

ORDENANZA Nro. 017-GADMA-2025

ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGULA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS PLAZAS DE COMIDA Y COMIDAS TÍPICAS MUNICIPALES DEL CANTÓN ARCHIDONA



ARCHIDONA

MARZO - 2025

Construimos progreso!

EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ARCHIDONA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización. (COOTAD), en los artículos 29 y 54, literales a, b, c, e, g, h, k, m, n, o, p y q, detalla las funciones que el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal debe cumplir, cuya esencia se basa en procurar el bienestar colectivo mediante un desarrollo sostenible.

En cuanto a la actividad turística y gastronómica hace énfasis en las funciones que debe cumplir para regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal, mediante la coordinación con otros niveles de gobierno, así como impulsar el crecimiento de las organizaciones asociativas y las empresas turísticas de carácter comunitario.

El último inciso del artículo 264 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que el GAD Municipal, en el marco de sus competencias y por su ámbito territorial, tiene la facultad de expedir ordenanzas cantonales. Se toma en cuenta como principio que no se puede gobernar algo que no se legisla, por ello se procura la creación de ordenanzas que permitan regular, controlar y promover el desarrollo de las actividades turísticas del Cantón, en un escenario de legitimidad y representatividad para lograr la eficiencia, eficacia y transparencia de la gestión pública en materia turística.

La influencia de culturas foráneas, la migración de los habitantes hacia otras ciudades en busca de trabajo, ha debilitado la identidad cultural de los pueblos y nacionalidades presentes en el cantón. Esta Ordenanza sustitutiva entre otros aspectos está construida como un instrumento que permita contrarrestar esta progresiva erosión cultural, procurando la protección de la gastronomía de los mercados de comidas típicas como parte del turismo responsable, para demostrar que un turismo adecuadamente manejado contribuye a los fines de revitalización, valoración, puesta en vigencia y difusión de la cultura.

Las plazas municipales de comidas típicas existentes en el cantón Archidona, son espacios propicios para la promoción y difusión del patrimonio cultural, mediante la gastronomía, la vestimenta, eventos culturales, como parte de la oferta turística que presenta Archidona al Ecuador y al mundo.



Considerando estas potencialidades, el GAD Municipal de Archidona ha visto la necesidad de actualizar la ordenanza 031-GADMA denominado “Ordenanza que regula el arrendamiento, uso y funcionamiento de las plazas municipales de comidas típicas del cantón Archidona” aprobado el 11 y 19 de julio de 2016, y emitir una ordenanza sustitutiva en razón del ámbito de aplicación con una intervención integral en cuanto a la capacitación, infraestructura, promoción y manejo, proyectándose a que las plazas municipales de comidas típicas y mercados municipales sean el punto de llegada de quienes visiten Archidona; que busca un servicio de calidad, para lo cual es necesario contar con una normativa clara, que permita la regulación y control de estos espacios públicos, considerando que el turismo desempeña un papel fundamental en la promoción y desarrollo de la gastronomía local. La relación entre turismo y gastronomía es simbiótica y multifacética, influyendo positivamente en la economía, la cultura y la sostenibilidad de las comunidades locales; Y se señalan algunas de las principales realidades del turismo en la gastronomía local como el: **1.- Impulso Económico 2. Promoción y Valorización de la Cultura Local 3. Sostenibilidad y Producción Local 4. Innovación y Desarrollo 5. Marketing y Visibilidad Internacional 6. Experiencias Enriquecedoras**

ARCHIDONA
Construimos progreso!



ARCHIDONA
Construimos progreso!

Dirección: Av. Napo y Centro Cívico
Teléfono: (06) 3731 420/421/422/423/424/425/426/427/428/428
E-mail: municipio@archidona.gob.ec
Web: www.archidona.gob.ec

CONSIDERANDO

Que, la Constitución de la República del Ecuador publicada en el Registro Oficial N° 449, del 20 de octubre del año 2008, establece una nueva organización territorial del Estado, incorpora nuevas competencias a los gobiernos autónomos descentralizados y dispone que por ley se establezca el sistema nacional de competencias, los mecanismos de financiamiento y la institucionalidad responsable de administrar estos procesos a nivel nacional;

Que, la Constitución Política establece en su Art. 329 que las jóvenes y los jóvenes tendrán el derecho de ser sujetos activos en la producción, así como en las labores de auto sustento, cuidado familiar e iniciativas comunitarias. Se impulsarán condiciones y oportunidades con este fin;

Para el cumplimiento del derecho al trabajo de las comunidades, pueblos y nacionalidades, el Estado adoptará medidas específicas a fin de eliminar discriminaciones que los afecten, reconocerá y apoyará sus formas de organización del trabajo, y garantizará el acceso al empleo en igualdad de condiciones:

Se reconocerá y protegerá el trabajo autónomo y por cuenta propia realizado en espacios públicos, permitidos por la ley y otras regulaciones. Se prohíbe toda forma de confiscación de sus productos, materiales o herramientas de trabajo;

Los procesos de selección, contratación y promoción laboral se basarán en requisitos de habilidades, destrezas, formación, méritos y capacidades. Se prohíbe el uso de criterios e instrumentos discriminatorios que afecten la privacidad, la dignidad e integridad de las personas;

Que, el Art. 5 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), indica que la autonomía política, administrativa y financiera de los gobiernos autónomos descentralizados y regímenes especiales prevista en la Constitución, comprende el derecho y la capacidad efectiva de estos niveles de gobierno, para regirse mediante normas y órganos de gobierno propios, en sus respectivas circunscripciones territoriales, bajo su responsabilidad, sin intervención de otro nivel de gobierno y en beneficio de sus habitantes;

Que, el Art. 54 del COOTAD menciona que son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes; a) Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial cantonal para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas cantonales en el marco de sus competencias constitucionales y legales; h) Promover los procesos de desarrollo económico local en su jurisdicción, poniendo una atención especial en el sector de la economía social y solidaria para lo cual coordinará con los otros niveles de gobierno; literal 1) Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres; servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios; y, p) Regular, fomentar, autorizar y controlar el ejercicio de actividades económicas, empresariales o



profesionales, que se desarrollen en locales ubicados en la circunscripción territorial cantonal con el objeto de precautelar los derechos de la colectividad;

Que, los artículos 57 literal b) y 58 literal b) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), otorga la atribución a los concejales de presentar proyectos de ordenanzas y a los municipios la facultad de regular mediante ordenanza, los tributos municipales, creados expresamente por la ley.

