

**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA  
SEDE DE INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA SIU  
CONVOCATORIA SIU-197-2019**

**INVITACIÓN A COTIZAR**

**ADJUDICACIÓN DE CONTRATO DE CONCESIÓN DE UN LOCAL  
DESTINADO AL SERVICIO DE ALIMENTARIO EN LA SEDE DE  
INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA - SIU**

**CRONOGRAMA**

<b>Fecha de apertura y publicación</b>	El 4 de marzo de 2019 a las 8.00 a.m.	
<b>Medio de Publicación</b>	El Portal Universitario de la Universidad de Antioquia ( <a href="http://www.udea.edu.co">www.udea.edu.co</a> ).	
<b>Visita Técnica</b>	Fecha – Hora	18 de marzo de 2019 a las 10:00 a.m. horas, hora legal colombiana
	Sitio de encuentro	Sede de Investigación. Universidad de Antioquia. Área Administrativa. calle 62 - No.52-59.
<b>Solicitud de aclaraciones a los términos de referencia</b>	Entre los días 4 y 7 de marzo de 2019  La solicitud de aclaraciones deberá enviarse a la dirección de correo electrónico <a href="mailto:siu@udea.edu.co">siu@udea.edu.co</a> , antes de la fecha y hora límites. Una vez cumplido el plazo para solicitar aclaraciones no se dará curso a ninguna solicitud.	
<b>Degustación</b>	Fecha – Hora	20 de marzo de 2019 a las 11:30 a.m. horas, hora legal colombiana
	Sitio de encuentro	Sede de Investigación. Universidad de Antioquia. Zona de Comidas. Calle 62 No.52-59.

<b>Respuesta a observaciones por parte la Universidad</b>	Entre los días 4 de marzo y 26 de marzo de 2019 en el Portal Universitario <a href="http://www.udea.edu.co">www.udea.edu.co</a>
<b>Publicación de adendas</b>	El 1 de abril de 2019
<b>Entrega de las propuestas</b>	Fecha y hora: 8 de abril de 2019, entre las 4:00 p.m. y las 4:30 p.m., hora legal colombiana señalada por el Instituto Nacional de Metrología. Lugar: Universidad de Antioquia, Sede de Investigación Universitaria, Calle 62 No.52-59.

**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA  
SEDE DE INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA  
SIU**

**CONVOCATORIA SIU-197 - 2019**

**ADJUDICACIÓN DE CONTRATO DE CONCESIÓN  
DE UN LOCAL DESTINADO AL SERVICIO ALIMENTARIO  
EN LA SEDE DE INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA - SIU -  
MEDELLÍN**

**PLIEGO DE CONDICIONES**

Medellín, marzo de 2019

## CONTENIDO

### SECCIÓN I – OBSERVACIONES GENERALES

1. OBJETO	1
2. INFORMACIÓN TIPO GENERAL	1
2.1. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO	1
2.1.1. PARA PERSONAS NATURALES	2
2.1.2. PARA PERSONAS JURÍDICAS	3
2.1.3. OTROS DOMUNENTO A ANEXAR	4
2.1.4. RETIRO DE LAS PROPUESTAS	5
2.2. REGIMEN CONTRACTUAL	5
2.3. VISITA A LOS LOCALES QUE SE ADJUDICARÁN	6
2.4. LUGAR Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS	6
2.5. OBLIGACIÓN DEL PROPONENTE A INORMAR ERRORES U OMISIONES	7
2.6. SOLICITUDES DE ACLARACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	7
2.7. GARANTIAS	8
2.8. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	8
2.9. PLAZO DE ADJUDICACIÓN	9
2.10. INTERVENTORIA	9
2.11. NATURALEZA Y DURACIÓN DEL CONTRATO	9
2.12. RESPONSABILIDAD FRENTE A TERCEROS	10
2.13. CESIÓN DEL CONTRATO	10
2.14. CLÁUSULA PENAL PECUNARIA	10
2.15. MULTAS	10
2.16. EXCLUSIÓN VINCULO LABORAL	11
2.17. ADVERTENCIA	11

### SECCIÓN II – INFORMACIÓN SOBRE EL USUARIO Y EL SERVICIO ALIMENTARIO

1. INFORMACIÓN SOBRE EL USUARIO Y EL SERVICIO ALIMENTARIO	12
1.1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD	12
1.2. DESCRIPCIÓN FÍSICA DE LOS LOCALES	13
1.3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO	15
1.4. POLÍTICAS SOBRE EL COSTO DEL SERVICIO	15
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	15
3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	16
4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	16
5. CONTROLES DE CALIDAD	16
6. FUMIGACION	17
7. REQUISITOS DEL PROPONENTE	17
7.1. PERSONAL	17
7.2. LOCAL	18
8. SERVICIOS PÚBLICOS	18
9. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS	18
10. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO	19

<b>SECCIÓN III - INSTRUCTIVO DE CALIFICACIÓN</b>	20
1. ELEGIBILIDAD	20
2. FACTORES A EVALUAR	20
2.1. FACTORES ECONOMICOS Y ESPECIFICACIÓN ECONOMICA	21
DEL PROPONENTE	
2.1.1 OFERTA SUPERIOR AL PRECIO BASE - VALOR	21
2.1.2. VINCULACIÓN DE GRUPOS ESPECIALES	21
2.2. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	21
2.2.1. PUNTAJE INDIVIDUAL POR GRUPOS DE OFERTAS DE TEMAS	22
SIMILARES	
2.2.2. PUNTAJE PREFERENCIA EN LA DEGUSTACIÓN	22
DE COMISIÓN EXPERTA EVALUADORA	
2.3. EMPATE	22
2.3.1. CRITERIOS DE DESEMPATE	22

**ANEXO 1** MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

**ANEXO 2** REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO

**ANEXO 3** REGLAMENTACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ADECUACIONES,  
REFORMAS Y MODIFICACIONES DE FACHADAS DE LOS LOCALES

**ANEXO 4.** CONTRATO DE CONCESIÓN

**ANEXO 5** PAGARÉ

**ANEXO 6** CARTA DE INSTRUCCIONES

## **SECCIÓN I**

### **OBSERVACIONES GENERALES**

#### **1. OBJETO**

La Universidad de Antioquia requiere que la población universitaria de la Sede de Investigación Universitaria - SIU -y algunas de las Facultades del Área de la Salud, cuenten con el servicio alimentario, que cumpla con los requerimientos nutricionales y condiciones higiénicas y sanitarias, de acuerdo con la normatividad vigente.

Bajo estos parámetros, la Universidad de Antioquia está interesada en recibir propuestas en el proceso de selección directa para entregar mediante contrato de concesión, un local comercial ubicado en la Sede de Investigación Universitaria - SIU - (Calle 62 No.52–59), en Medellín, destinado al servicio alimentario.

El presente pliego define las condiciones y especificaciones, que la Universidad requiere para la adjudicación del local.

#### **2. INFORMACIÓN DE TIPO GENERAL**

##### **2.1. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN ESTE PROCESO**

Podrán participar en este proceso, las personas naturales o jurídicas, en forma individual que no tengan inhabilidades, ni incompatibilidades, ni conflicto de interés para contratar, según lo establecido por la Constitución Política, la Ley y el Acuerdo Superior 395 de 2011. Que no se encuentren en alguna de estas situaciones: cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales, liquidación y cualquier otra circunstancia que justificadamente permita a la Universidad presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica, moral o técnica del proponente para cumplir el objeto del contrato en caso de que le sea adjudicado.

Es requisito indispensable que los proponentes, personas naturales o jurídicas, acrediten mínimo dos (2) años de experiencia en el servicio solicitado (dato a verificarse con la fecha de constitución que aparece en el Certificado de Existencia y Representación Legal o Registro Mercantil de la Cámara de Comercio de su domicilio, este último en caso de que el oferente sea persona natural).

### 2.1.1. Para personas naturales

	<b>REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN (Jurídicos y de experiencia)</b>	<b>MEDIO DE PRUEBA Y DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ANEXAR CON LA PROPUESTA</b>
1.	Tener capacidad jurídica para contratar. Por tanto, debe: (i) ser mayor de edad; y (ii) no tener inhabilidades, incompatibilidades ni conflictos de interés para contratar, de conformidad con la Constitución, la Ley y el Acuerdo Superior 395 de 2011.	<b>(Anexo 1)</b> debidamente diligenciado y firmado. Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía. Registro Mercantil con no más de treinta (30) días de expedido
2.	Estar afiliado y a paz y salvo con el Sistema de Salud (EPS) y el Sistema General de Pensiones en los términos de la Ley. En caso de tener empleados a su cargo, deben estar afiliados y a paz y salvo con el Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos Laborales) y con los aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena, ICBF)	Fotocopia de las planillas de pago del mes en que se presenta la propuesta.
3.	No tener ninguna de estas situaciones: Cesación de pagos o, cualquier otra circunstancia que justificadamente permita a LA UNIVERSIDAD presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica o técnica para cumplir el objeto del contrato.	<b>Anexo 1.</b> Debidamente diligenciado y firmado y el certificado de existencia y representación legal.
4.	No estar reportada al Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República <sup>1</sup> .	( <a href="http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales">http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales</a> ).
5.	No tener antecedentes disciplinarios en la Procuraduría General de la Nación.	( <a href="http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html">http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html</a> ) <sup>2</sup> .

<sup>1</sup> Lo exige el Art. 60 Ley 610 de 2000. Conforme a Circular 005 del 25 de febrero de 2008 de la Contraloría General, debe ser consultado por la Universidad en la página web de dicha entidad, sin perjuicio que lo aporte el proponente.

<sup>2</sup> Conforme a la Ley 1238 de 2008, puede ser consultado por el interesado o por terceros de forma gratuita, a través de la página web.

6.	No tener antecedentes judiciales en la Policía Nacional de Colombia.	( <a href="https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/">https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/</a> ) <sup>3</sup> .
7.	Certificado de Sistema Registro nacional de Medidas Correctivas <sup>4</sup>	<a href="https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx">https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx</a> .
8.	Tener RUT	Copia del RUT, actualizado

### 2.1.2. Para personas jurídicas

	<b>REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN (Jurídicos y de Experiencia)</b>	<b>MEDIO DE PRUEBA Y DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ANEXAR CON LA PROPUESTA</b>
1.	Ser una persona jurídica con: (i) capacidad jurídica para celebrar contratos; (ii) creada por lo menos DOS (2) años antes de la fecha de apertura de la <b>INVITACIÓN</b> ; (iii) con una vigencia mínima igual al término de duración de las garantías exigidas y un año más y (iv) estar inscrita en la Cámara de Comercio de su domicilio.	Certificado de existencia y representación legal del <b>PROPONENTE</b> . Además, deberá adjuntar constancia de la autorización del máximo órgano social, cuando el representante legal tenga limitaciones para presentar la Propuesta Comercial y firmar el contrato, con no más de 30 días de expedido
2.	Tener como objeto social principal, o conexo, las actividades establecidas en el objeto de la presente invitación.	Certificado de existencia y representación legal del <b>PROPONENTE</b> .
3.	No tener, el representante legal ni los miembros de su órgano de dirección y manejo (sea Junta Directiva, Junta de Socios, entre otras), inhabilidades, incompatibilidades ni conflictos de interés para contratar con <b>LA UNIVERSIDAD</b> , según la Constitución y la Ley; y el Acuerdo Superior 395 de 2011.	Carta de presentación y declaraciones del <b>PROPONENTE (Anexo 1)</b> debidamente diligenciado y firmado
4.	No tener ninguna de estas situaciones: Cesación de pagos o, cualquier otra circunstancia que justificadamente permita a LA	Certificado de existencia y representación legal del <b>PROPONENTE</b> y <b>Anexo 1</b> . Debidamente diligenciado y firmado.

<sup>3</sup> Lo regula el Artículo 94 Decreto 019 de 2012 y artículo 248 Constitución Nacional.

<sup>4</sup> Ley 1801 de 2016 (Código Nacional de Policía) la página web de la Policía Nacional puso a disposición el sitio "Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC"

	UNIVERSIDAD presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica o técnica para cumplir el objeto del contrato.	
5.	Haber cumplido con los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales <sup>5</sup> , en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la Propuesta Comercial y encontrarse a paz y salvo con el sistema. Si tiene acuerdos de pago deberá certificarlo.	Certificación del pago de los aportes de los empleados al Sistemas de Seguridad Social Integral y Parafiscales, expedido por el Revisor Fiscal, en su defecto, por el Representante Legal.
6.	No estar reportada al Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República <sup>6</sup> . ( <a href="http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales">http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales</a> ).	Certificado del Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República <sup>7</sup> . ( <a href="http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales">http://www.contraloriagen.gov.co/web/guest/certificado-antecedentes-fiscales</a> ).
7.	Tener RUT	Copia del RUT actualizado

La información financiera de los oferentes se extraerá del Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio del domicilio del proponente.

### **2.1.3. OTROS DOCUMENTOS QUE DEBEN ANEXAR TODOS LOS PROPONENTES, SEAN PERSONAS JURÍDICAS O NATURALES CON LA PROPUESTA**

1. Póliza de seriedad de la oferta, a favor de la Universidad de Antioquia, equivalente al 10% del valor total de la misma y con una vigencia de tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre de presentación de las propuestas.

En caso de ampliación del plazo, el oferente se compromete a ampliar la garantía por el mismo término contado desde la fecha de dicha modificación.

2. Documento que contenga el valor de la propuesta, indicando el precio mensual ofrecido.

<sup>5</sup> Lo exige la Ley 100 de 1993; Ley 789 de 2002, Ley 797 de 2003, Ley 89 de 1988, artículo 23 Ley 1.150 de 2007, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

<sup>6</sup> Lo exige el Art. 60 Ley 610 de 2000. Puede ser aportado directamente por EL PROPONENTE; o puede ser, conforme dispone la Circular 005 del 25 de febrero de 2008 de la Contraloría General, consultado por el funcionario respectivo de LA UNIVERSIDAD en la página web de dicha entidad, sin perjuicio que lo aporte el PROPONENTE.

<sup>7</sup> Lo exige el Art. 60 Ley 610 de 2000.

