

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

R.C.U. N° 050/89

Tarija, agosto 31 de 1989

CONSIDERANDO:

Que es necesario regular y normar el funcionamiento del Comedor Universitario mediante un instrumento jurídico basado en principios de justicia social y que alcance mayor eficacia administrativa en el desenvolvimiento de sus actividades específicas.

Que con ese propósito se puso a consideración del H. Consejo Universitario un proyecto de Reglamento el mismo que fue analizado en sus tres etapas, en la reunión ordinaria de la fecha, mereciendo la correspondiente aprobación.

POR TANTO EL H. CONSEJO UNIVERSITARIO

RESUELVE:

Art. Unico Apruébese el Reglamento del Comedor Universitario en sus 28 Artículos, cuyo tenor literal se transcribe a continuación.

REGÍSTRESE, CÚMPLASE ARCHÍVESE.

Lic. Juan Cuevas Aguilera
RECTOR

Dr. Dillman Florez Prada
SECRETARIO GENERAL

c.c. VICERRECT.
SERV. ACADÉMICOS
FACULTADES (5)
DAF.
D. PERSONAL
FUL.
BIENEST. ESTUD.
COMEDOR UNIV
A.LEGAL
A.INTERNA
ARCHIVO

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO

Art. 1º El Comedor Universitario es una dependencia que tiene por objeto prestar alimentación diaria a los estudiantes provenientes de familias de menores ingresos económicos y que además demuestren idoneidad académica.

El comedor es un servicio que se expresa a través del sistema de becas en sus diferentes categorías, que en lo fundamental busca mejorar el rendimiento académico del estudiante.

CAPÍTULO I

Requisitos generales para optar becas:

- a) Ser boliviano
- b) Ser estudiante regular, es decir inscrito en la Universidad, cumplir con la evaluación académica continua en su rendimiento y el reglamento de su respectiva carrera.
- c) Haber cursado una gestión académica (un año)
- d) Presentar solicitud escrita con la documentación requerida.

Para el caso de los estudiantes extranjeros, éstos se sujetarán a los respectivos convenios que tiene suscrito la Universidad o que suscribirán en el futuro.

Presentación de Documentos:

- a) Fotocopia de la matrícula universitaria y su respectiva verificación de su original.
- b) Certificado médico extendido por la División Bienestar con la validez de un año.
- c) Certificado de calificaciones de la gestión anterior, se aceptará en forma temporal, certificado de notas expedido por las jefaturas de carrera debiéndose presentar necesariamente. La fotocopia de certificado de notas expedido por el CPD, antes de la calificación de Becas del Comedor.
- d) Papeles de pago de los padres, si éstos son rentados (última boleta de pago).
- e) En el caso de ser estudiante del área rural, certificado que acredite el corregidor u organismo sindical, sobre la insolvencia del interesado.
- f) En caso de automantención del estudiante, auxiliar de docencia a tiempo horario o a medio tiempo y otros, su boleta de pago.

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

- g) Certificado de defunción de sus padres, si éstos hubieran fallecido o Informe de la Trabajadora Social, respecto al hecho, previa certificación de la Institución correspondiente.
- h) Presentar dos fotos tamaño carnet para el carnet del comensal.
- i) Llenar el formulario de solicitud de becas.
- j) Informe de la Trabajadora Social (evaluación socio-económica)

CAPITULO II

Clases de Becas Comedor

- a) Beca Completa
- b) Beca porcentual (beca B)
- c) Beca porcentual (beca C)
- d) Costo alimentario

Beca completa La universidad subvenciona el 100% del costo de servicio.

Beca porcentual “B” La Universidad aporta el 75% y el estudiante comensal el 25%.

Beca porcentual “C” La Universidad aporta el 50% y el estudiante comensal el 50%.

Costo Alimentario El estudiante cancela el 100% del costo alimentario.

Fichas subvencionadas en un 100%

- a) 5 fichas para el uso del comité ejecutivo de la F.U.L.
- b) 10 fichas administrativas por el Consejo de Bienestar estudiantil, de acuerdo a reglamento del comedor.

La beca completa será distribuida de acuerdo a las necesidades y prioridades de cada carrera.

CAPITULO III

DE LAS CALIFICACIONES

A efecto de la calificación de las becas se tomará en cuenta el 80% del aspecto socio-económico y el 20% del aspecto académico

- a) Beca completa A

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

Promedio General	Mat. Prog. y Aprobadas	Promedio general
Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales	100%	60%
Fac. Ciencias y Tecnología	100%	55%
Fac. Ciencias Económicas y Financieras	100%	60%
Fac. Odontología	100%	60%
Areas de la salud: Enfermería y Lab. Clínico	100%	60%
Fac. Ciencias Jurídicas y Sociales	100%	60%

En este tipo de becas tendrán preferencia los estudiantes provenientes del interior de las provincias y del país.