Que, el Art. 364 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), en su inciso cuarto, dispone: "Los contratos administrativos son aquellas declaraciones bilaterales de voluntad alcanzadas entre un ente estatal o no estatal en ejercicio de una función administrativa y un particular u otro ente público";

Que, el artículo 460 de la norma referida en su inciso tercero, expresa: "Los contratos de arrendamiento en los que el gobierno autónomo descentralizado respectivo sea arrendador, se considerarán contratos administrativos, excepto los destinados para vivienda con carácter social";

Que, las municipalidades podrán aplicar las tasas retributivas de servicios públicos que se establezcan en el Código de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, conforme lo señala el Art. 566 ibidem; mientras que el artículo 568 establece que las tasas serán reguladas mediante ordenanzas;

Que, es necesario expedir una normativa que ofrezca mecanismos de mejoramiento y esclarecimiento de los servicios de alimentos y bebidas, para lo cual, el Ministerio de Turismo ha basado sus políticas públicas en sólidos pilares de calidad y seguridad, que garanticen el bienestar del turista, con el objeto de consolidar al Ecuador como potencia turística;

Que, la calidad es una prioridad en la política pública del Ministerio de Turismo, que se debe ver reflejada en la prestación de actividades, modalidades y servicios turísticos;

Que, el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, publicado en el Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.-2018 se emitió el REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS;

Que, el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 2022-031, emitió el Acuerdo Ministerial que Determina el Horario de Funcionamiento de los Establecimientos Turísticos, con fecha 15 de diciembre del 2022; y

Que, con fecha 19 de julio de 2016 el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Archidona, expide la ORDENANZA 031-GADMA "ORDENANZA QUE REGULA EL ARRENDAMIENTO, USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS PLAZAS MUNICIPALES DE COMIDAS TÍPICAS DEL CANTÓN ARCHIDONA.

Que, en el artículo 1 de la Ordenanza 031-GADMA establece: “Regular, controlar y autorizar el uso, servicio y arrendamiento de las plazas de comidas típicas de propiedad municipal en el territorio del Cantón Archidona”.

Que, mediante Memorando Nro. GADMA-DTC-2023-0593-M, de fecha 30 de octubre de 2023 suscrito por el Ing. Darwin Javier Licuy Mamallacta solicita se incluya en el orden del día de la Sesión de Concejo en pleno del 01 de noviembre de 2023 el INFORME TÉCNICO SOBRE EL ESTADO ACTUAL EN QUE SE ENCUENTRAN LOS LOCALES DE COMIDAS TÍPICAS.

Que, la Señora Lcda. Amada Grefa Tapuy, Alcaldesa del Cantón Archidona, dispone que a través de secretaria se convoque a Sesión Ordinaria de Concejo Municipal Nro. 024, a realizarse el miércoles 01 de noviembre de 2023 alas 09h00;

Que, la Sesión Ordinaria de Concejo Municipal Nro. 024, se realizó, a la fecha convocada mediante Providencia Nro. GADMA-SGC-2023-0048-P, tratando en el punto SÉPTIMO: Conocimiento, Análisis y Resolución: Informe Técnico sobre el estado actual en que se encuentran los locales de las comidas típicas según Memorando N° Gadma-Dtc-2023-0593-M suscrito por el Ing. Darwin Licuy – Director de Turismo y Cooperación.

Que, el Concejo Municipal mediante la Resolución Nro. 039, en la Sesión Ordinaria Nro. 024, realizada el 01 de noviembre del 2023 resuelve: 1. Acoger el Informe Técnico sobre el estado actual en que se encuentran los locales de las comidas típicas del Cantón Archidona, suscrito por la Tlga. Diana Oñate – Técnica de Servicios Municipales, remitido mediante Memorando No. Gadma-Dtc-2023-0593-M, suscrito por el Ing. Darwin Licuy – Director de Turismo y Cooperación y Exhortar que la Dirección Pertinente en conjunto con otras dependencias Municipales realicen los Trámites correspondientes. 2. Remitir a la Comisión Permanente de Ambiente, Turismo y Producción, la Ordenanza 031-Gadma que Regula el Arrendamiento Uso y Funcionamiento de las Plazas Municipales de Comidas Típicas del Cantón Archidona, a fin de que analice la misma y pueda proponer proyectos de reformas o nuevos instrumentos legales con el afán de mejorar el Funcionamiento, Administración y uso del Patio de Comidas Típicas del Cantón Archidona;

Que, mediante Memorando Nro. GADMA-DTC-2024-0142-M, de fecha 01 de abril de 2024, el Ing. Darwin Licuy Mamallacta – Director de Turismo y Cooperación, remite el Proyecto de Ordenanza que “REGULA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS PLAZAS DE COMIDAS Y PLAZAS DE COMIDAS TÍPICAS MUNICIPALES DEL CANTÓN ARCHIDONA”