3. Propuesta técnica para el servicio de alimentación incluye:
  - 3.1 Alternativas de Menú.
  - 3.2 Ciclos de Menú.
  - 3.3 Manual para la manipulación de alimentos.
  - 3.4 Manual de programa higiénico sanitario (lavado y desinfección).
  - 3.5 Programa de saneamiento básico.
  - 3.6 Proceso de selección y seguimiento de proveedores.
  - 3.7 Descripción de la planta del personal.
  - 3.8 Lista con descripción de los equipos.
  - 3.9 El proponente debe presentar un plan de capacitación continua para los empleados.
  - 3.10 Presentación del programa de mantenimiento y calibración de equipos, plan de muestreo, especificaciones de materias primas y fichas técnicas.

#### **2.1.4. RETIRO DE LA PROPUESTA**

Después de entregada la propuesta, no se permitirá el retiro total o parcial de ésta o de los documentos que la componen, los cuales serán devueltos a partir de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de adjudicación del contrato, a solicitud del oferente, salvo la del proponente favorecido.

#### **2.2. RÉGIMEN CONTRACTUAL**

El presente proceso se rige por el Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia (Acuerdo Superior 419 del 29 de abril de 2014); la Resolución Rectoral 39475 del 14 de noviembre de 2014 y demás resoluciones reglamentarias vigentes.

Para conocimiento de los proponentes se transcribe el artículo 5 del Estatuto General de Contratación de la Universidad de Antioquia (Acuerdo Superior 419 del 29 de abril de 2014) (Se puede consultar en la página WEB de la Universidad [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)).

*“... Artículo 5. Normativa que regirá la celebración de contratos y convenios de la Universidad: Los contratos y convenios que suscriba la Universidad de Antioquia, se regirán en general por el derecho privado con sujeción a los requisitos y formalidades que exige la ley para la contratación entre los particulares y por las disposiciones contenidas en el presente Estatuto, en desarrollo de los principios de la autonomía Universitaria y de la autonomía de la voluntad de las partes; sin perjuicio de la aplicación de normas especiales que regulen materias específicas...”*

Así las cosas, la Universidad en el presente proceso no se rige por el Estatuto General de Contratación Administrativa (Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios); se rige por el derecho privado. La Universidad de Antioquia, hará la correspondiente adjudicación, a los oferentes que mejor satisfagan sus intereses.

### **2.3. VISITA AL LOCAL QUE SE ADJUDICARÁ EN CONCESIÓN**

La Universidad tiene programada una visita técnica al sitio de ejecución del contrato para el día 18 de marzo de 2019, a las 10:00 a.m., calle 62 No 52 – 59, Oficina de la Dirección de la Sede de Investigación Universitaria, ubicada en el edificio SIU en Medellín.

La asistencia a la visita es de fundamental importancia, tanto para los proponentes como para la Universidad, ya que en ella se podrán evidenciar aspectos técnicos, físicos (Infraestructura, división y redes técnicas de los locales), económicos y administrativos que podrían influir en la elaboración y preparación de la propuesta.

A la visita puede asistir el proponente (si es persona natural), o su delegado, o el representante legal de la sociedad (si es persona jurídica), o un delegado del mismo, debidamente autorizado, mediante la presentación de la respectiva carta de autorización. Se recomienda que el asistente sea una persona idónea y que tenga conocimiento sobre el servicio que se pretende prestar, lo anterior con el fin de aclarar las dudas técnicas durante la visita.

La visita, si bien no es obligatoria, el efecto de no asistir, es que se entiende que por parte de todos los proponentes se han aceptado todas las aclaraciones, modificaciones y alcance de los términos de la invitación, que se hayan dado como consecuencia de la mencionada visita.

### **2.4. LUGAR Y ENTREGA DE LA PROPUESTA:**

La propuesta en dos (2) ejemplares (original y copia) debidamente selladas y marcadas deberán ser entregadas personalmente por el proponente o su representante, de acuerdo con el reloj oficial designado por la Universidad, únicamente entre las 4:00 p.m. y las 4:30 p.m. del día 8 de abril de 2019, quedando constancia pública por escrito de las propuestas recibidas, en la siguiente dirección: calle 62 No. 52 - 59, área administrativa de la Dirección de la Sede de Investigación Universitaria, ubicada en el edificio SIU en Medellín.

Las propuestas que lleguen por fuera de la fecha y horas límite indicadas en este punto no serán recibidas.

**2.4.1.** La propuesta presentada oportunamente se abrirá en presencia de los proponentes o de sus delegados, si los hubiere y se levantará un acta en la que se deje constancia del valor de cada oferta.

**2.4.2.** La Universidad, o si al menos el cincuenta por ciento (50%) de los proponentes solicitan motivadamente la ampliación del plazo para presentar las propuestas, la Universidad podrá prorrogar el plazo de entrega de la propuesta. Si esto llegare a ocurrir, el nuevo plazo será informado por la Universidad, a cada uno de los proponentes que entregaron su propuesta.

## **2.5. OBLIGACIÓN DEL PROPONENTE A INFORMAR ERRORES U OMISIONES**

El proponente está en la obligación de informar cualquier error, imprecisión, confusión y contradicción que encuentren en el pliego, así como pedir explicaciones, informes o las aclaraciones pertinentes.

## **2.6. SOLICITUDES DE ACLARACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA:**

El proponente podrá solicitar por escrito, cualquier aclaración relacionada con el presente Pliego de Condiciones, desde el 4 y 7 de marzo de 2019, a las 16:00 horas.

Las solicitudes deberán enviarse al correo electrónico [siu@udea.edu.co](mailto:siu@udea.edu.co). En todo caso, las mismas deberán llegar con la anterioridad establecida en el presente pliego.

Las respuestas a las solicitudes de explicaciones, informes y/o aclaraciones, serán comunicadas entre el 4 al 26 de marzo de 2019 a través de correo electrónico.

Si como resultado de las solicitudes de aclaración, la Universidad decide modificar el Pliego de Condiciones en lo que estime pertinente deberá, si es necesario, cambiar la fecha de presentación de la propuesta.

Una vez cumplido el plazo para solicitar aclaraciones no se dará curso a ninguna solicitud.

## **2.7. GARANTÍAS**

El proponente, a quien se adjudique la negociación, se obliga a constituir a favor de la Universidad de Antioquia, garantía que avale:

**2.7.1.** El cumplimiento del contrato: por el 15% del valor del mismo, con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

**2.7.2.** El pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que ocupe en la ejecución del contrato, en una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato, y una vigencia igual a su duración y tres (3) años más.

**2.7.3.** La Responsabilidad Civil Extracontractual, que proteja a El CONCEDENTE de eventuales reclamaciones de terceros, derivadas de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir de las actuaciones, hechos u omisiones de LA CONCESIONARIA o de su personal, por el 20% del valor del contrato, y una vigencia igual a su duración. En esta póliza la Universidad deberá figurar como asegurado y beneficiario adicional.

## **2.8. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA**

**2.8.1.** Las reuniones de evaluación técnica y económica se celebrarán en el área administrativa de la Sede de la Universidad de Antioquia en la ciudad de Medellín ubicada en la calle 62 No. 52 – 59.

**2.8.2.** La adjudicación se hará al proponente cuya oferta se estime más conveniente para la Universidad y esté ajustada al pliego de condiciones.

**2.8.3.** Durante el estudio de la propuesta no se permitirá injerencia alguna de los oferentes. Cualquier oferente que trate de intervenir, influenciar o informarse individualmente sobre el análisis de las ofertas, será descalificado y su oferta no se tendrá en cuenta.

**2.8.4.** Para la evaluación de las ofertas, se tendrán en cuenta, los siguientes factores: Económico (50%) y preferencia del consumidor (50%); lo cual se explica de manera detallada en la Sección III; “Instructivo de Calificación”.

**2.8.5.** La oferta será analizada por el Comité Administrativo de la Sede de Investigación de la Universidad de Antioquia.

## **2.9. PLAZO DE ADJUDICACIÓN**

La Universidad adjudicará el contrato referente a esta negociación, dentro de los sesenta (60) días calendario, posteriores a la fecha de recepción de la propuesta, incluidas las prórrogas si las hubiere.

Una vez perfeccionado el contrato, es decir, suscrito por las partes, el oferente tendrá un término de cinco (5) días hábiles para presentar todos los documentos

necesarios para su legalización, so pena de incumplimiento de sus obligaciones, lo cual dará derecho a la Universidad para hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta, sin perjuicio de que la Universidad pueda reclamar el daño que no cubre dicha garantía.

## **2.10. INTERVENTORÍA**

La interventoría del contrato que se derive de la presente negociación será realizada directamente por la Dirección de la Sede de Investigación Universitaria - SIU de la Universidad de Antioquia, o por quien ella designe y será un equipo humano calificado, responsable de velar por los intereses de la Universidad, por la debida ejecución del contrato, el aseguramiento de la calidad de la alimentación que se prestará en el lugar, y demás aspectos de índole técnico, administrativo, legal y fiscal.

## **2.11. NATURALEZA Y DURACIÓN DEL CONTRATO**

La Universidad entregará el local en Concesión.

La duración del contrato que en virtud de esta invitación haya de celebrarse será de cinco (5) años contados a partir de su legalización, y podrá prorrogarse antes de su vencimiento.

Para el segundo año el valor mensual se incrementará en el IPC más dos (2) puntos y así para cada año de prórroga.

Cualquier reforma interna y externa del local adjudicado corre por cuenta del beneficiario de la adjudicación y sólo podrá ser realizada previa aprobación escrita de la Universidad. Una vez terminado el contrato, la Universidad no reconocerá suma alguna de dinero por concepto de mejoras a los locales adjudicados.

La Universidad no reconocerá suma alguna a quien se le adjudique el contrato, en consecuencia, al momento de darse por terminado el contrato, éste no podrá reclamar suma alguna de dinero por concepto de prima u otros conceptos.

En consecuencia, el beneficiario manifiesta desde la fecha de realizar su propuesta que renuncia a cualquier derecho de naturaleza comercial que provenga directamente o indirectamente de la ocupación del inmueble.

La Universidad podrá ceder o entregará el contrato suscrito a un tercero, de lo cual se informará al proponente que resulte favorecido.

## **2.12. RESPONSABILIDAD FRENTE A TERCEROS**

El proponente asume la responsabilidad por los perjuicios que en su actividad o en virtud del contrato cause a terceros y en consecuencia responderá por toda demanda o reclamación que en dicha materia se formule en contra de la Universidad, de no hacerlo, la Universidad hará efectiva la póliza de responsabilidad civil extracontractual, y acudirá al juez que corresponda para que se le paguen los valores que eventualmente no cubra ésta.

### **2.13. CESIÓN DEL CONTRATO**

El proponente no podrá ceder total o parcialmente el contrato, ni arrendarlo o subarrendarlo sin previa autorización previa y escrita de la Dirección científica de la Sede de Investigación Universitaria de la Universidad de Antioquia. Tal hecho se constituirá en causal de terminación del contrato.

### **2.14. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**

De conformidad con el artículo 1592 del Código Civil Colombiano, el incumplimiento del proponente al que se le adjudique el contrato, siempre y cuando no exista caso fortuito o fuerza mayor, generará a favor de la Universidad a título de indemnización el pago de una suma de dinero equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, para lo cual el oferente al que se le adjudique el contrato, manifiesta expresamente su autorización, renunciando a todo requerimiento judicial o extrajudicial para la constitución en mora o para su declaración, para el cobro de esta cláusula penal. El contrato más la prueba del incumplimiento por cualquier medio idóneo servirá de título ejecutivo.

### **2.15. MULTAS**

En caso de incumplimiento por parte del proponente a quien se le adjudique el contrato de concesión que se suscriba, o del Reglamento Interno de Funcionamiento, se aplicarán las multas en ellos estipuladas.

### **2.16. EXCLUSIÓN VÍNCULO LABORAL**

El proponente al que se le adjudique el contrato actuará a título de contratista independiente, por lo tanto, ni él, ni el personal que ocupe en la ejecución del objeto contractual adquirirá vínculo laboral ni administrativo con la Universidad. Por lo tanto, él será exclusivamente responsable de sus salarios, prestaciones sociales, legales y extralegales, o convencionales, si por causa de estas obligaciones sobrevinieren perjuicios para la Universidad, podrá ésta repetir contra aquel por las sumas pagadas más los costos y perjuicios que por tal circunstancia se presentaren.

## **2.17. ADVERTENCIA**

La presente invitación no constituye un proceso de concurso o licitación, sino un procedimiento interno de la Universidad.

## **SECCIÓN II**

### **INFORMACIÓN SOBRE EL USUARIO Y EL SERVICIO ALIMENTARIO**

#### **1. INFORMACIÓN SOBRE EL USUARIO Y EL SERVICIO ALIMENTARIO**

##### **1.1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD**

La Sede de Investigación Universitaria –SIU- contempla ofrecer los más altos niveles de servicio y comodidad a todos los investigadores, empleados docentes y administrativos y estudiantes que están albergados dentro de sus instalaciones.

La Universidad de Antioquia dispone en la Sede de Investigación Universitaria de cinco (5) locales comerciales, los cuales están destinados para atender las demandas de los usuarios internos y externos.

De esos cinco locales, hoy se encuentra uno (1) vacante, por lo tanto, atendiendo a las nuevas demandas de los usuarios, plasmadas en los resultados de las encuestas de satisfacción de los servicios prestados actualmente, se concluye que es necesario ofrecerles más variedad en productos, nutritivos, seguros y con excelentes características sensoriales (apariencia, sabor, color, olor y textura), por lo tanto, la administración de la Sede de Investigación Universitaria procederá a sacar a licitación el local correspondientes a la nomenclaturas 5 que actualmente está cerrado y que puede ayudar a suplir las necesidades que hoy demandan los usuarios.

Este local estará orientado a atender la necesidad de comidas saludables donde se puedan adquirir frutas, jugos, ensaladas de frutas y o verduras, batidos, helados, malteadas, crepes, waffles, entre otros.

La Sede de Investigación Universitaria cuenta con una población fluctuante a alrededor de 1300 personas y además atiende las necesidades de los estudiantes de la Facultad Nacional de Salud Pública.

La Universidad está con periodos activos desde mediados de enero hasta finales de junio y desde mediados de julio hasta mediados de diciembre.

## 1.2. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL LOCAL

### Denominación: Local No. 5 Descripción del local:

- Área: 29,67 mt<sup>2</sup> (por cada local)
- Delimitaciones: Por el norte limita con un local, por el oriente con el área común de servicio de mesas, por el sur con un local, y por el occidente con el área común de circulación de servicio (pasillo de servicio).
- Descripción física: Es un espacio subdividido internamente en tres espacios (con construcción liviana): un espacio para ubicar área de preparación, cocción de alimentos y mostrador de atención y dos áreas más de depósito, bodega, o un uso según requerimiento del servicio.