En caso de alumnos que cursen gestiones semestrales se aplicará el sistema anterior.

b) Beca porcentual “B”

Los exigidos en el Art. 3° y 5°, exceptuando promedio general, considerando como requisito académico mínimos los siguientes:

Materias Aprobadas	Materias Programadas.	Mat. Programadas
Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales	100%	51%
Fac. Ciencias y Tecnología	100%	51%
Fac. Odontología	100%	51%
Areas de la salud: Enfermería y Lab. Clínico	100%	51%
Fac. Ciencias Jurídicas y Sociales	100%	51%

c) Beca Porcentual “C”

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

En este tipo de Beca se exigirá los mismos requisitos que los de la Beca “B”, en lo que se refiere al aspecto académico, no así el socio-económico, porque en esta categoría ingresan los estudiantes que se encuentren con un monto de ingreso económico mayor al anterior.

d) Costo alimentario

Los exigidos en el artículo 3° y 5° siendo alumnos regulares de la Universidad, además de tomar en cuenta en un 50% aspecto socio-económico.

Los postulantes excedentes de las diferentes becas tendrán derecho a inscribirse en lista de espera (suplencia)

CAPITULO IV

De la compra, reservación, de fichas y suplencia

- a) La compra de la ficha para la quincena se efectuará hasta un día a tres antes de empezar la quincena.
- b) El comensal que no cancele su reserva de acuerdo al inciso precedente será suspendida su reserva y trasladada a lista de espera (suplencia)
- c) En el caso de que el comensal no hiciera la respectiva reserva se otorgará la plaza por la quincena, a otro postulante inscrito en la lista de espera.

Los beneficiarios deberán recabar de la División de Bienestar la tarjeta de control correspondiente, la misma que tiene carácter de intransferible.

Queda terminantemente prohibido la atención por parte del comedor a personas no calificadas que no estén aprobadas por el Consejo de Delegados Estudiantiles y V°B° del consejo de Bienestar Estudiantil, salvo caso de Delegaciones Estudiantiles e invitados por la Universidad.

Duración

- a) En un año académico
- b) Los egresados pueden renovar su beca comedor por un año calendario más, en este caso acreditará documentalmente su aprobación del perfil de Tesis.

CAPITULO V

ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO

De la Coadministración

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

Los comedores universitarios funcionarán bajo un sistema de coadministración, entendiéndose por tal a la participación en los aspectos económicos, financiero, administrativo y nutricional de la parte estudiantil y administrativa.

La administración estudiantil estará conformada por el Centro de estudiantes que será elegido democráticamente por el voto secreto de los comensales, siendo máximo representante el Ejecutivo de dicho centro.

El administrador por parte de la Universidad, será nombrado por el D.A.F previo Concurso de Méritos.

CAPITULO VI

Representantes Estudiantiles, derechos y obligaciones de los Comensales

Del Consejo de Delegados a bienestar Estudiantil

El consejo de Dirigentes Delegados a Bienestar Estudiantil estará conformado de la siguiente manera:

- 1 Delegado por cada Carrera
- 2 Representante de la F.U.L.
- 3 Representante del C.E.C.

Trabajadora Social

Los representantes de las distintas carreras, el delegado de la F.U.L y el Delegado al C.E.C. tendrán derecho a voz y voto, la Trabajadora Social sólo tendrá derecho a voz.

Atribuciones del Consejo de Dirigentes Delegados a Bienestar Estudiantil:

- a) Reunirse mensualmente para revisar el presupuesto del mes y los gastos efectuados o cuando las necesidades así lo requieran.
- b) Revisar quincenalmente o mensualmente el menú programado y realizar los ajustes correspondientes de acuerdo al presupuesto disponible.

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

- c) Conocer y dar soluciones a los problemas que se presentasen a nivel de comensales, los mismos que se darán a conocer a través de los representantes estudiantiles.
- d) Conocer y aprobar el informe económico mensual que presente la administración.

Los representantes del comedor serán nombrados por los comensales mediante elección que se realizará en el local del comedor Universitario sujeto a Estatuto Orgánico estudiantil.

Derecho de los Comensales

- a) Los comensales tienen derecho a recibir una adecuada alimentación acorde a sus necesidades.
- b) Exigir puntualidad en el horario de atención establecido.
- c) Presentar quejas a sus representantes, cuando reciba trato descortés por
- d) parte del personal del comedor.
- e) Solicitar Informe al Centro trimestralmente, salvo excepciones cuando se vea conveniente.
- f) Solicitar licencia
- g) Derecho al carnet de comensal.

Obligaciones:

- a) Cancelar puntualmente sus pensiones de acuerdo al Art. 11° y sus incisos a y b.
- b) Acatar disciplinadamente las instrucciones y Resoluciones emanadas las asambleas y Consejo de Dirigentes Estudiantiles.
- c) Queda Prohibido el ingreso al comedor universitario a los estudiantes en estado de ebriedad.