Que, mediante Providencia Nro. GADMA-SGC-2024-0016-P, de fecha 01 de abril de 2024, el Secretario General Abg. Félix Grefa, por disposición de la Señora Alcaldesa, convoca a Sesión Ordinaria de Concejo Municipal Nro. 045, para el miércoles 03 de abril de 2024 a las 09h00, en la sala de sesiones del Consejo Municipal de Archidona; estableciendo en el punto Sexto del orden del día: Primer Debate: “PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGULA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS PLAZAS DE COMIDAS Y PLAZAS DE COMIDAS TÍPICAS MUNICIPALES DEL CANTÓN ARCHIDONA”;



Que, mediante Resolución de Concejo Nro. 101, el Concejo Municipal resuelve: “1.- Aprobar en Primer Instancia el Proyecto de Ordenanza que Regula El Uso y Funcionamiento de las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales del Cantón Archidona. 2.- Remitir a la Comisión Permanente de Ambiente, Turismo y Producción, para su análisis y posterior Informe Final: Proyecto de Ordenanza que Regula el Uso y Funcionamiento de las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales del Cantón Archidona, para su segundo debate y aprobación en segunda y definitiva instancia en el Pleno del Concejo Municipal”;

Que, mediante Resolución Nro. 009 de fecha 26 de febrero de 2025, la Comisión Permanente de Ambiente, Turismo y Producción del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Archidona resuelve: SUGERIR al Concejo Municipal la aprobación en segundo debate el proyecto de Ordenanza Sustitutiva que Regula el uso y funcionamiento de las Plazas de Comidas y Comidas Típicas Municipales del Cantón Archidona;

Que, mediante Providencia Nro. GADMA-SGC-2025-0010-P, de fecha 28 de febrero de 2025, el Secretario General Abg. Félix Grefa, por disposición de la Señora Alcaldesa, convoca a Sesión Ordinaria de Concejo Municipal Nro. 089, para el miércoles 05 de marzo de 2025 a las 09h00, en la sala de sesiones del Consejo Municipal de Archidona; estableciendo en el punto Séptimo del orden del día: Segundo Debate: “PROYECTO DE ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGULA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS PLAZAS DE COMIDAS Y PLAZAS DE COMIDAS TÍPICAS MUNICIPALES DEL CANTÓN ARCHIDONA”;

Que, el Concejo Municipal mediante la Resolución Nro. 171, en la Sesión Ordinaria Nro. 089, realizada el 05 de marzo del 2025 resuelve: APROBAR EN SEGUNDO DEBATE EL PROYECTO DE ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGULA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS PLAZAS DE COMIDAS Y PLAZAS DE COMIDAS TÍPICAS MUNICIPALES DEL CANTÓN ARCHIDONA;

En uso de las atribuciones que le confiere la Constitución de la República del Ecuador en su Art. 264 numeral 2), y 5), en concordancia con lo que indica el Art.57, literal a) y c) y Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.

EXPIDE:

**ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGULA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS
PLAZAS DE COMIDA Y PLAZAS DE COMIDA TÍPICAS MUNICIPALES DEL
CANTÓN ARCHIDONA**

CAPÍTULO I

OBJETO, ÁMBITO Y DEFINICIONES

Artículo 1. Objeto. - La presente ordenanza tiene por objeto regular el uso, funcionamiento, administración y control de las Plazas de Comidas y Plazas de Comida Típicas municipales del cantón Archidona.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. - Las normas de la presente ordenanza deben ser observadas y cumplidas por todas las personas naturales o jurídicas de derecho público y privado nacionales o extranjeras, que realizan cualquier actividad relacionada con la elaboración, manipulación y expendio de alimentos y bebidas en Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas municipales que sean de propiedad del GAD Municipal y las que se encuentren dentro de la jurisdicción cantonal de Archidona.

Artículo 3. Usos y Definiciones. - Para la aplicación de la presente ordenanza se establecen las siguientes definiciones:

- a) **Plazas de comida:** Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, que no se encuentran dentro de un centro comercial. Para la regulación y control de estas Plazas de Comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados en el (Artículo 8).
- b) **Plazas de Comida típicas:** Son consideradas como los sitios que agrupan a establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que expenden únicamente alimentos tradicionales amazónicos de la zona y que no se encuentran dentro de un centro comercial, así como también productos transformados como artesanías y sus similares que sean de la zona. Para la regulación y control de estas Plazas de Comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados en el (Artículo 10).
- c) **Establecimiento móvil:** Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos y/o calientes. Este tipo de establecimiento se caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas.
- d) **Áreas comunes:** Se entiende por áreas comunes, aquellos espacios que, al interior de las plazas Comida, la entidad ha destinado para el uso público como: Los pasillos, veredas, baños y baterías sanitarias, comedores y demás instalaciones que el GAD Municipal lo determine.
- e) **Bio-tienda:** Los locales destinados a la comercialización de productos transformados, artesanías y similares.

- f) **Área concesionada de arriendo:** Es el espacio físico en la cual el GAD Municipal de Archidona concede para el uso de la actividad comercial dentro de las Plazas de comida y Plazas de Comida Típicas municipales.

Artículo 4. Servicios permitidos en las Plazas de Comida: Los servicios que pueden prestar son los siguientes:

Alimento preparado; Producto elaborado; semi—elaborado o crudo: destinado al consumo humano que requiera o no mantenerse caliente, refrigerado o congelado, y se expende de forma directa al público para su consumo inmediato.

Establecimientos donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación.