El local se entrega con las siguientes características:

- ❖ Piso con pintura de tráfico.
- ❖ Paredes revocadas y pintadas.
- ❖ Instalaciones hidrosanitarias (abastos y desagüe) ubicadas en el punto cero en el acceso al local por la circulación de servicio. Cada local cuenta con un medidor de consumo.
- ❖ Instalaciones eléctricas: ubicadas en el punto cero en el acceso al local por la circulación de servicio. Cada local tiene un tablero eléctrico y un medidor de consumo. Se debe cumplir con el reglamento instalaciones eléctricas (retie) para cualquier modificación o adecuación dentro del local.
- ❖ Instalaciones de extracción: Ducto de extracción que va desde el local, 1° piso, hasta el 8° piso, no cuenta con extractor, cada concesionario debe instalar el extractor según el uso y la destinación del mismo.
- ❖ El local no cuenta con red interna de gas natural y de requerirse su instalación, el concesionario deberá asumir los costos de su suministro, instalación y puesta en funcionamiento, condicionando su uso a la certificación por parte de un ente certificador.
- ❖ Red de voz. Se cuenta con la red de voz en el acceso al local por la circulación de servicio. Se debe tramitar con EPM el servicio telefónico, el cual es independiente al del edificio SIU.

## ÁREAS COMUNES

### ❖ ÁREA DE MESAS

Área. 277 Mts<sup>2</sup>

Mobiliario: 25 mesas y 100 sillas

5 mesas altas tipo bar y 15 sillas altas tipo bar

- ❖ **TERRAZAS:** 2 unidades (No se permitirá su amueblamiento)

### ❖ **ÁREA DE SERVICIOS SANITARIOS PÚBLICOS**

Hombres: 5 aparatos sanitarios, 2 orinales y 3 lavamanos

Mujeres: 5 aparatos sanitarios, y 5 lavamanos

### **ÁREA DE SERVICIOS SANITARIOS EMPLEADOS CONCESIONARIOS**

Hombre: 2 aparatos sanitarios, 1 ducha, 1 orinal y 1 lavamanos

Mujeres: 2 aparatos sanitarios, 1 ducha, y 1 lavamanos

### **ÁREA DE ASEO**

2 Unidades.

Cada uno cuenta con:

Área: 1,47 Mts<sup>2</sup> (0,70 Mts. x 1,03 Mts)

Poceta y grifería, enchapadas las paredes en baldosín hasta una altura de 2.10 Mts.

1 Toma eléctrico doble

1 bombillo con su respectivo plafón

1 suiche

**ÁREA TELÉFONOS PÚBLICOS:** 1 teléfono

### **CIRCULACIÓN DE SERVICIO**

### **ADECUACIÓN**

El adjudicatario deberá adecuar totalmente el local y asumir sus costos para que resulte apto para la prestación del servicio, de acuerdo con su imagen corporativa. Para ello deberá tener presente lo establecido en Resolución 2674 de 2013 (Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones) y cumplir lo estipulado en el reglamento para la ejecución de los trabajos de adecuación, de reformas internas de los locales y de modificaciones de fachadas internas de los mismos.

Igualmente deberá dotar el inmueble de todos los equipos necesarios, para garantizar un buen servicio y deberá garantizar la conservación de los alimentos en forma óptima.

En el caso de requerir extracción de gases en el local por la destinación que tendrá, la validación del funcionamiento del mismo será responsabilidad del adjudicatario y la Universidad en representación del área de seguridad y salud de trabajo tendrá la potestad de hacer revisiones esporádicas de éstas.

## **ADMINISTRACIÓN**

Como contribución a los gastos comunes y costos de administración, el adjudicatario deberá pagar la cuota mensual establecida en el capítulo 9 del “Reglamento Interno de Funcionamiento de la Zona de Comidas de la Sede de Investigación Universitaria, SIU” así:

Aseo: 0,464 SMLMV mensual; Disposición de residuos orgánicos: 0,196 SMLMV mensual; Total: 0,66 SMLMV.

### **1.3. DEFINICIÓN DE SERVICIO**

El local objeto de esta invitación tiene definida su vocación inicial así:

**Local No. 5.** Para Frutas, verduras y helados

**Destinación.** El local comercial No 5 ubicado en el primer piso, podrá destinarse al expendio de comidas con cocción en el propio local cumpliendo con los requisitos establecidos en el reglamento interno de funcionamiento para evitar causar perjuicios a los restantes prestadores o usuarios de la SIU.

### **1.4. POLÍTICAS SOBRE EL COSTO DEL SERVICIO.**

Los precios de los productos ofrecidos en los servicios de alimentación de la SIU serán regulados por la libre competencia. El proponente deberá listar los productos que ofrecerá y que considere pueden ser suministrados a los usuarios con sus respectivos precios, teniendo en cuenta la gran diversidad de los clientes potenciales, estudiantes, profesores, personal administrativo y público externo.

## **2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

### **FRUTAS, VERDURAS Y HELADOS.**

Son servicios de jugos, batidos, helados, malteadas, frutas enteras o porcionadas, ensaladas de frutas y o verduras, con adición de proteicos, (Queso, Jamón, Pollo), salpicones y aderezos.

El proponente debe presentar en su propuesta de acuerdo a las líneas de servicios solicitadas, variedad de productos elaborados todos a base de helado (productos como banana Split, copas de helados, conchas, cucuruchos, conos, vasos de helados), además de productos empacados de diferentes marcas

(productos como paletas, chococonos, vasitos, galletas y todos aquellos que estén en la gama de helados). En bebidas se puede ofrecer malteadas, jugos en agua y leche y granizados (no incluido el de café, mandarina o naranja). Además de una gran variedad de ensaladas a base de frutas, verduras y adiciones; por último, podrá ofrecer productos tipo gourmet como: crepes, waffles, wrapt, entre otros, previa autorización de la administración de la SIU.

Para el recibo, almacenamiento, preparación, producción y distribución del local a adjudicar se debe dar cumplimiento a la normatividad vigente para alimentos y al reglamento establecido por la SIU.

### **3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS**

Todas las preparaciones deben cumplir con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia. Para evaluar estos aspectos, la SIU solicitará a los proponente preparaciones ofrecidas en el día de la visita sin ningún costo, para efectos de control del personal que tiene a cargo labores de interventoría.

Los pesos y medidas de los productos que se distribuyan deben estar acorde a lo establecido en la propuesta de cada oferente.

### **4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

La descripción del servicio se encuentra descrita en el “Reglamento Interno de Funcionamiento de la Zona de Comidas de la Sede de Investigación Universitaria, SIU”.

Los servicios deberán satisfacer las necesidades alimentarias de los diferentes usuarios, los requisitos nutricionales y las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

### **5. CONTROLES DE CALIDAD**

Los aspectos relacionados con los controles de calidad se encuentran establecidos en “Reglamento Interno de Funcionamiento de la Zona de Comidas de la Sede de Investigación Universitaria, SIU”.

### **6. FUMIGACIÓN**

El concesionario realizará fumigación del local, la cual deberá ser efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros. Se realizará cada

tres meses, según las normas establecidas por la autoridad sanitaria utilizando material inofensivo para el usuario. La fumigación debe ser realizada por una empresa competente y certificada.

## **7. REQUISITOS DEL PROPONENTE**

### **7.1. PERSONAL**

El proponente dispondrá del personal necesario para la preparación, distribución y servida de alimentos. Así mismo, para el aseo al interior de local.

El proponente debe contar con el personal suficiente e idóneo (según experiencia, formación profesional y cantidad de cargos “personal diferenciador”) para prestar un servicio excelente.

Es de estricto cumplimiento que el personal haya realizado el curso básico de manipulación de alimentos.

Se limita la idoneidad del personal a personas con un nivel educativo de 9º grado como mínimo, dado el público objetivo.

El proponente debe presentar un plan de capacitación continua para los empleados.

La vinculación, la capacitación, el adiestramiento, las exigencias del cumplimiento de normas, los exámenes pre-empleo, las sanciones y desvinculación del personal las asumirá el proponente.

Una vez se inicie el contrato, por ningún motivo y bajo ninguna circunstancia se permite dejar desprovisto ningún cargo.

Si el personal contratado por el contratista no alcanza a cumplir las obligaciones pactadas, este deberá vincular la o las personas requeridas para el cumplimiento a cabalidad de las condiciones del pliego.

**7.1.1.** Información a suministrar. En la oferta, el proponente deberá presentar la información acerca de: planta de cargos, funciones de cada empleado.

**7.1.2.** Cuando se vincule personal nuevo, deberá informar por escrito al interventor, de la nueva vinculación (aún en períodos de prueba), y entregar la documentación necesaria.

## **7.2 LOCAL**

**7.2.1.** Condición obligatoria. La Universidad de Antioquia requiere mantener su planta física en óptimas condiciones. El proponente garantizará una planta física acorde a las condiciones exigidas en la Ley 09 de 1979, Título V (Por la cual se dictan Medidas Sanitarias), Resolución 2674 de 2013 (Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones), la cual considera secciones, paredes, pisos, iluminaciones, ventilación, etc., propios del servicio que procesa y distribuye alimentos.

**7.2.2** El proponente deberá realizar por su cuenta y riesgo todas las adecuaciones, reformas y amueblamiento del local necesarias para la prestación del servicio

**7.2.3** El proponente deberá responder por el mantenimiento del local, con el fin de asegurar el buen funcionamiento del mismo.

**7.2.4** El proponente responderá por los daños ocasionados a las instalaciones físicas. Los daños ocasionados se cuantificarán para proceder al cobro respectivo.

El control sobre el mantenimiento de las instalaciones estará a cargo de quien designe la Universidad de Antioquia.

## **8. SERVICIOS PÚBLICOS**

El proponente asumirá el pago de los porcentajes por energía, acueducto, alcantarillado y tasas de aseo que le corresponda por su consumo.

## **9. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS**

Para el manejo de los desechos sólidos se deberá cumplir con los requerimientos establecidos en el Anexo 2 “Reglamento Interno de Funcionamiento Zona de Comidas y Zona Comercial”.

## **10. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO**

Hacen parte integral del presente pliego de condiciones los siguientes anexos:

- ❖ Reglamento Interno de Funcionamiento Zona de Comidas y Zona Comercial (anexo 2)

- ❖ Reglamento para la Realización de Adecuaciones, Reformas y Modificaciones de Fachadas de los Locales Comerciales (anexo 3).

## SECCION III

### INSTRUCTIVO DE CALIFICACIÓN

#### 1. ELEGIBILIDAD

Se consideran ofertas elegibles las que cumplen todos los requisitos de participación exigidos en el pliego de condiciones para “la adjudicación de local comercial destinado al servicio alimentario de la Sede de Investigación Universitaria - SIU de la Universidad de Antioquia” y que cumplan todas las condiciones obligatorias establecidas en el mismo documento.

No obstante, cuando se demuestre que el proponente presentó documentos o información que no corresponda a la realidad, su propuesta será descalificada en cualquiera de las etapas en que se encuentre este proceso. Si la anomalía se detecta una vez celebrado el contrato, será causal de terminación del mismo, sin perjuicio de las acciones contractuales y penales a que hubiere lugar.

#### 2. FACTORES A EVALUAR

La ponderación de los dos (2) factores a evaluar establecidos en el pliego de condiciones, sobre una base de 1000 puntos es la siguiente:

Factor económico: 50%

Factor de preferencia del consumidor: 50%

	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
	<b>FACTORES ECONOMICOS</b>	
1	Oferta superior al precio base	350
2	Vinculación de grupos especiales (madres cabeza de familia, desplazados, discapacitados y estudiantes)	150
	<b>Total</b>	<b>500</b>
	<b>PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR</b>	
1	Puntaje individual por grupos de ofertas de temas similares: Votación de cuatro representantes de los investigadores, dos representantes del personal administrativo y dos estudiantes	200
2	Degustación de la Comisión Evaluadora (8 personas)	300
	<b>Total</b>	<b>500</b>
	<b>Gran total</b>	<b>1000</b>

## **2.1. FACTORES ECONÓMICOS DEL PROPONENTE**

El análisis de la variable económica dentro del contexto general de la propuesta para el local tendrá un valor total del 50%.

Se analizarán las propuestas sobre un total de 500 puntos, teniendo en cuenta los siguientes factores y su ponderación asignada así:

### **2.1.1. Oferta superior al precio base - Valor**

La Institución deja a consideración del proponente el canon de concesión teniendo en cuenta una base mínima de un millón cien mil pesos (\$1'100.000) más una administración mensual de \$564.492 para un total de un millón seiscientos sesenta y cuatro mil cuatrocientos noventa y dos mil pesos m/l (**\$1.664.492**). El factor será calificado según el valor ofrecido por el proponente advirtiéndose que de conformidad con el numeral 2.13 de la sección I, se incrementará anualmente en el IPC más dos (2) puntos; el valor de la administración proporcional que asumirán los prestadores del servicio se calculará anualmente así: Aseo: 0,464 SMLMV mensual; Disposición de residuos orgánicos: 0,196 SMLMV mensual; Total: 0,66 SMLMV.

La oferta que presente el mayor canon de concesión obtendrá el máximo puntaje asignado (350 puntos) y para las demás se determinará proporcionalmente; la que presente el valor de la base mínima recibirá un valor de cero.

### **2.1.2. Vinculación de grupos especiales (madres cabeza de familia, desplazados, discapacitados y estudiantes)**

Se tendrá en cuenta la vinculación laboral de grupos especiales de población entre los que se tienen: estudiantes de pregrado, madres cabeza de familia, víctimas del conflicto, discapacitados. Se asignarán 150 puntos a la propuesta más atractiva en este sentido y en orden decreciente a las demás. La propuesta que no presente ninguna alternativa se le asignará el valor de cero.

Este compromiso debe quedar explícito en el Contrato.

Nota: toda persona que labore en el local, deberá estar bajo un contrato de trabajo con el cumplimiento de las obligaciones salariales y prestacionales a que tiene derecho según la normatividad vigente.

## **2.2. PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR**

Se analizarán las propuestas sobre un total de 500 puntos, teniendo en cuenta lo siguiente:

La Universidad efectuó encuestas a los usuarios que cotidianamente visitan la zona de comidas de la Sede de Investigación Universitaria, los resultados de las encuestas aportaron información acerca de los gustos y preferencias de los consumidores.