CAPITULO VII

Contratación del personal para el Comedor

Se sujetará a normas vigentes en la Universidad con referencia al Reglamento de Personal.

Requisitos para Trabajador Social, y Contador General respectivamente.

- a) Falta
- b) Experiencia profesional de 2 años.
- c) Tener solvencia fiscal y no tener cargos pendientes con la Universidad.
- d) Certificado de incompatibilidad de funciones.

Requisitos para el personal de Cocina.

- a) Certificados de trabajo relacionado con la función de cumplir.
- b) Acreditar buena conducta.
- c) Mayoría de edad.
- d) Gozar de buena salud, certificada por los servicios médicos de la Universidad.

CAPITULO VIII

Art. 27° De las funciones

Funciones de la Administración

- a) Hacer cumplir el reglamento del comedor.
- b) Supervisar las aplicaciones del menú aprobado, calidad y cantidad de los alimentos en general.
- c) Fraccionar contratos y formular pedidos con los proveedores para lograr la mejor calidad y los precios más corrientes para el servicio.
- d) Supervisar las óptimas condiciones de higiene del mensaje, aseo y conservación de las instalaciones.
- e) Sugerir la contratación de personal auxiliar de cocina, establecer roles de atención del personal auxiliar.

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

- f) Asistir a las reuniones periódicas convocadas por el consejo de Dirigentes estudiantiles.
- g) Preparar informes mensuales y rendiciones de cuentas documentadas informando de las novedades ocurridas y dirigiendo disposiciones para su mejor servicio.
- h) Administrar los fondos destinados a la adquisición de víveres.

Del manejo de fondos

- a) El administrador del comedor es el directo responsable del manejo de fondos destinados a la administración del servicio, movimiento de cuentas y depósitos respectivos, en tal sentido los cheques saldrán a su nombre.
- b) En el caso de existir malos manejos el responsable estará sujeto a sanción de acuerdo al reglamento de procesos universitarios.

Art. 28° Funciones de la Trabajadora Social

- c) Su labor tendrá que ver con la ejecución y supervisión de las actividades relacionadas con el funcionamiento del comedor, deberá mantener un estrecho contacto con el sector estudiantil y personal, para asegurar el cumplimiento de todas las actividades programadas, como así la presentación de sugerencias para el mejoramiento general del servicio del comedor.
- d) Deberá visitar periódicamente el servicio, efectuar llamadas de atención, propiciar reuniones de coordinación y utilizar todas las técnicas que crea conveniente para la supervisión efectiva del trabajo del personal subalterno.
- e) Interiorarse de los conflictos socio-económicos de los Beneficiarios, realizando visitas periódicas a los comensales, proporcionar la orientación a la mejor solución de los problemas.
- f) Investigar y elaborar informes sociales de los solicitantes para presentar al Consejo de Dirigentes.
- g) Participar en la selección de los comensales.

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

- h) Elaborar kardex en base a la documentación presentada por los postulantes.
- i) Mantener relaciones con las Instituciones que proporcionen colaboración a los estudiantes.

Art.29° Funciones de las cocineras

- j) Es responsable de la preparación de alimentos que sean preparados con higiene y buena presentación.
- k) Tendrán a su cargo, las auxiliares de cocina a quienes sabrá dar órdenes para que el trabajo de éstas favorezca a la buena elaboración
- a) Comunicar a sus superiores sobre los problemas que surjan en su sector o sección para buscar una solución adecuada.

Art.30° Funciones de la auxiliar de cocina

- b) Cumplir en buena manera con las tareas encomendadas, favoreciendo la preparación de alimentos en general, cumpliendo con los horarios de atención.

Art. 31° Funciones del Portero

- a) Encargado del mensaje de cocina
- b) Llevar registro de la cocina

CAPITULO IX

De la Concesión del local del Comedor

Art. 28° Las actividades socio-culturales dentro de una Universidad son parte importante en desenvolvimiento y a fin de regular el uso del local por parte de la comunidad universitaria, se exigirán los siguientes requisitos:

- a) Podrán ser utilizadas las instalaciones del comedor universitario para eventos del tipo cultural.
- b) Los organizadores deberán presentar una solicitud al Consejo de Dirigentes con la debida anticipación a fin de ser considerado dentro de la reunión ordinaria.

REGLAMENTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO – U.A.J.M.S.

- c) La solicitud será por escrito detallando las características del evento cultural a realizarse, el tiempo de duración, considerando el horario de atención del comedor.
- d) No se concederá autorización para el uso del local en el horario de atención.
- e) Los organizadores firmarán el contrato de entrega del local en las mismas condiciones de limpieza y orden que hubieran recibido.