Artículo 5. Servicios permitidos en la Plazas de Comida Típicas. - Los servicios que pueden prestar son los siguientes:

- a. **Servicio de expendio de Comida Típicas.** - La preparación y comercialización de Comida Típicas amazónicas, se permitirá exclusivamente en los locales destinados para el efecto;
- b. **Servicio de bebidas.** - La comercialización de bebidas refrescantes como gaseosas, jugos, batidos, se permitirá únicamente en los locales que se destine para el efecto;
- c. **Servicio de Bio-tienda.** - Los locales destinados a la comercialización de productos transformados, artesanías y similares; y,
- d. **Servicios higiénicos y/o baterías sanitarias:** Es el espacio destinado a los turistas y visitantes para su uso. Este servicio incluye la limpieza regular de inodoros, lavamanos, urinarios, y demás elementos de las baterías sanitarias, asegurando que se mantengan en condiciones óptimas de higiene, funcionalidad y confort para los usuarios.

Artículo 6. De la designación y responsabilidad del administrador. - El alcalde o alcaldesa designa la administración de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales a la Dirección de Turismo y Cooperación del GAD Municipal de Archidona el cual podrá delegar con las siguientes responsabilidades:

- a. Cumplir y hacer cumplir las leyes, reglamentos, ordenanzas, resoluciones administrativas y disposiciones superiores;
- b. Asesorar al director de Turismo y Cooperación, para el buen manejo, orden y funcionamiento de las plazas municipales de comidas típicas, así como hacer conocer a los directores según su competencia;
- c. Emitir informes motivados para el inicio del proceso administrativo sancionador a los arrendatarios, que contravengan las normas de las ordenanzas o reglamentos, estos se remitirán a la Dirección de Turismo y



- Cooperación y ésta a su vez a la Comisaría Municipal para el trámite correspondiente;
- d. Elaborar el Plan Anual de capacitaciones para la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales;
 - e. Dirigir, asesorar y coordinar al personal de limpieza los horarios, vigilancia de las baterías sanitarias a su cargo, siempre que lo considere necesario para un mejor aprovechamiento de las actividades en la plaza, previo conocimiento y aprobación del director de Turismo y Cooperación;
 - f. Velar por el orden, limpieza y el uso adecuado de las instalaciones y el buen uso de las áreas de uso común;
 - g. Informar a los administradores las disposiciones que se emanen de instancias superiores;
 - h. Facilitar el trabajo de los inspectores sanitarios, Intendencia General de Policía y demás entidades de control para el cumplimiento de la normativa legal vigente;
 - i. Velar por la conservación y mantenimiento del espacio físico, edificios y sus instalaciones, aplicando lo reglamentado o actuando directamente de oficio;
 - j. Custodiar la documentación administrativa de cada local en el que constará el contrato, registros de infracciones cometidas, sanciones, cambios, actas de adjudicación, garantías recibidas y demás información que sea relevante;
 - k. Emitir informes trimestrales a la Dirección de Turismo y Cooperación sobre la gestión realizada;
 - l. Informar a la Dirección de Turismo y Cooperación dentro de las siguientes 48 horas, de la devolución voluntaria, abandono de cualquier local de las plazas municipales de comidas típicas, dado en arrendamiento, o cualquier motivación legal contenida en ésta Ordenanza, para que con ésta información se lo declare vacante y acto seguido remita a la Dirección Financiera para la suspensión de la emisión de títulos; y en el caso de ameritarlo la efectivización de la garantía. El informe incluirá si el adjudicatario registra deudas pendientes por uso del espacio público legalmente permitido y las condiciones en que entrega o se encuentra el bien municipal;
 - m. Informar a la Dirección de Turismo y Cooperación, sobre el cumplimiento de todas y cada una de las sanciones impuestas por la Comisaría Municipal a los arrendatarios;
 - n. Dar seguimiento los procesos de recaudación (de canon de arrendamiento, valor de consumo de energía eléctrica y agua potable), aseo, vigilancia y mantenimiento físico en el área de su responsabilidad. Igualmente controlará el uso adecuado de las instalaciones, por parte de los arrendatarios;
 - o. Asistir de manera obligatoria a las sesiones de las diferentes Comisiones cuando fuere invitado; y,
 - p. Aquellas que le disponga el director de Turismo y Cooperación.

CAPÍTULO II

DEL PROCESO DE ARRENDAMIENTO

Artículo 7. Del inicio del proceso de arrendamiento. – La Dirección de Turismo y Cooperación del GAD Municipal de Archidona a través del administrador de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales es la responsable de generar los insumos para el proceso de contratación pública con la finalidad de garantizar el cumplimiento de lo estipulado en la presente Ordenanza.

Artículo 8. Del funcionamiento y control de las Plazas de Comida y Plazas de Comida típicas municipales.

Para el funcionamiento y control de estas Plazas de Comida y Plazas de Comidas Típicas Municipales, se tomará en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. Tener acceso universal con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes el personal que preste atención deberá haber aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente);
2. Contar con contenedores de desperdicios con tapa, identificados por tipo de desperdicios.
3. Contar con sistema de iluminación de emergencia.
4. Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.
5. Contar con suministro de agua permanente para la plaza.
6. Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en la plaza.
7. Garantizar el suministro de agua y luz permanente en los establecimientos.
8. Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente, contar con registro de limpieza de baños.
9. Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.
10. Mostrar registros visibles de limpieza diaria, de las áreas de la plaza;
11. Horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor;
12. Contar con bodegas y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje de la plaza; y,
13. Debe contar con un espacio destinado para el almacenamiento de artículos personales de los empleados de los establecimientos
14. Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.



15. Contar con pisos para alta circulación de personas
16. Debe contar con una política interna que contenga lo siguiente:
 - a) Normas de funcionamiento de los establecimientos.
 - b) Control periódico de limpieza de la plaza y de los establecimientos.
 - c) Control periódico de baterías sanitarias y alcantarillado para garantizar que se encuentran en funcionamiento.
 - d) Plan anual de capacitación de manipulación de alimentos.