Los componentes de la evaluación serán los siguientes:

### **2.2.1. Puntaje individual por grupos de ofertas de temas similares**

Una vez se reciban las propuestas, se solicitará a las ocho (8) personas escogidas por la SIU que expresen sus preferencias. El ganador recibirá el máximo puntaje en su categoría (200 puntos) y consecuentemente, los demás recibirán un puntaje proporcional a su votación; los que no reciban ningún voto, tendrán el valor de cero (0).

### **2.2.2. Puntaje preferencia en la degustación de la Comisión experta evaluadora**

Una vez se presenten las propuestas, se invitará a todos los proponentes a presentar una degustación (20 de marzo de 2019 a las 11:30 am.) a ocho (8) personas escogidas por la SIU, para permitir que todos tengan la oportunidad de conocer a cada uno de los proponentes; se hará una “feria de degustación”, en la cual se podrán probar los productos ofrecidos de los proponentes y se solicitará que expresen sus preferencias sensoriales en cada grupo. El ganador recibirá el máximo puntaje en su categoría (300 puntos) y consecuentemente, los demás recibirán un puntaje proporcional a su votación, los que no reciban ningún voto, tendrán el valor de cero (0).

## **2.3. EMPATE**

Se presenta empate cuando dos o más propuestas obtienen el mismo puntaje, y éste resultare ser el más alto.

### **2.3.1 CRITERIOS DE DESEMPATE**

En caso de que varias propuestas queden ubicadas en el primer orden de elegibilidad, consideradas en igualdad de condiciones, se les aplicarán los siguientes criterios de desempates sucesivos y excluyentes:

1. Al proponente que haya presentado la mayor oferta económica inicial (es decir, a la propuesta económica presentada en el sobre de oferta económica entregado en la fecha de cierre de la invitación).

2. Entre los proponentes que persistan en empate por el anterior criterio, se adjudicará al proponente que presentó el mayor puntaje por el criterio “Factor técnico”.

3. Por último, entre los proponentes que persistan en empate una vez aplicados los anteriores criterios, se adjudicará al proponente que presentó mayor puntaje en el “Factor de preferencias del consumidor”.

## ANEXO 1

### MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA CONVOCATORIA SIU-197 de 2019

Fecha:

Los suscritos:

Declaramos que:

Estamos interesados en la presentación de esta propuesta y que, por lo tanto, nos responsabilizamos plenamente de su contenido y de los compromisos que resulten de ella; además, que para la elaboración de la misma hemos tenido en cuenta todos los puntos del Pliego de Condiciones y demás documentos entregados a los proponentes, que hemos leído completamente los términos del citado documento y que lo conocemos en todas sus partes.

Que no existe de nuestra parte observaciones que hacer y que cualquier error u omisión debidos a inadecuada interpretación, serán de nuestro cargo.

Asumimos los errores u omisiones en que incurra, por una inadecuada interpretación o una imprecisa comprensión de los términos de referencia.

No estamos incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades o conflicto de interés establecidas en la Constitución Política, la ley y el acuerdo superior 395 de 2011.

Conocemos y cumpliremos las disposiciones de la ley 1474 de 2011 (Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública) y demás normas legales para prevenir y sancionar los actos de corrupción.

Apoyamos la acción del Estado colombiano, y de la Universidad de Antioquia, para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

Conozco las consecuencias penales derivadas de violar las normas anticorrupción.

No hemos ofrecido, ni ofreceremos dineros, regalos, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebendas a los servidores públicos o asesores de la Universidad de Antioquia, directamente o a través de contratistas o terceros.

No hemos efectuado acuerdos, o realizado actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión para defraudar a la Universidad de Antioquia.

No estamos relacionados en ninguna lista restrictiva de lavado de activos de ningún país, como la Lista OFAC (o lista Clinton o SDNT), o en listas nacionales o internacionales de organismos policiales, judiciales o de inteligencia por posibles vínculos con organizaciones delictivas.

No estamos en ninguna de estas situaciones: (i) Cesación de pagos; (ii) Concurso de acreedores; (iii) Embargos judiciales.

Declaramos que la propuesta presentada a la Universidad de Antioquia tiene carácter público y, por tanto, puede ser consultada por los demás oferentes para efectos de la presentación de observaciones al informe de evaluación. En este sentido, entendemos y aceptamos que, respecto a aquellos elementos necesarios para la evaluación de las ofertas, no será posible oponer o alegar reserva alguna. Sin perjuicio de lo anterior, aclaramos que los folios <sup>8</sup>

En el evento de resultar favorecidos con la adjudicación, aceptamos cumplir con el objeto de esta negociación en los términos y dentro de las condiciones establecidas, comprometiéndonos a suministrar lo solicitado en el Pliego de Condiciones y dentro de las especificaciones, condiciones, plazos y garantías exigidas y a suscribir a nombre y completa satisfacción de la Universidad de Antioquia, todas las garantías comerciales requeridas.

Los suscritos fijamos como dirección de nuestra oficina, a donde puede dirigirse la correspondencia del caso, la siguiente

Dirección:

---

Teléfono:

---

E-mail:

---

Fax:

---

Dirigirse a:

---

<sup>8</sup> [enunciar expresamente el folio o folios de la propuesta que contengan información reservada o confidencial. En ningún caso la Universidad admitirá invocar una reserva o confidencialidad de la totalidad de la propuesta] de nuestra propuesta tienen carácter confidencial y/o reservado con base en las siguientes disposiciones [enunciar expresamente las normas constitucionales o legales que sirven de base al carácter confidencial o reservado].

\_\_\_\_\_  
Firma del proponente

\_\_\_\_\_

## ANEXO 2

### REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO ZONA DE COMIDAS Y ZONA COMERCIAL

#### CAPÍTULO 1

#### CONSIDERACIONES GENERALES

##### **Artículo 1.**

Las disposiciones de este reglamento son de carácter obligatorio para los prestadores del servicio, colaboradores y empleados de todos y cada uno de los locales que conforman la Zona de Comidas de la Sede de Investigación Universitaria - SIU.

Se constituye, por tanto, en parte de los deberes y normas a cumplir por los prestadores de servicios.

##### **Artículo 2.**

La zona de comidas de la Sede de Investigaciones Universitarias SIU, está compuesta por los locales y las zonas comunes, así:

#### **1. Locales**

- ❖ Número de locales de comidas: 5 Unidades  
Denominación: Locales N°. 3, 5, 6, 7, 8  
Área local: 29,67 m<sup>2</sup> (6,90 m x 4,30 m)
- ❖ Número de locales comerciales: 2 Unidades  
Denominación: Locales N°. 1, 4  
Área locales comerciales N°. 1: 96 m<sup>2</sup> (8 m x 12 m)  
Área locales comerciales N°. 4: 9,67 m<sup>2</sup> (6,90 m x 4,30 m)

#### **2. Áreas Comunes**

Se entiende por áreas comunes todas aquellas necesarias para la existencia, seguridad y conservación del edificio, y en general, aquellas que permiten a todos y cada uno de los prestadores del servicio el uso y goce de su unidad en los términos de la ley.

Áreas comunes que comprenden:

#### ÁREA DE MESAS

Área. 277 m<sup>2</sup>

Mobiliario: 35 mesas y 140 sillas  
5 mesas altas tipo bar y 15 sillas altas tipo bar

#### TERRAZAS

2 unidades (10 mesas de madera para intemperie 40 sillas de madera para intemperie)

#### ÁREA DE SERVICIOS SANITARIOS PÚBLICOS

Hombres: 5 aparatos sanitarios, 2 orinales y 3 lavamanos

Mujeres: 5 aparatos sanitarios, y 5 lavamanos

#### ÁREA DE SERVICIOS SANITARIOS EMPLEADOS CONCESIONARIOS

Hombre: 2 aparatos sanitarios, 1 ducha, 1 orinal y 1 lavamanos

Mujeres: 2 aparatos sanitarios, 1 ducha, y 1 lavamanos

#### ÁREA DE ASEO

2 Unidades.

Cada uno cuenta con:

Área: 1,47 m<sup>2</sup> (0,70 m x 1,03 m)

Poceta y grifería, enchapadas las paredes en baldosín hasta una altura de 2.10 m.

1 Toma eléctrico doble

1 bombillo con su respectivo plafón

1 suiche

#### ÁREA TELÉFONOS PÚBLICOS

1 Teléfono

#### CAJERO ELECTRÓNICO

1 Unidad

#### CIRCULACIÓN DE SERVICIO

87 m<sup>2</sup>

#### **Artículo 3.**

El goce y uso de las áreas comunes es inmodificable por parte de los prestadores del servicio.

#### **Artículo 4.**

La utilización del local por el prestador del servicio se hará solo y exclusivamente conforme a la destinación específica para el cual le fue otorgada.

**Artículo 5.**

La Administración de la Zona de Comidas podrá ser realizada directamente por la Universidad- SIU o a través de terceros.

**Artículo 6.**

La Universidad – SIU podrá modificar o adicionar el presente Reglamento cuando lo considere necesario, y de ello informará a los prestadores del servicio.

## **CAPÍTULO 2 SERVICIO AL USUARIO**

**Artículo 7.**

Para una adecuada prestación del servicio y con el fin de mantener una buena imagen de la Universidad, el proponente debe cumplir con lo siguiente:

Prestar un servicio oportuno, eficaz y permanente.

Mantener buenas relaciones interpersonales con el personal de la Universidad y los usuarios. Dichas relaciones deben estar enmarcadas dentro del mejor ambiente laboral, donde predomine la cordialidad, el respeto y el profesionalismo, tanto en la comunicación oral, como escrita.

Respetar las normas internas de la Universidad de Antioquia.

Uniformar a su personal. La presentación del uniforme será excelente, lo que será verificado por la Administración de la SIU y la interventoría asignada por esta; éste debe permanecer completo, limpio y con escarapela visible para identificación del empleado.

Tener en cuenta la normatividad vigente según el Decreto 539 de 2014.

**Artículo 8.**

Horario de Atención. El horario establecido para la prestación del servicio es:

Lunes a viernes de las 6:00 a las 19:00 horas.

Sábados de las 8:00 a las 13:00 horas.

Domingos: Solo se prestará el servicio cuando alguno de los prestadores del servicio lo solicite, previa concertación con los demás.

Este horario estará sujeto a modificaciones realizadas o autorizadas por las Administración de la SIU. Estas modificaciones serán reportadas con una antelación no superior a tres (3) días, a excepción de las originadas por fuerza mayor.

El prestador del servicio estará sometido a los calendarios académicos de la Universidad, así como a todos los controles y restricciones establecidos para el ingreso de particulares a sus instalaciones. La Universidad, en cualquier tiempo, puede cambiar unilateralmente estas condiciones.

### **CAPÍTULO 3 SEGURIDAD DE LA ZONA DE COMIDAS**

#### **Artículo 9.**

Constituye responsabilidad de los prestadores del servicio, la seguridad interna de todos y cada uno de sus locales o unidades. Por ello es indispensable que dentro del diseño de los establecimientos que funcionen en los locales ubicados en la denominada zona de comidas posean cerramientos adecuados tanto de las puertas principales como de las puertas de servicio. Dichas medidas de seguridad deberán hacerse extensivas a las cajas registradoras y a los equipos, mercancías y en general a todos los elementos allí ubicados.

#### **Artículo 10.**

Constituyen obligaciones de los prestadores del servicio en materia de seguridad:

Acogerse a los planes de seguridad implementados por la Administración de la SIU.

Mantener vigentes por todo el tiempo, las pólizas de seguros sobre los bienes muebles y mercancías de su propiedad.

Asegurarse que al finalizar el servicio no queden utensilios por fuera del local para evitar pérdidas de los mismos.

Cada unidad debe confirmar, verificar y exigir la identidad de autoridades civiles, eclesiásticas, militares, municipales, del medio ambiente, de casas privadas de fumigación, de empresas de servicios públicos, fiscalías, contralorías, DIAN, etc. Además, deberá llamar a las oficinas principales para constatar la veracidad de la diligencia o procedimientos que estos funcionarios vayan a llevar a cabo.

La Administración de la SIU, en ningún caso, se hace responsable por estafas, hurtos, engaños o delitos tipificados en el código penal de los que puedan ser víctimas los prestadores del servicio, tenedores a su nombre o empleados de los diferentes negocios ubicados en la zona de comidas.

Asegurarse de cerrar el suministro de gas, antes de salir del local.

Poseer extintor adecuado a sus necesidades. En caso de tener punto para la instalación de sensores de humo o gas deben quedar debidamente instalados.

Los pasillos de servicio también son pasillos de evacuación y como tal deben permanecer libres de obstáculos o elementos que no permitan una evacuación segura. Por ningún motivo deben permanecer en los pasillos de servicios insumos o materiales propios de la actividad del negocio. Los elementos, materiales o insumos encontrados en estas áreas serán retirados y su devolución se hará después de pagar una multa de seis (6) salarios mínimos legales diarios vigentes a la administración. LA SIU no se hará responsable por el deterioro o pérdida que puedan sufrir los materiales, elementos o insumos decomisados.

#### **Artículo 11.**

La Administración de la SIU en ningún caso se hará responsable por pérdidas o hurtos ocurridos dentro o fuera de las unidades de los prestadores del servicio, a éstos o sus empleados, dependientes visitantes o terceros ocurridos durante las horas de funcionamiento de las diferentes unidades, o aquellas sucedidas con posterioridad a su cierre.

Lo anterior incluye la pérdida de: a) Paquetes, carteras y herramientas. b) Elementos pequeños que deban estar bajo el cuidado de los prestadores del servicio, empleados, dependientes, visitantes o terceros a su servicio que puedan ser escondidos fácilmente en bolsos, maletines, o en la ropa. c) La pérdida de artículos como: joyas, dinero, elementos portátiles, teléfonos celulares, filmadoras, cámaras fotográficas y similares. d) Pérdidas establecidas por diferencia de inventarios. e) Pérdidas o daños ocasionados por falta de acatamiento, por parte de los prestadores del servicio o empleados, de las sugerencias de seguridad hechas por la administración. f) Pérdida y daños a bienes cuya existencia, procedencia y costo no sean demostrables legalmente. g) Pérdidas y daños ocasionados por incendios debido a corto circuito o fugas de gas, o aquellos derivados de la ocurrencia de siniestros, fuerza mayor, caso fortuito terrorista o asonada.

