONES Y SANCIONES

**Art. 35.- Infracciones y sanciones.-** Las infracciones cometidas por los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, fotocopiado y suministros relacionados con las actividades académicas, 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. 36.- Terminación unilateral.-** Dentro del proceso de seguimiento a la implementación del presente Normativo, la Universidad Nacional de Loja dentro del ámbito de sus competencias, garantizando el debido proceso y previo informe debidamente fundamentado emitido por el administrador del contrato así como de los integrantes del "Comité de Control Alimentario y de Seguimiento" de la Universidad Nacional de Loja, podrá dar por terminado unilateralmente el contrato



de arrendamiento suscrito entre las partes, por incumplimiento a las disposiciones contenidas en el presente Normativo, y, dispondrá se convoque a un nuevo procedimiento de contratación.

### **DISPOSICIÓN GENERAL**

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

### **DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA**

Mientras dure la presencia de la Covid-19, es obligatorio el cumplimiento de las medidas de bioseguridad, y la restricción del uso total del aforo; por lo que los arrendatarios, administrador del contrato, así como de los funcionarios a cargo de la administración de los bienes institucionales, coordinaran sus actividades con el titular de la subdirección de seguridad y salud ocupacional o su delegado.

### **DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

Deróguese toda normativa interna de la Universidad Nacional de Loja que se contraponga al presente cuerpo legal.

### **DISPOSICIÓN FINAL**

El presente Normativo entrará en vigencia a partir de la presente fecha, sin perjuicio de su publicación en la página web institucional.

Dado en Loja, a 13 de enero de 2022.

Nikolay Aguirre PhD  
**RECTOR**

NA/DGA/MSO/nkar