Artículo 9. Requisitos generales obligatorios para los establecimientos turísticos móviles. - Los establecimientos que cuenten con esta categorización deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistente a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.
2. Las superficies de las paredes y techos deben ser lisas y de fácil limpieza, para evitar la acumulación y proliferación de bacterias.
3. El área interna del establecimiento cuente con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.
4. El establecimiento que utilice fuentes de calor (artefactos de cocina, freidoras, asadoras) debe colocar campanas de extracción en funcionamiento (si aplica).
5. Focos y lámparas de techo en áreas de producción deben aislarse con protectores.
6. El establecimiento cuenta al interior y exterior (si aplica) con manejo desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicios.
7. Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite.
8. Debe contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).
9. Debe contar con áreas independientes y cerradas para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable.
10. Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria, de las áreas operativas del establecimiento;
11. Dispensador de jabón con este elemento disponible en el área de producción;
12. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible en el área de producción;
13. Dispensador de desinfectante para el personal y consumidor (con este elemento disponible);
14. El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello;
15. Debe contar con personal uniformado: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas y sin pintura;

16. El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente;
17. Debe contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento;
18. Debe contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio.

Artículo 10.- Requisitos para postular al proceso de arrendamiento. - El proceso de arrendamiento de los espacios que se encuentran dentro de la Plaza de Comidas y/o Plaza de Comidas Típicas Municipales de propiedad del GAD Municipal de Archidona se lo realizará según lo estipula la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y su Reglamento.

a. Requisitos obligatorios

1. Registro Único de Contribuyentes con la actividad relacionada al servicio turístico
2. Copia de la cédula de ciudadanía
3. Papeleta de votación de ser aplicable;

b. Requisitos complementarios: con la finalidad de garantizar un servicio de calidad y calidez en las Plaza de Comidas y/o Plaza de Comidas Típicas Municipales, así como también, garantizar una distribución equitativa y justa para los habitantes del cantón Archidona se establecen los siguientes requisitos complementarios:

1. Hoja de vida del postulante con sus evidenciables que podrá justificar con: contratos relacionados a la actividad, Facturas o mecanizado del IESS;
2. Un certificado de aprobación de cursos actualizados (últimos 2 años) relacionados con la actividad (Buenas Prácticas de Manufacturas; Atención al cliente, Manipulación de alimentos y/o afines);
3. Planilla de luz del lugar de residencia;
4. No ser cónyuges, hijo/a, nuera, yerno, en unión de hecho o dependientes entre postulantes o arrendatarios.
5. No tener deudas pendientes con el estado;
6. Certificado de no adeudar a la Municipalidad;
7. Para las personas jurídicas deben estar domiciliadas en el cantón Archidona;
 - a Acta de constitución legalizada
 - b Nombramiento del representante legal vigente,
8. Certificado de no ser servidor público (Ministerio de Trabajo); y
9. Las demás previstas por la entidad contratante.

Artículo 11.- Tiempo de vigencia de los contratos. - Con la finalidad de brindar las mismas oportunidades y laborales a la población del cantón Archidona se establece que la duración de los contratos para el uso de las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales es de 3 años.

Artículo 12.- Canon de arrendamiento - El canon mensual de arrendamiento es definido mediante análisis técnico emitido por la Dirección de Planificación del GAD Municipal de Archidona para los locales de las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales.

- a. Se detallan los valores para las Plazas de Comida Típicas Municipales considerando que los mismos están sujetos a cambios según estudios posteriores.
 - El canon de arrendamiento de la Plaza de comidas típicas en la parroquia Archidona será de \$120.81 mensuales.
 - El canon de arrendamiento de la Plaza de comidas típicas en la parroquia Cotundo será de \$40.43 mensuales.
- b. El canon de arrendamiento para las Plazas de Comidas Municipales se definirá mediante informe técnico emitido por la Dirección de Planificación del GAD Municipal de Archidona una vez que empiezan a implementarse.
- c. El canon de arrendamiento será cancelado por el arrendatario en las ventanillas de recaudación del GAD Municipal de Archidona, en el plazo máximo de los diez primeros días de cada mes.

Artículo 13.- Caso Fortuito o fuerza mayor. - Solo en estos casos, a pedido del arrendatario o de oficio por el administrador del contrato, podrá solicitar la suspensión del canon de arrendamiento mientras exista la afectación que imposibilite al arrendatario cumplir con su jornada normal de trabajo.

La suspensión de pago solicitada solo será aprobada por el Pleno del Concejo Municipal, previo los informes motivados del Administrador del Contrato, Financiero y Jurídico, quienes deberán establecer que el caso fortuito o fuerza mayor acaecido imposibilita al arrendatario cumplir con el pago del canon de arrendamiento. En la resolución deberá constar la fecha de inicio y fin de suspensión de pago.

Artículo 14.- Terminación Unilateral. - Para la terminación unilateral del contrato se establecen las siguientes causales:

1. Por falta de pago del canon de arrendamiento por dos o más meses;
2. Incumplimiento al Artículo 21, literales b, d y e; y,
3. Incumplimiento al Artículo 22 literales a, b, g, j y k.

El/La Administrador/a del mercado, emitirá un informe dirigido al alcalde o alcaldesa, sobre el inicio del proceso de terminación unilateral del contrato de arrendamiento; señalando una de las causales en que ha incurrido debidamente motivada. Así como también, notificará este informe al arrendatario manifestándole que en caso de no justificar en diez (10) días término, se iniciará la terminación del contrato de arrendamiento y el cobro de la garantía de haber lugar, por canon vencido o para arreglos de locativas.