#### **Artículo 12.**

La administración de la SIU, sin perjuicio de lo anterior, colaborará con los prestadores del servicio en materia de seguridad con vigilancia exterior de las áreas comunes.

#### **Artículo 13.**

Información, autorizaciones y contactos

Los prestadores del servicio deberán solicitar autorización por escrito a la administración de la SIU para el ingreso del personal en horario diferente a los establecidos para la zona de comidas, al igual que el retiro de muebles o equipos.

**Parágrafo.** El ingreso de administradores y personal operativo que participa en las actividades de los locales comerciales, deberá ser exclusivamente por la portería de Cundinamarca Carrera 53 No.61-30.

Los prestadores de servicio deberán reportar a la Administración de la SIU, la siguiente información referente a los administradores y personal operativo de los diferentes locales al igual que cualquier cambio de personal para realizar las diferentes actividades en el servicio: Nombre, cédula de ciudadanía, teléfono, dirección, oficio o cargo. Quedando esta información consignada en la oficina de seguridad.

Lo anterior, para poder ubicarlos en caso de necesidad o emergencia en las horas de cierre de los locales.

El ingreso de suministros, equipos y utensilios para los locales comerciales será por la portería de Cundinamarca Carrera 53 No.61-30 y su traslado al interior de la SIU se hará a través del montacargas de la torre 2, por ningún motivo se podrán utilizar los ascensores, en caso de cualquier eventualidad se solicitará autorización a la Administración de la SIU.

Todo trabajo que se vaya a realizar dentro de los locales debe ser solicitado a la Administración de la SIU por escrito y con anticipación y para su realización debe contarse con la autorización expresa de esta.

En la solicitud debe quedar registrado el trabajo a realizar, el motivo de ingreso, los nombres con sus respectivos números de cédula de las personas que lo ejecutarán y copia del pago de la seguridad social. La administración autorizará en cada caso los horarios para la realización de las obras y otorgará los permisos respectivos a los trabajadores y empleados que realizarán dichos trabajos. En ningún caso se autorizará el ingreso de materiales o elementos sin la previa presentación de la solicitud y la respectiva autorización por parte de la Administración de la SIU.

## **CAPÍTULO 4 MANEJO, ASEO E HIGIENE EN LAS ÁREAS COMUNES E INTERNAS DE CADA LOCAL**

### **Artículo 14.**

Obligaciones y prohibiciones de los contratistas

#### **Obligaciones**

- a) La modalidad de prestación de servicios será por atención directa al usuario y servicio a la mesa.
- b) Se tendrá disponibilidad de personal suficiente para atender las necesidades del servicio.

- c) Se presentará a los usuarios cartas de menú, cuando el servicio así lo requiera.
- d) El prestador del servicio colocará en lugar visible al interior del local la lista de los productos y sus respectivos precios.
- e) Los prestadores del servicio deberán instalar adecuados sistemas de extracción de olores para evitar la generación de humo o malos olores que incomoden a los usuarios.
- f) Presentar la bandeja de manera uniforme y de aspecto agradable.
- g) Los elementos que constituyen la bandeja, serán de material resistente y de cumplimiento con las especificaciones según la normatividad.
- h) Será responsabilidad del contratista vigilar que la zona de áreas comunes este siempre ordenada y limpia.
- i) El prestador del servicio deberá lavar las bandejas diariamente y mantenerlas en completo orden en cada local.
- j) Cada uno de los prestadores del servicio mantendrá en condiciones higiénicas y de presentación su área interna.

**Parágrafo.** Se recomienda a los prestadores del servicio, entregar los alimentos a sus consumidores en recipientes desechables y con cubiertos de las mismas características. Si por algún motivo se requiere el uso de vajillas o utensilios de porcelana, vidrio, barro, plástico, madera o metálicos estos serán responsabilidad de cada uno de los prestadores del servicio. Igualmente, se recomienda el uso del mismo tipo de bandejas para el transporte de los productos a las mesas. En ningún caso la administración de la SIU se hará responsable por la pérdida de los elementos en mención.

### **Prohibiciones**

- a) Ofrecer cualquier clase de alimento, incluyendo gaseosas o comidas al personal de aseo. Con ello se evitará sanciones innecesarias y malos entendidos en los locales.
- b) Instalar en los locales comerciales avisos publicitarios, propaganda o anuncios destacados de firmas comerciales, bafles, televisores o elementos de amplificación de sonido
- c) La venta directa o consumo de licor. Solo Se permitirá su utilización para la preparación de bebidas o alimentos, siempre y cuando este no sea su componente principal.
- d) Para el aseo de cada local queda expresamente prohibido el lavado de escobas o sacudidores en los lavamanos y servicios sanitarios de uso común. Para tales fines solo podrán utilizarse pozuelos hechos en los locales o la poceta ubicada en el cuarto de aseo de la zona común. La Administración de

la SIU puede intervenir para que se cumplan las normas establecidas para este tipo de servicio.

**Artículo 15.**

Aseo zonas comunes. La administración de la SIU se encargará del aseo de las mesas, áreas comunes y recolección de desechos.

**Parágrafo.** El prestador del servicio diferenciará los utensilios no desechables que utilice para prestar el servicio de mesa, con el fin de que sean fácilmente identificados por el personal de aseo y por el personal interno de cada local.

**Artículo 16.**

Los prestadores del servicio, empleados y dependientes de cada una de las unidades de la zona de comidas deberán cumplir estrictamente con las normas estipuladas en el Decreto 539 de 2014 y demás normas que se emanen las Instituciones competentes.

**Artículo 17.**

Los prestadores del servicio adquirirán e instalarán las trampas de grasa, si se requiere según el servicio, las cuales deben ser lavadas mínimo dos veces al mes.

**Artículo 18.**

Cada local debe contar con el programa de saneamiento básico el cual incluye los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y control de residuos, los cuales deben estar documentados e implementados con registros que la Administración de la SIU y cualquier ente competente puedan revisar cuando lo considere pertinente.

**Artículo 19.**

Toda sanción o multa derivada de exceder los límites de grasas o aceites, estipulados por la ley, para vertimientos líquidos será responsabilidad de los prestadores del servicio de los locales comerciales

**Artículo 20.**

Toda reclamación o acción legal derivada de expender productos de mala calidad, salubridad o higiene, deberá ser asumida por el prestador del servicio, sin comprometer para nada la persona jurídica de Universidad de Antioquia. (LA SIU)

**Artículo 21.**

Los desechos o basuras de cada una de las unidades serán entregados al personal del aseo designado por la Administración de la SIU, por el corredor de servicio, en bolsas cerradas e identificadas con el nombre o número del local, siguiendo el código de colores establecido por el Sistema de Gestión Integral de residuos. Se harán tres recorridos en el día para evitar la acumulación de los mismos.

**Artículo 22.**

Por ningún motivo se permitirá botar basuras de los locales en los recipientes ubicados en la zona común, estos son para uso exclusivo de los visitantes a quienes se educarán para la disposición de los mismos. Al infractor se le aplicarán las sanciones establecidas en el capítulo 8.

**Artículo 23.**

Los daños causados por mal uso de los recipientes de basura o por depositar éstas en sitios no autorizados, serán de cargo exclusivo del local que los genere, si se pudiera identificar, o en su defecto de los locales que conforman la zona de comidas.

**Artículo 24.**

Todos los locales ubicados en la zona de comidas tendrán que, sin excepción, instalar unas adecuadas campanas extractoras de humo y olores. Las salidas estarán dirigidas de forma tal que las emisiones de humos y grasas no ensucien el espacio y se deben conectar a los tubos extractores ya existentes. También debe procurarse un constante y adecuado mantenimiento de estos equipos, a fin de evitar contratiempos por acumulación de grasas u hollín en los mismos.

**Artículo 25.**

La administración de la SIU no se hace responsable por la pérdida parcial o total de productos terminados o insumos para la elaboración de los mismos, derivada de la falta de energía por caso fortuito. Los cortes de energía programados por la administración se anunciarán con la debida anticipación, para que programen las actividades y el almacenamiento de insumos en los horarios de corte.

**Artículo 26.**

Manejo de residuos sólidos. Los residuos sólidos deben disponerse inmediatamente después de ser generados, en los recipientes identificados y dotados con su correspondiente bolsa de acuerdo al código de colores establecido por la Administración de la SIU. Los prestadores del servicio en caso de necesidad instalarán las trampas de grasa

El sitio de almacenamiento de los residuos debe permanecer en óptimas condiciones de orden y aseo y retirado del área de preparación y almacenamiento de los alimentos.

Los recipientes deben cumplir con las siguientes características:

1. Con tapa ajustable, para evitar olores y plagas.
2. Estables para evitar que se caigan y se riegue el contenido.
3. Tamaño adecuado a la cantidad de generación de los residuos.
4. Material rígido e impermeable de fácil limpieza preferiblemente de plástico.
5. Rotulados con el nombre del residuo a depositar.

La cantidad de recipientes estará de acuerdo con la generación.

Los recipientes al interior del local tendrán que lavarse, desinfectarse y secarse diariamente antes de iniciar las labores, y cada vez que sea necesario.

Los desechos orgánicos de la preparación de comidas, sobras de las mismas y material de las trampas de grasas (libres de basura común) deben enviarse diariamente al compostaje de Ciudad Universitaria, absteniéndose de disponer líquidos para evitar derrames.

El aceite usado se empaquetará en recipientes plásticos en buen estado con su respectivo rotulo con número del local y nombre del producto, para ser recogidos por el personal encargado por la Administración de la SIU. Evitar arrojarlo por el lavaplatos, ya que puede generar una obstrucción de todo el sistema de desagües.

Se debe implementar el programa de reciclaje al interior de cada local siguiendo las instrucciones dadas por el Sistema de Gestión Integral de Residuos establecido en la SIU.

El prestador del servicio asumirá el costo del envío de los residuos orgánicos hasta la compostera de ciudad universitaria, cuyo costo será fijado por la administración de la SIU.

## **CAPÍTULO 5 CONTROLES DE CALIDAD**

### **Artículo 27.**

Controles químicos y microbiológicos. Los prestadores del servicio deberán realizar rastreos microbiológicos a un alimento cárnico, una ensalada, un equipo o utensilio y un personal manipulador en los meses de marzo y septiembre, los resultados deberán remitirse a la administración de la SIU para su revisión y verificación, si alguna muestra resulta contaminada deberá ser repetida después de tomar el respectivo correctivo.

El prestador del servicio presentará anualmente a la Administración de la SIU los exámenes de laboratorio de todo su personal como son frotis de garganta frotis de uña, citoquímico y coprológico.

El prestador del servicio deberá dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente, a la Ley 07 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, igualmente debe dar cumplimiento al

Decreto 539 de 2014 y las normas que posteriormente lo sustituyan o modifiquen. Para velar por ello la Administración de la SIU establecerá los controles que estime necesarios y convenientes.

**Artículo 28.**

Controles químicos y microbiológicos: La Administración de la SIU podrá solicitar a firmas especializadas, cuando lo considere pertinente, rastreos microbiológicos y químicos de los alimentos, utensilios, superficies de trabajo y del personal (frotis de manos, uñas, nasofaríngeo, y otros). Para tal efecto, el prestador del servicio debe reservar en congelación, una muestra y contra muestra rotuladas de las preparaciones de la minuta del día, por un término de 72 horas. El prestador del servicio será responsable del pago de las pruebas realizadas.

Además, el prestador se servicio debe presentar un plan de mantenimiento y calibración de equipos.

## **CAPÍTULO 6 PROMOCIÓN, PUBLICIDAD Y EVENTOS INSTITUCIONALES**

**Artículo 29.**

En las áreas comunes no se permitirá el anuncio de promociones, por ningún medio, de los diferentes locales o terceros.

Sólo se autoriza la repartición de volantes en las áreas destinadas por la Administración de la SIU para este fin.

**Artículo 30.**

Todo evento que deseen realizar uno o varios de los prestadores del servicio establecidos en la zona de comidas deberán ser autorizados expresamente por la Administración de la SIU. La solicitud para realizar el mismo debe formularse por escrito por lo menos con cinco (5) días hábiles de anticipación.

## **CAPÍTULO 7 ADECUACIÓN, AMOBLAMIENTO, REFORMAS Y USO DE LOS LOCALES**

**Artículo 31.**

El prestador del servicio garantizará que la planta física del local estará acorde con las condiciones exigidas en la Ley 09 del 1979, Título V; Decreto 539 de 2014, la cual considera secciones, paredes, pisos, iluminación, ventilación, etc., propios del servicio que presta.

**Artículo 32.**

La adecuación, amoblamiento o reformas de los locales internos, lo que incluye acabados interiores, fachada con sus especificaciones de iluminación, aviso, anuncio de productos, redes hidrosanitarias, redes eléctricas, de gas, etc., es de responsabilidad exclusiva de los prestadores del servicio, quienes deberán asumir los costos de las mismas.

**Artículo 33.**

Toda unidad o local que vaya a ser adecuado, debe solicitar y obtener la autorización respectiva del proyecto por la Administración de la SIU.

**Artículo 34.**

Durante los procesos de remodelación o adecuación, los locales deben registrarse por el “Reglamento para la ejecución de los trabajos de adecuación, de reformas internas de los locales y de modificaciones de fachadas internas de los locales” que expida la Administración de la SIU.

**Artículo 35.**

En las fachadas de los locales podrán colocarse avisos distintivos de los negocios que en ellos se establezcan, previa autorización de la Administración de la SIU y conforme a lo dispuesto en el “Reglamento para la ejecución de los trabajos de adecuación, de reformas internas de los locales y de modificaciones de fachadas internas de los locales” que expida la Administración de la SIU.

## **CAPÍTULO 8 SANCIONES**

**Artículo 36.**

El incumplimiento de cualquiera de las normas citadas en este reglamento tendrá como sanción una multa equivalente al valor de seis (6) salarios mínimos legales diarios vigentes en la fecha de la infracción.

**Artículo 37.**

La reincidencia en el incumplimiento de las normas generará, cada vez que ocurra, una multa equivalente al valor de la liquidada en la ocasión anterior más el doble de esta.

**Artículo 38.**

Las multas se impondrán mediante resolución motivada que precise la causal de la sanción, previa investigación detallada que sobre la infracción adelante la Administración de la SIU.

**Artículo 39.**

La imposición de cuatro (4) sanciones, será causal de terminación del contrato que tenga suscrito en prestador del servicio.

**CAPÍTULO 9  
CONTRIBUCIÓN EN LOS GASTOS COMUNES Y COSTOS DE  
ADMINISTRACIÓN**

**Artículo 40.**

La Administración de la SIU, asumirá los gastos de conservación, mantenimiento y eventual reposición de los bienes de dominio común. Así mismo los productos de dotación de los baños de empleados como: papel higiénico, jabón desinfectante para manos y papel para secar las manos.

**Artículo 41.**

Los prestadores del servicio asumirán por concepto de administración de manera proporcional los siguientes rubros.

Aseo: 0,464 SMLMV mensual

Disposición de residuos orgánicos en la Ciudad Universitaria: 0,196 SMLMV mensual

Total: 0,66065 SMLMV. El incremento se hará de acuerdo al IPC.

Dineros que serán cancelados mensualmente por cada uno de los prestadores del servicio en la forma y lugar que disponga la Administración de la SIU.

CARLOS EDUARDO OSTOS ORTIZ  
Director Científico

## **ANEXO 3**

### **REGLAMENTO PARA LA REALIZACIÓN DE ADECUACIONES, REFORMAS Y MODIFICACIONES DE FACHADAS DE LOS LOCALES COMERCIALES**

#### **CAPÍTULO PRIMERO NORMAS GENERALES**

Artículo 1. La realización de las obras de remodelación, adecuación o reformas internas o de modificación de las fachadas de los locales ubicados en la zona de comidas de la SIU que realicen los prestadores del servicio, se sujetarán a la presente reglamentación.

Artículo 2. Es de responsabilidad exclusiva de los prestadores del servicio, así como el asumir los costos que se generen, la adecuación, amoblamiento o reformas de los locales internos, lo que incluye acabados interiores, fachada con sus especificaciones de iluminación, aviso, anuncio de productos, redes hidrosanitarias, redes eléctricas, de gas, etc.

Artículo 3. El prestador del servicio garantizará que la planta física del local estará acorde con las condiciones exigidas en la Ley 09 del 1979, Título V; el Decreto 539 de 2014, la cual considera secciones, paredes, pisos, iluminación, ventilación, etc, propios del servicio que presta.

Artículo 4. Toda unidad o local que vaya a ser adecuado, debe solicitar y obtener la autorización respectiva por parte de la Administración de la SIU.

Artículo 5. El prestador del servicio estará obligado a acoger las observaciones hechas por la administración de la SIU, en estos aspectos.

Artículo 6. Las áreas comunes para uso exclusivo de circulación de servicio, o terrazas no deben ser usadas para la instalación de aires acondicionados, bodegas u otro tipo de servicios diferentes a los destinados en el presente documento y en el “Reglamento Interno de Funcionamiento”.

Estructuralmente no fueron construidas para servicios diferentes y por lo tanto la administración de la SIU se reserva el derecho de tomarlas o cerrarlas en caso que se viole la exclusividad y no se hace responsable de elementos diferentes a los mencionados que estén ubicados en ellas.

Artículo 7. La estructura es un área común y por lo tanto es intocable e inmodificable. El Administrador ordenará una revisión del orden técnico, verificando la idoneidad de las condiciones de empalme entre instalaciones

(eléctricas, hidrosanitarias, telefónicas, de gas y de ventilación), y que no se afecten elementos comunes tales como la estructura del edificio, buitrones o se comprometa la seguridad y solidez de la edificación.

Artículo 8. A cada local le corresponde el costado respectivo y la mitad de cada uno de los muros divisorios, por lo tanto, los acabados deberán respetar esta condición.

Artículo 9. Los daños ocasionados por acción u omisión en áreas comunes, áreas de los locales de los prestadores del servicio o en bienes muebles de terceros serán responsabilidad de los prestadores del servicio causantes de los mismos.

Artículo 10. Los daños sobre las redes internas de suministro de agua, energía, gas, desagües y telecomunicaciones son de responsabilidad del prestador del servicio local, incluyendo el contador, las transferencias eléctricas, las llaves de paso y los “breakers” totalizadores.

Artículo 11. Los prestadores del servicio deberán elaborar un acta de vecindad con los locales vecinos y con las zonas comunes aledañas, sustentada en fotografías.

Artículo 12. Se debe tener en cuenta la capacidad de energía del local para la instalación de los equipos requeridos para el funcionamiento de los establecimientos, ya que la Administración de la SIU no dispone de capacidad de energía para la venta.

Artículo 13. La Administración de la SIU se reserva el derecho de autorizar el tipo de material que se utilizará para la realización de las obras, así como la calidad del mismo, ello para garantizar los más altos estándares de calidad y la correspondencia con el utilizado en la Sede de Investigación Universitaria.

## **CAPÍTULO SEGUNDO REFORMAS INTERNAS DE LOS LOCALES**

Artículo 14. Procedimiento. Toda unidad o local que vaya a ser adecuado debe pedir la respectiva autorización por escrito a administración de la SIU.

En la solicitud se precisarán aspectos tales como: tipo de adecuación o reforma, especificaciones de acabados interiores, fachada con sus especificaciones de iluminación, ubicación y tipo de avisos, anuncio de productos, redes hidrosanitarias, redes eléctricas, de gas, etc., cronograma de la obra. Igualmente deberá anexar los correspondientes planos a escala 1:100.

Una vez revisados los planos y las especificaciones, la Administración de la SIU, dentro de los quince (15) días siguientes a la fecha de recepción de la información completa de planos y de especificaciones técnicas de las obras proyectadas, mediante comunicación escrita dirigida al prestador del servicio, hará las observaciones con relación a los asuntos técnicos que considere pertinentes. Solo una vez que sean acogidas podrá iniciarse la realización de los trabajos.

#### Artículo 15. Realización de trabajos.

1. Los trabajos a desarrollar en los locales se realizarán siempre del paramento de la fachada hacia adentro, evitando deteriorar los pisos, los enchapes, las pinturas, los pasamanos y los cielos de las zonas comunes.

a) Los trabajos sólo se podrán realizar en los horarios previstos para ello por la Administración de la SIU.

b) Cada prestador del servicio deberá hacer un cerramiento provisional como inicio de sus labores, con el fin de independizar su sitio de trabajo y evitar incomodidades a los usuarios de la SIU y posibles hurtos, por lo que se recomienda instalar y conseguir las seguridades requeridas. Cualquier elemento dejado al interior de los locales es de absoluta responsabilidad de quienes realizan las adecuaciones o del respectivo prestador del servicio.

c) Se prohíbe expresamente el almacenamiento de materiales y la preparación de mezclas por fuera del recinto de cada local. La instalación de andamios sobre los pisos de la circulación común se debe limitar al máximo y requerirá autorización de la Administración. Cuando ello sea absolutamente indispensable se armarán siempre utilizando tapones o ruedas de caucho, de manera que nunca se deterioren los pisos. Se sugiere que esta precaución sea aplicada también al interior de los locales, con el fin de preservar el acabado superficial de pisos interiores.

d) Las “canchas” para empotrar tuberías (que se ejecutarán siempre con elementos mecánicos cortantes y nunca con cincel y martillo) y para las trabas de muros, deberán hacerse con máximo cuidado, preferiblemente a través de conectores, evitando causar cualquier deterioro sobre las áreas de uso común o sobre las propiedades ajenas colindantes. Estas precauciones se harán extensivas también a los trabajos de pisos y de cielos, ya que con ellos se pueden afectar igualmente las propiedades ajenas. Queda claramente establecido desde ahora que cualquier daño causado por un prestador del servicio, por sus trabajadores o por sus contratistas a las áreas de uso común de la SIU o a las áreas de terceros, será de su exclusiva responsabilidad, obligándose a resarcir los daños causados.

- e) Cada prestador del servicio deberá tener en la obra una persona de planta que se haga responsable de la dirección y de la coordinación de sus trabajos particulares.
- f) El prestador del servicio deberá enviar a la Administración de la SIU la relación del personal que hará los trabajos, indicando los respectivos documentos de identificación y deberá identificar al personal con escarapelas por él suministradas.
- g) El área de cada local es la única para almacenar materiales. Por lo tanto, ellos deberán llegar a la obra en forma progresiva y dosificada.
- h) Todos los agregados pétreos (arenas y gravas) sólo podrán ingresar empaquetados en bolsas plásticas, evitando a toda costa cualquier desperdicio en el transporte interno a través de las zonas comunes. Sólo así se podrá lograr el objetivo de preservar los equipos mecánicos y los acabados de los pisos. Cuidados similares deberán observarse al manejar productos que como impermeabilizantes, cementos y pinturas pueden causar daños en las áreas de circulación y demás áreas de uso común.
- i) La Administración de la SIU, no se hace responsable en manera alguna por pérdidas, deterioros o anomalías similares de ningún material, herramienta o equipo que ingrese a la obra para los trabajos de adecuación. Por lo tanto, la custodia de los elementos almacenados en cada local está bajo la responsabilidad única del respectivo prestador del servicio.
- j) Los materiales recibidos deberán ser transportados inmediatamente desde el sitio de descargue hasta su lugar de uso, ya que la Administración de la SIU no puede garantizar sitio suficiente para el almacenamiento de los mismos ni garantizar su custodia.
- k) El aseo de cada local y del área de corredor que le queda enfrente es responsabilidad del respectivo prestador del servicio una vez inicie su adecuación. Ella debe ser rutinaria y permanente, dejando aseada diariamente el área correspondiente, se debe instalar o usar todos los elementos de protección necesarios y suficientes para evitar que se dispersen elementos contaminantes y que puedan deteriorar o ensuciar las zonas anexas.
- l) Cada prestador del servicio deberá tramitar la pronta instalación de al menos un teléfono particular para atender las necesidades de su obra, precisándose que la Administración de la SIU no puede ofrecer este servicio en razón del volumen de la demanda.
- m) El retiro de escombros y de materiales sobrantes producto de los trabajos particulares en cada local, se hará preferiblemente con una cuadrilla específica de

aseo después de la jornada ordinaria de trabajo, extremando las precauciones para evitar daños y regueros en las áreas de circulación de los corredores. Para la evacuación de los materiales sobrantes se utilizarán bolsas de polipropileno, coches con llantas y “patas encauchetadas”, parihuelas forradas en plástico y demás recursos que garanticen un trabajo limpio, ágil y seguro. La responsabilidad de la evacuación de cualquier sobrante será de aquel que lo genere, para lo cual coordinará lo pertinente con la Administración de la SIU.

n) Especial cuidado deberá tenerse con el uso del agua durante el proceso de adecuación de los locales, con el fin de prevenir inundaciones y daños en las obras comunes y en los locales colindantes.

ñ) Se instruirá claramente a todos los operarios sobre los cuidados que se deben tener cuando se utilizan ácidos para el tratamiento de los pisos, cuya área de contacto no debe ir más allá del límite del local. Cuando sean usados debe tenerse especial precaución en la limpieza del calzado antes de salir a las zonas comunes, al igual que cuando efectúan vaciados de concreto y morteros.

o) El personal obrero que enganche cada prestador del servicio para hacer sus trabajos particulares, se tiene que ceñir obligatoriamente a los horarios que tenga establecidos la Administración de la SIU para entrada y salida de personal y a los patrones de seguridad. Este personal no podrá salir a deshoras de la obra, a menos que disponga de un permiso especial otorgado por la Administración de la SIU. Permiso será exigido en las porterías para efecto de control administrativo, quedando establecido desde ahora:

1. El personal de seguridad de la SIU podrá, en cualquier momento, requisar a las personas que utiliza el prestador del servicio para realizar las obras.

2. No se permitirá que los trabajadores que se encuentren realizando trabajos de reformas particulares, estén deambulando por la Sede de Investigación Universitaria, SIU.

3. Todo el personal deberá ser dotado por su respectivo patrón, de botas, casco y demás elementos básicos de seguridad.

4. No se permitirá el uso de radios o grabadoras sin el uso de audífonos durante el proceso de las adecuaciones.

5. La alimentación se deberá tomar en el interior de cada local, nunca en los corredores, pasadizos o en las áreas de uso común. Tampoco se permitirá la elaboración de comida en ninguna zona de la SIU, por lo que los trabajadores deben estar instruidos con respecto a que se deben llevar la comida ya preparada.

6. El uso de los baños dispuestos para el personal deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la Administración de la SIU.

7. Que por ningún motivo el personal obrero que contrate el prestador del servicio tendrá vínculo laboral o contractual alguno con la SIU – Universidad de Antioquia.

8. Todo el personal utilizado para la realización de las obras deberá acreditar la afiliación a la seguridad social integral (salud, riesgos profesionales y pensiones).

9. La Administración de LA SIU se reserva el derecho de retirar de la SIU trabajadores que no acrediten la afiliación al sistema de seguridad social, no guarden las medidas de seguridad necesarias, que no estén debidamente registrados en las oficinas de seguridad o que cometan actos de mala conducta dentro del local o fuera de él.

Artículo 16. Régimen de fachadas internas de los locales y de colocación de avisos. El tratamiento de las fachadas internas, es decir las que dan a las zonas de circulación afectada al uso común, diferente a las fachadas externas de la edificación, que constituyen el cerramiento general del edificio con relación a las vías y la colocación de los avisos de identificación de los negocios, se sujetará al siguiente régimen:

1. Las fachadas externas no podrán ser objeto de modificaciones.

2. Las fachadas internas de los locales, el régimen es el de libertad vigilada por la Administración de la SIU, obligándose los prestadores del servicio a cumplir con los siguientes parámetros:

a. Las fachadas de cada local tienen una reja de cerramiento la cual se debe conservar y no modificar. Las fachadas nuevas deben ser exteriores a las rejas (cortinas enrollables) de cerramiento existentes.

b. El prestador del servicio debe presentar a la Administración de la SIU el proyecto de modificación.

c. En ningún caso la modificación podrá afectar la fachada de los locales vecinos.

d. La Administración de la SIU podrá rechazar cualquier modificación en las fachadas internas de los locales.

Artículo 17. Todo local deberá tener un aviso con el nombre del establecimiento, el cual deberá colocarse debajo del dintel (cenefa anaranjada), entre los muros divisorios de los locales y exterior a la reja (cortinas enrollables) de cerramiento existente.

El aviso no podrá tener un largo que sobrepase los límites de la fachada de cada local, y deberá respetar las reglamentaciones que por vía general expida la administración de la SIU sobre alturas máximas, espesor máximo y vaticos de consumo.

En ningún caso podrán utilizarse espacios diferentes a los previstos, ni de dimensiones superiores, como tampoco el colocar avisos perpendiculares a la fachada.