Artículo 15. Horarios. - Los arrendatarios deberán acogerse al horario de funcionamiento según lo establecido en el Artículo 3 del ACUERDO MINISTERIAL Nro. 2022-031 emitido por la Autoridad Nacional de Turismo (Ministerio de Turismo) y a la Ordenanza Nro. 009-GADMA-2024 que regula la tasa de la Licencia Única Anual De Funcionamiento – LUAF.

Artículo 16.- Acta Entrega Recepción del espacio físico de arrendamiento. - Una vez concluido el tiempo de vigencia del contrato de arrendamiento según proceso de contratación Pública, los arrendatarios entregarán formalmente en los próximos 7 días de haber concluido la fecha del contrato del local designado en las mismas o mejores condiciones que fueron entregadas mediante Acta de Entrega-Recepción que deberá contener como anexo el Informe de Satisfacción del Administrador de la Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales.

CAPÍTULO III

FACULTADES Y ATRIBUCIONES DEL GAD MUNICIPAL DE ARCHIDONA

Artículo 17. Facultades y Atribuciones del GAD Municipal de Archidona. – Son responsabilidades del GAD Municipal de Archidona:

1. Generar todas las facilidades a través de las direcciones existentes en la municipalidad para el funcionamiento y desarrollo de las actividades comerciales dentro de las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales;
2. Será responsabilidad del alcalde o alcaldesa designar la administración de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales, así como también la remoción;
3. La seguridad, el control de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales;
4. Garantizar el buen funcionamiento de los locales de arriendo, áreas comunes, baños y baterías sanitarias y zonas de recreación complementarias a la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales.
5. Los recursos económicos provenientes de los arriendos de los locales existentes en la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales, serán destinados preferentemente para procesos de mantenimientos preventivos y correctivos.

Artículo 18. Facultades y atribuciones Dirección de Turismo y Cooperación en las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales. - La Dirección de Turismo y Cooperación es una dependencia del GAD Municipal de Archidona, encargada de:

1. Administración;

2. Control; y
3. Gestión de recursos a través de proyectos que permitan la mejora de los servicios e infraestructura de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales.

Artículo 19. Atribuciones y deberes Responsabilidades del director de Turismo y Cooperación. - El director de Turismo y Cooperación del GAD Municipal de Archidona será el responsable de:

- a) Planificar, dirigir, coordinar y evaluar las actividades de la Dirección y de sus dependencias, garantizar el cumplimiento de las leyes, ordenanzas, reglamentos, resoluciones y disposiciones de Concejo Municipal y de Alcaldía, que se relacionen con el funcionamiento y operación de las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales;
- b) Delegar al técnico responsable de la Administración de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales de Archidona;
- c) Coordinar con las diferentes Direcciones del GAD Municipal de Archidona y demás autoridades municipales, el cumplimiento de las normas que regulan la comercialización, manipulación y expendio de la gastronomía ancestral para consumo humano;
- d) Generar estrategias para la atención de denuncias, quejas y reclamos relacionados con el funcionamiento y prestación de servicios en las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales;
- e) Coordinar conjuntamente con Tesorería, la recaudación puntual del canon de arrendamiento de los locales;
- f) Remitir a la Comisaría Municipal los informes debidamente motivados, para el inicio de los procedimientos administrativos sancionadores y ejecutar lo dispuesto por la señalada dependencia;
- g) Presentar a la máxima autoridad municipal el Informe de Gestión Anual de la Plaza de Comidas y Plaza de Comidas Típicas Municipales respecto a la utilización del espacio, con el fin de dinamizar y fortalecer la actividad comercial en el cantón;
- h) Participar en las sesiones de Concejo Municipal, cuando el caso lo amerite para tratar temas relacionados con la actividad de las plazas de comidas y Plaza de Comidas Típicas municipales del cantón Archidona;

CAPÍTULO IV

DERECHOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE LOS ARRENDATARIOS

Artículo 20. Derechos. - Los arrendatarios o arrendatarios tienen los siguientes derechos:

- a) Ejercer sus actividades comerciales con absoluta libertad, con sujeción al contrato establecido, Ordenanzas Municipales y las leyes establecidas en la Republica de Ecuador.

- b) Ser parte de los actos cívicos y culturales que organiza el GAD Municipal de Archidona
- c) Recibir cursos de capacitación;
- d) A la defensa en casos de la imposición de sanciones;
- e) Ser informados oportunamente con cualquier disposición, a través de la Administración de Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales.
- f) Denunciar por escrito ante las autoridades competentes las irregularidades cometidas por el personal encargado de la administración de las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales; por acciones de peculado, cohecho, concusión, extorsión, chantaje, amenazas, agresiones físicas, verbales, psicológicas o sexuales y otros.

Artículo 21. Obligaciones Generales. - Toda persona que preste cualquier servicio normado en esta Ordenanza debe cumplir a cabalidad las siguientes obligaciones:

- a) Cumplir con la normativa turística, laboral y ordenanzas vigentes;
- b) Cumplir con los pagos de forma puntual del canon de arrendamiento durante los 10 primeros días de cada mes;
- c) Cumplir con el pago de garantía equivalente a dos cánones de arrendamiento por una sola vez;
- d) Participar de las capacitaciones que planifique el GAD Municipal de Archidona o las instituciones de control;
- e) Asistir puntualmente a las convocatorias realizadas por el GAD Municipal de Archidona en temas relacionados para la mejora y el fortalecimiento para las Plazas de Comida y Plaza de Comida Típicas;
- f) Asumir la responsabilidad directa en el caso de presentarse daños, robos o perjuicios dentro del espacio mencionado en el contrato;
- g) Cumplir con todos los requisitos exigidos por la Ley de Turismo, Ordenanzas y Organismos de Control Sanitario y Bomberos.
- h) Otorgar uniformes con identidad local al personal para su fácil identificación, contando con las respectivas medidas de salubridad tales como: gorro, malla de cabello, mandil y guantes para la manipulación de alimentos, entre otros.
- i) Colocar visiblemente letreros que contengan la siguiente información: Nombre del comedor, menú, con su respectivo listado de precios (incluido IVA) a vista del público en general.
- j) Permitir que los organismos de control: Ministerio de Turismo, Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia (ARCSA) y el Ministerio de Salud Pública, o quien haga sus veces efectúen las inspecciones de control y vigilancia correspondientes;
- k) Cumplir con las buenas prácticas de manufacturas de alimentos, en todos los alimentos preparados para el expendio a todo el público en general, con el fin de evitar enfermedades o desórdenes alimenticios por consumo de alimentos contaminados, caducados o dañados que perjudiquen la salud de los consumidores;



- l) Permitir el libre acceso al sitio, objeto de contratación, a cualquier persona autorizada por el Administrador del contrato, con la finalidad de inspeccionar y constatar las condiciones de la infraestructura, mobiliario, así también el cumplimiento de las normas sanitarias, asepsia y adecuada preparación y manejo de alimentos;
- m) Mantener un ambiente laboral armónico entre los/las arrendatarios evitando conflictos que puedan perjudicar en la imagen comercial de la Plaza de Comida Típicas ante el consumidor;
- n) Cumplir a cabalidad con los términos de la presente ordenanza y contratos establecidos;
- o) En caso de incurrir en más de 3 llamados de atención por el Administrador del contrato o los entes de control, se realizará una evaluación y podrá multar o dar por terminado el contrato en beneficio de los usuarios y el GAD Municipal de Archidona;

Artículo 22. Obligación de carácter individual. - Cada arrendatario debe cumplir con las siguientes obligaciones:

- a. Un depósito de basura diferenciado con tapa, de color y modelo sugerido por la Municipalidad.
- b. Todos los establecimientos estarán sujetos a la inspección sanitaria y de control municipal, para garantizar tanto la calidad de los productos, como el debido estado de las instalaciones y útiles de trabajo. Así como también, será el responsable directo de cualquier acción u omisión causado por el personal que labore bajo aprobación del arrendatario.
- c. Asumir en su totalidad los gastos que incurran por el servicio agua.
- d. Asumir en su totalidad los gastos que incurran por el servicio de luz, identificados por los medidores o medios correspondientes.
- e. Los arrendatarios que se encuentran dentro de las plazas de comidas y plazas de comidas típicas deben obtener el Registro de Turismo de acuerdo a las actividades establecidas según el Reglamento de Actividades Turísticas emitido por la Autoridad Nacional de Turismo.

Artículo 23. Prohibiciones. - Se prohíbe a los arrendatarios de los locales de la Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales, lo siguiente:

- a) Brindar el servicio establecido en el contrato en estado étlico;
- b) Emplear a personas menores de 18 años para prestar los servicios en el local establecido según el contrato;
- c) Mantener en el local, perros, gatos y otros animales domésticos;
- d) Mantener en el local, niños lactantes o de corta edad de manera permanente
- e) Vender productos que no esté autorizado o cambiar el giro del negocio.
- f) El expendio de carne de animales de vida silvestre;
- g) Vender, ceder, subarrendar, prestar o transferir el puesto;
- h) Provocar griteríos y escándalos que alteren el orden público;

- i) Instalar toldos, tarimas, cajones y cualquier otro objeto que deforme los puestos, obstruya puertas y pasillos, obstaculice el tránsito del público o impida la visibilidad;
- j) Modificar los locales sin el permiso respectivo;
- k) Utilizar los locales para fin distinto al autorizado;
- l) Arrojar basura fuera de los depósitos destinados para este propósito;
- m) Portar cualquier tipo de armas de fuego dentro de los locales;
- n) Mantener un comportamiento hostil con los demás arrendatarios o clientes que visiten sus negocios;
- o) Exender productos en mal estado, no aptos para el consumo humano;
- p) Vender de manera ambulante en la Plaza de Comida Típicas;
- q) Evitar que los locales de Comida Típicas permanezcan cerrados, en los horarios establecidos; y,
- r) Las demás que establezca esta Ordenanza o el Concejo Municipal.

CAPÍTULO V

FUNCIONAMIENTO Y CONTROL

Artículo 24. Funcionamiento. – Para el funcionamiento de las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales se determina lo siguiente:

- a) La máxima autoridad administrativa del GAD Municipal de Archidona será quien determine la normativa para las políticas de funcionamiento de las Plazas de Comidas y Plazas de Comidas Típicas Municipales.
- b) El administrador es el responsable de la administración de las plazas de comidas y plazas comidas típicas municipales.
- c) La Comisaría Municipal en coordinación con los Agentes de Control Municipal y Policía Nacional es la encargada del control.

Artículo 25. Facultad de control. – El control y cumplimiento de las disposiciones de la presente ordenanza estará bajo la responsabilidad de la Comisaría Municipal a través de los Agentes de Control Municipal y en coordinación con Policía Nacional y Dirección de Turismo y Cooperación es la encargada de verificación de permisos y horarios de funcionamiento, así como también de la seguridad de las plazas.

Artículo 26. Seguridad. – Son deberes y atribuciones de los Agentes de Control Municipal:

- a) Vigilar la seguridad íntegra de las instalaciones de las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales;
- b) Cumplir su labor de seguridad en el horario establecido por la autoridad municipal;

- c) Desalojar de los locales de las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas a las personas que se encuentren en horas no laborables;
- d) Presentar novedades sobre trabajos de control e informar oportunamente a la autoridad; y,
- e) Realizar las demás tareas que le asigne.