El boceto del aviso deberá ser puesto en consideración con la debida antelación a la administración de la SIU.

Artículo 18. No se permitirá la impresión de emblemas, logotipos, etc. sobre vidrios de las ventanas o fachadas a no ser que medie por escrito la previa autorización de la Administración de la SIU

Artículo 19. Se prohíbe la instalación de toldos de cualquier tipo en las fachadas de los locales.

Coordinación Proceso Administrativo.

## ANEXO 4

### CONTRATO DE CONCESIÓN Número

#### I. PARTES: LA CONCEDENTE

Razón Social o Nombre	Universidad de Antioquia
N.I.T.	890.980.040-8
Naturaleza	Pública
Representante Legal	
Cargo	Rector
Competente	
Cédula	
Cargo	
Dirección	
Teléfono	

#### EL(LA) INTERVENTOR(A)

Nombre y Apellidos	Cédula
Cargo	
Dirección	
e-mail	

#### I. PARTES: EL(LA) CONCESIONARIO(A)

Razón Social o Nombre	
Cédula .	
Naturaleza	
Dirección	
Teléfono	

## CONSIDERACIONES

1. Que **EL CONCEDENTE**, debe prestar unos servicios que, aunque no son misionales de la misma, son básicos y necesarios para la comunidad universitaria, tales como servicio de alimentación y comidas saludables.
2. **EI CONCEDENTE** realizó un proceso de invitación a cotizar bajo la modalidad de concesión para adjudicar un local ubicado en el .
3. Que una vez evaluadas las propuestas recibidas, resultó seleccionado la oferta de .

## ACORDAMOS

**PRIMERA. OBJETO:** **EI CONCEDENTE** otorga a **EL CONCESIONARIO**, y éste último acepta, la concesión del permiso de explotación de uso comercial del local \_\_ \_\_ \_\_ ubicado en la Sede de Investigación Universitaria, en adelante LA SIU, de la Universidad de Antioquia, ubicada en la Calle 62 No.52-59 de Medellín, con un área aproximada de \_\_ \_\_ metros cuadrados y una altura de \_\_ \_\_ \_\_ metros lineales y cuyos linderos se encuentran descritos en el Anexo 1 del contrato

Como contraprestación **EL CONCESIONARIO**, se obliga a realizar el pago del monto indicado en la cláusula séptima de este contrato. Parágrafo Primero: Los bienes muebles que ingrese **EL CONCESIONARIO**, al local, estarán bajo su responsabilidad; el personal que utilice **EL CONCESIONARIO**, en el local dependerá exclusivamente de él. Parágrafo Segundo: Para efecto del presente contrato, se entiende que en ningún momento se está entregando por parte de **EL CONCEDENTE** a **EL CONCESIONARIO**, la tenencia del local a que se refiere el presente contrato. Por lo tanto, no le serán aplicables a este contrato las normas sobre arrendamientos del Código de Comercio y del Código Civil.

**SEGUNDA. NATURALEZA DEL CONTRATO.** El presente contrato de concesión, siendo intuito personae, confiere un permiso para la mera tenencia exclusiva del local asignado en cabeza de **EL CONCESIONARIO** y sólo para él, razón por la cual, este contrato, no hace parte de establecimiento de comercio alguno, siendo su venta o enajenación, bajo cualquier título, ineficaz frente a las estipulaciones del mismo.

La concesión otorgada en virtud de este contrato, implica el derecho de **EL CONCESIONARIO**, como mero tenedor del local, para gozar de todas las prestaciones y beneficios que LA SIU ofrece a sus concesionarios, sujetándose a los reglamentos de LA SIU y a la normatividad que por vía general establezca **EL CONCEDENTE** y las demás disposiciones de este contrato que no le resulten contrarias.

**PARÁGRAFO.** El presente contrato, no acarrea subordinación de **EL CONCESIONARIO** o de sus empleados o contratistas frente a **EL CONCEDENTE**. **EL CONCESIONARIO**, por consiguiente, es jurídicamente autónomo e independiente de **EL CONCEDENTE** en el ejercicio de sus actividades, siendo éstas distintas en las partes, sin perjuicio del cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato, la ley y los reglamentos de **EL CONCEDENTE**.

**TERCERA. USO DEL BIEN: EL CONCESIONARIO** solo podrá destinar el local para prestar el servicio alimentario, en los términos señalados en la invitación a cotizar SIU-197 de 2019, que constituye parte integral del presente contrato. **EL CONCESIONARIO** deberá obtener permiso escrito de **EL CONCEDENTE** para efectuar cualquier cambio de destinación del local o para realizar reformas locativas.

**CUARTA. ENTREGA. EL CONCEDENTE** entrega el local a **EL CONCESIONARIO** el día \_\_\_ de \_\_\_, con las especificaciones señaladas en la sección II de la convocatoria.

**PARÁGRAFO 1.** Todas las restantes obras para adecuar los locales para explotación económica serán de cuenta exclusiva de **EL CONCESIONARIO**; las mejoras que están incorporadas o que se lleguen a incorporar a los locales quedarán de propiedad de **EL CONCEDENTE**, sin que **EL CONCESIONARIO** tenga derecho alguno a exigir suma alguna de dinero por concepto de prima y otros conceptos, y sin que haya lugar a derecho de retención de los locales en cabeza de **EL CONCESIONARIO** por concepto de mejoras. En cuanto a los muebles, vitrinas de exhibición, sillas escritorios, espejos y líneas telefónicas son de propiedad de **EL CONCESIONARIO** y pueden ser retiradas a la terminación del contrato.

**PARÁGRAFO 2.** Para la ejecución de trabajos de adecuación y reformas de los locales se deberá dar cumplimiento al Reglamento para la ejecución de los trabajos de adecuación, de reformas internas de los locales y de modificación de fachadas internas de los locales.

**QUINTA. TÉRMINO.** La concesión otorgada tendrá un término de cinco (5) años a partir de la fecha del acta de entrega.

Cuando concluya la concesión, sea por vencimiento del plazo señalado o por terminación anticipada, **EL CONCESIONARIO** se obliga a cesar su explotación y a restituir a **EL CONCEDENTE** la mera tenencia del local asignado en los términos previstos por la cláusula duodécima de este contrato, toda vez que en ningún caso podrá alegarse una prórroga tácita de la misma, ni siquiera en el supuesto de que **EL CONCESIONARIO** o un tercero continuase con la explotación de la concesión después de finalizada su vigencia. **EL CONCEDENTE** podrá disponer libremente del local asignado, una vez vencido el plazo de vigencia de la concesión, salvo

que con anticipación a la fecha de su expiración las partes hayan acordado y suscrito un nuevo contrato.

**PARÁGRAFO.** Durante los dos (2) meses del plazo de **LA CONCESIÓN, EL CONCESIONARIO** realizará las adecuaciones necesarias para poner en funcionamiento el local, periodo en el cual no está obligado a pagar el valor de la concesión.

**SEXTA. CESIÓN TRANSFERENCIA DEL O CONTRATO.** El presente contrato no podrá bajo ninguna circunstancia ser cedido total o parcialmente a un tercero por parte de **EL CONCESIONARIO**, sin la autorización previa, expresa y escrita de **EL CONCEDENTE**, la cual se concederá cuando a juicio de él, el tercero ofrece todas características y garantías que permitan un buen servicio dentro de los parámetros y criterios fijados por **EL CONCEDENTE**. Igualmente, le está prohibido a **EL CONCESIONARIO** arrendar o subarrendar total o parcialmente el bien.

**EL CONCESIONARIO** acepta desde ahora cualquier traspaso o cesión que **EL CONCEDENTE** haga del presente contrato a un tercero o de las obligaciones constituidas a favor y a cargo de él con ocasión del mismo, sin que se requiera notificación o aceptación alguna por parte del primero.

**SÉPTIMA. VALOR TOTAL DE LA CONCESIÓN (V.T.C.).** El valor total del Contrato de Concesión es indeterminado, pero determinable, para efectos fiscales y presupuestales, se estima en la suma de \$ Valor Mensual de la Concesión (V.M.C.). Por el acceso al conjunto de bienes muebles e inmuebles, corporales e incorporeales, instalaciones, equipamientos y prestaciones que comprende el presente contrato, **EL CONCESIONARIO** deberá pagar un precio mensual, en la siguiente manera:

Durante los cinco (5) primeros días de cada mes, la suma de (\$) mensuales en el primer año. Para el segundo año el valor mensual se incrementará en el IPC del año inmediatamente anterior, más (2) puntos y así para cada año.

**PARÁGRAFO.** En caso de mora en cualquier pago **EL CONCEDENTE** tendrá las siguientes opciones:

El cobro de los intereses moratorios a la máxima tasa moratoria certificada por la Superintendencia Bancaria o a la que estimase **EL CONCEDENTE** de conformidad con la ley.

Declarar la terminación del contrato de concesión junto con la pérdida de las sumas pagadas o anticipadas por **EL CONCESIONARIO** a cualquier título.

**OCTAVA. PAGOS DE SERVICIOS PÚBLICOS. EL CONCESIONARIO** se obliga a hacer los pagos por los consumos por servicios de electricidad, agua, alcantarillado, correspondientes al local que se concede en este contrato, dentro de los ( ) días siguientes a la presentación de la correspondiente factura por **LA CONCEDENTE**.

El no pago oportuno de los servicios dará lugar a su suspensión. El incumplimiento en el suministro de las sumas necesarias para sufragar los gastos mencionados, se tendrá como incumplimiento del contrato de concesión, causa por la cual **EL CONCEDENTE** podrá dar por terminado el contrato.

**PARÁGRAFO 1. EL CONCESIONARIO** igualmente deberá cancelar a **LA CONCEDENTE** la contribución a los gastos comunes y costos de administración establecidos en el capítulo 9 del Reglamento interno de funcionamiento de LA SIU. El valor de la administración proporcional que asumirá **EL CONCESIONARIO** del servicio se calculará anualmente así: Aseo: 0,464 SMLMV mensual; Disposición de residuos orgánicos: 0,196 SMLMV mensual; Total: 0,66 SMLMV.

**PARÁGRAFO 2.** La obtención de la línea telefónica, así como el valor de dicho servicio será asumido directamente por **EL CONCESIONARIO**.

**NOVENA. Obligaciones de LA CONCEDENTE:** Derechos y obligaciones de **EI CONCEDENTE**. Los derechos y obligaciones correspondientes a las condiciones de uso de los bienes de LA SIU, son los establecidos en el presente contrato, en el reglamento interno de funcionamiento y en la Reglamentación para la ejecución de trabajos de Adecuación, junto con sus modificaciones y reformas, que son parte esencial e integrante del contrato de concesión.

Son derechos de **EI CONCEDENTE**:

1. Suscribir contratos de concesión o de otra naturaleza a favor de terceros que realicen actividades comerciales iguales, similares o diferentes a las realizadas por **EL CONCESIONARIO**.
2. Ingresar al local ocupado por **EL CONCESIONARIO** en horas de trabajo, o a cualquier otra hora con un representante de **EI CONCESIONARIO** si adujese urgencia, con el fin de efectuar trabajos, reparaciones, instalar mejoras, hacer notificaciones y en general, para verificar el cumplimiento por parte de **EI CONCESIONARIO** de las obligaciones emanadas del presente contrato.
3. Suspender la mera tenencia del local otorgada por **EL CONCEDENTE** si llegare el día quince (15) del mes respectivo, sin que **EI CONCESIONARIO** cancelare el valor mensual de concesión (V.M.C.) previsto por la cláusula séptima, sin perjuicio de las sanciones a que el incumplimiento diere lugar.
4. Impedir el acceso de **EL CONCESIONARIO** al local asignado mientras dure la mora en el pago, como resultado de la suspensión de la tenencia.
5. Modificar o alterar libremente y en cualquier tiempo la edificación de las zonas comunes de LA SIU en cualquiera de sus partes e instalaciones. Ello

implica su facultad de usar y explotar todas aquellas zonas que no formen parte del local asignado, sin perjuicio de los derechos de **EL CONCESIONARIO** emanados del contrato.

6. Ejercer, en todo momento, un control sobre el uso de los signos distintos del local, en aras de evitar su colocación en lugares que a su juicio resultaren inconvenientes, la utilización de materiales o diseños inadecuados, o con el fin de prevenir su excesiva utilización, y siempre velará por la buena imagen de LA SIU para lo cual podrá tomar las medidas previstas por este contrato, el reglamento de funcionamiento de LA SIU, la Reglamentación para la ejecución de los trabajos y por la ley.

7. Efectuar modificaciones a la edificación de LA SIU, el cerramiento de áreas de circulación sin perjudicar el libre acceso al local asignado.

8. Entregar a **EL CONCESIONARIO** en la fecha convenida, el local dado en concesión.

9. Entregar una copia del contrato a **EL CONCESIONARIO**.

**DÉCIMA. OBLIGACIONES DE EL CONCESIONARIO.** Son derechos y obligaciones de **EL CONCESIONARIO** las establecidas en el presente contrato, en el reglamento interno de funcionamiento y en la reglamentación para la ejecución de trabajos de adecuación, junto con sus modificaciones y reformas, que hacen parte integrante del mismo:

1. Pagar a **EL CONCEDENTE** en la forma convenida, y oportunamente el Valor Mensual de Concesión (V.M.C.), así como los cargos previstos en la cláusula octava del presente contrato el precio del valor de la concesión.
2. Cumplir con la prestación del servicio en el local en los términos establecidos en la Invitación a cotizar .
3. Cuidar el local y las cosas recibidas en concesión. En caso de daños o deterioros distintos a los derivados del uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del local o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias, previo Visto Bueno .
4. Cumplir las normas internas de la Universidad y las que al respecto expidan las autoridades nacionales o locales.
5. Tomar las medidas de seguridad para la conservación y buen uso del local. **LA UNIVERSIDAD**, no se hace responsable por la pérdida o deterioros que se presenten, pues los mismos corren por cuenta de **EL CONCESIONARIO**.
6. Mantener la continuidad en la prestación del servicio para el cual fue entregado en concesión el local.
7. Devolver el local al vencimiento del contrato en el mismo estado en que lo ha recibido.
8. Permitir en cualquier momento que la persona designada por **EL CONCEDENTE** visite el local para verificar su estado de conservación y otras circunstancias de interés para aquél.

9. Dar cumplimiento a las normas higiénicas y de salud y en especial a las consagradas en el artículo 5 de la Resolución Rectoral 869 del 16 de junio de 1981.
10. Realizar de forma oportuna los pagos de salarios y prestaciones de los empleados que utilice en el local entregado en concesión, así como también los pagos correspondientes como concesionario, además realizar los aportes correspondientes a seguridad social integral y parafiscales, ARL.
11. Mantener abierto el local concesionado, en los horarios establecidos por la administración de LA SIU, debidamente surtidos con los correspondientes productos.
12. Facilitar el ejercicio de los derechos en cabeza de **EL CONCEDENTE**
13. Abstenerse de realizar mejoras o adecuaciones en el inmueble, sin previa aprobación escrita de **EL CONCEDENTE**.
14. Respetar en todo momento y durante la vigencia del contrato la concesión, la destinación y el uso estipulados para el local asignado.
15. Abstenerse de comercializar bienes y servicios no incluidos en la destinación prevista en el presente contrato.
16. Obtener las autorizaciones legales que fueren necesarias para la explotación del local asignado y únicamente en cumplimiento del objeto que en este contrato se precisa.
17. Abstenerse de guardar sustancias explosivas, sicotrópicas o peligrosas en cualquier lugar de LA SIU, como también utilizar o portar objetos prohibidos por la ley.
18. Abstenerse de interferir en el normal desarrollo de las actividades de LA SIU o de los demás locales por cualquier medio, incluyendo, pero no limitado a: ruido o música que perturbe aquellas, olores que trascienden los linderos del local, promociones no autorizadas de su actividad comercial en los lugares de circulación de LA SIU y en las proximidades del mismo.
19. Actuar siempre bajo estrictos parámetros de moralidad y buenas costumbres mercantiles y sociales.
20. Cumplir los reglamentos y disposiciones que se establezcan en la SIU y particularmente para el servicio y control de alimentos.
21. Constituir y mantener vigente durante el término del presente contrato, las pólizas establecidas en la cláusula duodécima. Dicha póliza y sus renovaciones, así como los recibos correspondientes de pago deberán entregarse a **EL CONCEDENTE**.
22. Atender las observaciones presentadas por el interventor.
23. Cumplir con los planes de calidad, protección de alimentos, normas de seguridad y programas de salud ocupacional, normas del Código nacional de Policía.
24. Mantener el personal necesario para la prestación del servicio y darle las inducciones necesarias.
25. No expender, utilizar o consumir bebidas alcohólicas, alucinógenas o sustancias psicotrópicas.

26. Dar cumplimiento a las normas de manipulación y almacenamiento de cilindros de gas establecido en la Resolución Rectoral 14804 del 28 de junio de 2001.

**PARÁGRAFO. EL CONCEDENTE** velará por el cumplimiento del horario de funcionamiento del local previsto en las reglamentaciones establecidas por vía general en el Reglamento Interno de Funcionamiento. Dicho cumplimiento predicará, no sólo de la realización de actividades comerciales dentro del local en el horario fijado para tal efecto, sino también de la salida del local de todo el personal cuando finalice la jornada prevista por el horario.

**UNDÉCIMA. RESPONSABILIDAD DE EL CONCESIONARIO. EL CONCESIONARIO** asume la responsabilidad exclusiva por todo daño o pérdida (incluyendo hurtos y cualquiera otro delito) en el local concesionado, así como por la muerte o lesión de personas que se encuentren en él, salvo la negligencia grave en cabeza de **EL CONCEDENTE**.

También será único responsable por las ventas y demás contingencias emanadas de su gestión comercial.

Igualmente, **EL CONCESIONARIO** al ser plenamente autónomo e independiente en el ejercicio de sus actividades comerciales en el local concesionado, responderá en su calidad de empleador exclusivamente por toda obligación laboral o contractual con el personal que ocupe y por los actos que realicen sus empleados, dependientes y agentes.

**DUODÉCIMA. PÓLIZAS. EL CONCESIONARIO**, se obliga a constituir a favor de **EL CONCEDENTE**, garantía que avale:

1. El cumplimiento del contrato: Por el quince por ciento (15%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.
2. El pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que ocupe en la ejecución del contrato, por el diez (10%) del valor del contrato, y una vigencia igual a su duración y tres (3) años más.
3. La Responsabilidad Civil Extracontractual, por el 20% del valor del contrato, y una vigencia igual a su duración. En esta póliza la Universidad deberá figurar como asegurado y beneficiario adicional.

**DÉCIMA TERCERA. TÍTULO EJECUTIVO Y REQUERIMIENTOS:** Este contrato y la manifestación de **LA CONCEDENTE** indicando las sumas adeudadas y las fechas de exigibilidad, prestarán mérito ejecutivo para el cobro de las sumas de dinero que adeude **EL CONCESIONARIO**, a favor de **LA CONCEDENTE**, por concepto del precio acordado. **EL CONCESIONARIO** expresamente manifiesta

que renuncia a cualquier requerimiento, privado o judicial, para hacer efectivas las respectivas obligaciones.

**DÉCIMA CUARTA. INTERVENTOR DE LA CONCEDENTE: LA CONCEDENTE** designa como interventor o quien haga sus veces, quien además de cumplir las funciones señaladas en la Resolución Rectoral 39.475 de 2004 , quien además de cumplir las funciones señaladas en el artículo 52 y siguientes de la Resolución Rectoral 39475 del 14 de noviembre de 2014, deberá velar por los intereses de **EL CONCEDENTE**, verificará el cumplimiento del contrato; formulará las observaciones del caso; atenderá las observaciones planteadas por **EL CONCESIONARIO**; y tramitará oportunamente la terminación o prórroga del contrato.

**DÉCIMA QUINTA. EL CONCESIONARIO** reconoce expresamente que el inmueble o espacio dado en concesión está acreditado por **LA CONCEDENTE**, y por lo tanto no habrá lugar a reconocimiento de suma de dinero alguna por concepto de prima comercial o "good will", a la terminación del contrato.

**DÉCIMA SEXTA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** De conformidad con el artículo 1592 del Código Civil Colombiano, el incumplimiento de **EL CONCESIONARIO** de sus obligaciones, siempre y cuando no exista caso fortuito o fuerza mayor, generará a favor de **LA CONCEDENTE** a título de indemnización el pago de una suma de dinero equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, por lo cual **EL CONCESIONARIO** manifiesta expresamente su autorización para el cobro de esta cláusula penal, renunciando a todo requerimiento judicial o extrajudicial para la constitución en mora o para su declaración. Este contrato, más la prueba del incumplimiento por cualquier medio idóneo, servirá de título ejecutivo.

**DÉCIMA SÉPTIMA. RESPONSABILIDAD** Responsabilidad de **EL CONCESIONARIO. EI CONCESIONARIO** asume la responsabilidad exclusiva por todo daño o pérdida (incluyendo hurtos y cualquiera otro delito) en el local concesionado, así como por la muerte o lesión de personas que se encuentren en él, salvo la negligencia grave en cabeza de **EL CONCEDENTE**.

También será único responsable por las ventas y demás contingencias emanadas de su gestión comercial.

Igualmente, **EL CONCESIONARIO** al ser plenamente autónomo e independiente en el ejercicio de sus actividades comerciales en el local concesionado, responderá en su calidad de empleador exclusivamente por toda obligación laboral o contractual con el personal que ocupe y por los actos que realicen sus empleados, dependientes y agentes.

**PARÁGRAFO 1.** Si por causa de estas obligaciones sobrevinieren perjuicios para **EL CONCEDENTE**, éste podrá repetir contra aquel por las sumas pagadas más los costos y perjuicios que por tal circunstancia se le presentare. Igualmente, **EL CONCESIONARIO** asume la responsabilidad por los perjuicios que en su actividad cause a terceros.

**PARÁGRAFO 2.** Igualmente, **LA CONCEDENTE** no se hace responsable de cualquier daño o perjuicio que pueda sufrir **EL CONCESIONARIO**, sus empleados o la clientela por: Incendio y/o rayo; terremoto, temblor y/o erupción volcánica e incendio consecutivo; explosión e incendio consecutivo; motín, huelgas y/o alborotos populares e incendio consecutivo; daño malicioso; daño malicioso especial (RJK) terrorismo; caída de naves aéreas, objetos caídos de las mismas y/o colisión de vehículos terrestres; huracán, tifón, tornado, ciclón, vientos tempestuosos y/o granizo; inundación y/o maremoto; daños por agua; por AMIT (Actos Mal Intencionados de Terceros), corriente débil, o accidentes personales que puedan sufrir **EL CONCESIONARIO** o sus dependientes, o cualquier otra circunstancia ajena a sus actividades misionales.

**DÉCIMA OCTAVA. MULTAS:** Si **EL CONCESIONARIO** faltare al cumplimiento de alguna o algunas de las obligaciones contraídas por este contrato, **LA CONCEDENTE** podrá imponerle mediante resolución motivada, multas sucesivas, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato cada vez que se impongan en caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones que éste adquiere, sin perjuicio de la aplicación de la cláusula penal, si a ello hubiere lugar.

**DÉCIMA NOVENA. ABANDONO DEL INMUEBLE:** Al suscribirse este contrato **EL CONCESIONARIO** faculta expresamente a **LA CONCEDENTE** para penetrar en el inmueble y recuperar su tenencia, con el solo requisito de la presencia de dos testigos, en procura de evitar su deterioro o desmantelamiento, siempre que por cualquier circunstancia el mismo permanezca abandonado deshabitado por el término de un mes o más o que la exposición al riesgo sea tal que amenace la integridad física del bien o la seguridad del vecindario. En este evento **LA CONCEDENTE** podrá disponer del bien sin ninguna restricción.

**VIGÉSIMA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato terminará 1) por mutuo acuerdo de las partes; 2) por la mera expiración del plazo previsto si no se llegará a prorrogar en los términos de la cláusula 9ª de este contrato; 3) por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo de **EL CONCESIONARIO**; y 4) en general en los casos de ley.

**Parágrafo 1.** El contrato terminará por justa causa, si **LA CONCEDENTE** necesite el local: a) para destinarlo a otro uso; b) para reconstruirlo; c) para repararlo con obras necesarias que no pueden ejecutarse sin la entrega o desocupación; y d) para demolerlo por su estado de ruina o para la construcción de una obra nueva:

En estos casos se preavisará a **EL CONCESIONARIO**, con una antelación de dos meses antes del momento en que se deba dar inicio a las obras referidas o del momento en que deba comenzar a operar el cambio de destinación del local. **EL CONCESIONARIO** deberá entregar el local en la fecha indicada en el preaviso.

**Parágrafo 2.** No habrá lugar a que **LA CONCEDENTE** reconozca y pague indemnización alguna en favor de **EL CONCESIONARIO** cuando **LA CONCESIÓN** termine por alguna de las causales previstas en la presente cláusula.

**VIGÉSIMA PRIMERA. Inhabilidades e incompatibilidades:** **EL CONCESIONARIO** afirma bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del contrato, que no se encuentra incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de interés previstas en la Constitución, la ley y el Acuerdo Superior 395 de 2011.

**VIGÉSIMA SEGUNDA. CLAUSULA COMPROMISORIA:** Toda controversia o diferencia relativa a este contrato, a su ejecución, interpretación y liquidación, se resolverá por un Tribunal de Arbitramento, el cual se sujetará a lo dispuesto en las disposiciones legales y reglamentarias vigentes, o en las normas que las adicionen o modifiquen, de acuerdo a las siguientes reglas:

a.- El tribunal estará integrado por tres árbitros, designados por las partes de común acuerdo. En caso de que no fuere posible, los árbitros serán designados por el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Medellín.

b.- La organización interna del Tribunal se sujetará a las reglas previstas para el efecto por el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Medellín.

c.- La decisión del Tribunal de Arbitramento será en derecho.

d.- El Tribunal funcionará en Medellín, en el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de esta ciudad.

**VIGÉSIMA TERCERA. Domicilio:** Medellín.

**VIGÉSIMA CUARTA. Fundamentos Normativos:** En especial por lo estipulado en este contrato, el Acuerdo Superior 419 DE 2014, Resolución Rectoral 39475 de 2014 y los códigos: civil y de comercio.

**VIGÉSIMA QUINTA. Documentos del contrato:** a) La Invitación Pública b) la propuesta presentada por **EL CONTRATISTA**, c) el acta de inventario y entrega; d) los demás documentos que se produzcan en desarrollo del contrato.

**VIGÉSIMA SEXTA. Perfeccionamiento:** El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes y la entrega del inmueble, para su ejecución requiere de la aprobación de las garantías por parte de la Universidad.

Para constancia se firma a los

**LA CONCEDENTE**

**EL CONCESIONARIO**

**INTERVENTORA TECNICA Y ADMINISTRATIVA**

## ANEXO 5

### PAGARÉ

Yo, \_\_\_\_\_ con cédula de ciudadanía \_\_\_\_\_ pagaré incondicionalmente a la **UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**, ente universitario autónomo con régimen especial, en la ciudad de Medellín, el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ la suma de \_\_\_\_\_ (\$\_\_\_\_\_). En caso de mora, pagaremos los intereses moratorios sobre el capital, a la tasa del \_\_\_\_\_% mensual, desde la fecha del vencimiento de la obligación hasta su pago total

Se crea el

El Deudor

## ANEXO 6

### **CARTA DE INSTRUCCIONES** (Artículo 622 Código de Comercio)

Señores  
Universidad de Antioquia  
Ciudad

Referencia: Pagaré del contrato de concesión

Yo, \_\_\_\_\_ con cédula de Ciudadanía \_\_\_\_\_, quien suscribo el pagaré de la referencia, en ejercicio de la facultad prevista en el artículo 622 del Código de Comercio, autorizo de manera irrevocable a la **UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**, para que reporte, circule, consulte, rectifique y actualice mis datos financieros, en las diferentes bases de datos creadas para tal fin, además para llenar los espacios en blanco del pagaré de la referencia, en caso de que se incumpla el contrato de la referencia, con sus prórrogas y modificaciones, de acuerdo con las siguientes instrucciones:

1. Valor del pagaré: Será el monto de las sumas que quedare debiendo por concepto del contrato de concesión \_\_\_\_\_.
2. Tasa de intereses moratorios: La tasa legal máxima permitida por la ley.
3. La fecha de vencimiento del pagaré: Será el primer día del mes siguiente a aquel en el cual la Universidad declare el incumplimiento del contrato

Para constancia, se firma en Medellín el

El Deudor