CAPÍTULO VI

RÉGIMEN SANCIONATORIO

Artículo 27. Inicio del Procedimiento Administrativo Sancionatorio. - El procedimiento administrativo sancionador da inicio por cualquiera de las siguientes formas:

- a) Denuncia verbal o escrita de cualquier persona que conozca del cometimiento de la infracción, no se requerirá de la firma de abogado para presentar la denuncia;
- b) De oficio, por acuerdo del órgano competente;
- c) Por propia iniciativa o como consecuencia de orden superior;
- d) A petición razonada de otros órganos; y,
- e) Por incumplimiento del contrato de arrendamiento y la presente ordenanza.
- f) Por el administrador del mercado por incumplimiento de las obligaciones.

La iniciación de los procedimientos sancionatorios se formaliza con un acto administrativo expedido por el órgano instructor y sancionado por la Comisaría Municipal.

Artículo 28. Faltas. - Los/ las propietarios /as que incumplan las normas establecidas en la presente ordenanza estarán sujetos a un régimen sancionatorio de acuerdo a la falta cometida, mismas que se detallan a continuación:

a) Faltas leves: Se establece como faltas leves:

1. Cierre no autorizado de los locales en forma injustificada por el plazo de 7 días;
2. Infringir por primera vez a las obligaciones estipuladas en el Artículo 25, 26 y 27 de la presente ordenanza.

b) Faltas graves: se considera como faltas graves:

1. Reincidir por segunda vez en faltas leves establecidas en esta ordenanza en el transcurso de un año;
2. La inobservancia de las instrucciones emitidas por la Municipalidad y las autoridades de control;
3. Causar en forma dolosa o negligente daños al espacio o sus instalaciones;
4. Subarrendar o transferir los derechos de ocupación del local; y,



5. Infracción de la normativa sanitaria y de consumo vigente, sin perjuicio de lo que establezca de la misma.
6. Por hacer caso omiso a las prohibiciones.

Artículo 29. Sanciones. - Se sancionarán acorde al tipo de faltas establecidas en esta ordenanza:

- a) Faltas leves: se sancionarán con una multa equivalente al 15% del Salario Básico Unificado del Trabajador en General; y,
- b) Faltas graves: Las faltas graves se sancionarán con multa equivalente al 50% del Salario Básico Unificado para el Trabajador en General Vigente.
- c) Clausura: Se clausurará el local y se dará por terminado unilateralmente el contrato de arrendamiento, por las siguientes causales:
 1. En caso de reincidir por hasta de tres veces al año en faltas graves;
 2. Por falta de pago de tres meses o más del canon arrendatario; y
 3. Por ofensas de palabra u obra a las autoridades, empleados y a los demás arrendatarios.

Artículo 30. Reincidencia de falta. - Si un arrendatario ha sido sancionado con la terminación del contrato de arrendamiento por una falta grave, no podrá volver a solicitar un local en ningún mercado o locales comerciales municipales, en el plazo de tres (3) años, contados a partir de la fecha en que se emite la sanción.

DISPOSICIONES DEROGATORIA

Única. - Deróguese la Ordenanza 031-GADMA denominado "Ordenanza que regula el arrendamiento, uso y funcionamiento de las plazas municipales de comidas típicas del cantón Archidona" aprobado el 11 y 19 de julio de 2016, todas las disposiciones que se opongan a la misma y que le sean contrarias; y todas las resoluciones y disposiciones que sobre esta materia se hubieren aprobado anteriormente.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera: La Dirección de Turismo y Cooperación realizará la fase preparatoria del concurso para el proceso de arrendamiento de los locales de las Plazas de Comidas y Comidas Típicas municipales en el plazo de 60 días una vez publicada la presente Ordenanza en el Registro Oficial.

Segunda: En lo que no esté normado o regulado en esta ordenanza, por su sola atribución la autoridad administrativa municipal resolverá en derecho.



DISPOSICIÓN FINAL

ÚNICA. - La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial.

DADO Y FIRMADO EN LA SALA DE SESIONES DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ARCHIDONA, A LOS TRECE DIAS DEL MES DE MARZO DE DOS MIL VEINTICINCO.

Lcda. Amada Grefa Tapuy
ALCALDESA

Abg. Félix Grefa Shiguango
SECRETARIO GENERAL

DIRECCIÓN DE LA SECRETARÍA GENERAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ARCHIDONA. - En legal forma **CERTIFICO:** Que, la Ordenanza que antecede fue analizada y aprobada en sesión ordinaria del Concejo del 03 de abril de 2024 y la sesión ordinaria del Concejo del 05 de marzo de 2025, mediante Resoluciones de Concejo 101 y 171 respectivamente. – **LO CERTIFICO.**

Abg. Félix Grefa Shiguango
SECRETARIO GENERAL

ALCALDÍA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ARCHIDONA. – Archidona, 13 de marzo de 2025, las 08h20. Por reunir los requisitos legales exigidos, de conformidad con lo determinado en el artículo 248 y 322 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización. **PROMÚLGUESE Y EJECÚTESE.**

Lcda. Amada Grefa Tapuy
ALCALDESA



DIRECCIÓN DE LA SECRETARÍA GENERAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ARCHIDONA. - Proveyó y firmó el decreto que antecede, la Señora Licenciada Amada Grefa Tapuy, Alcaldesa del cantón Archidona, en la hora y fecha señaladas. – **LO CERTIFICO.**

Abg. Félix Grefa Shiguango
SECRETARIO GENERAL



ARCHIDONA
Construimos progreso!

