

 SIU Ciencia con Alma UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA 1803	FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO ADMINISTRACIÓN DE ZONA COMERCIAL Y ZONA DE COMIDAS DE LA SIU		
Administración de la SIU	Código: S-GA-07	Versión: 06	Página 1 de 5

1 PRODUCTO / SERVICIO

El servicio de administración de la zona comercial y de la zona de comidas consiste en garantizar que los Grupos de Ciencia y Tecnología de la SIU prioritariamente y 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 y con algunos servicios comerciales complementarios y compatibles con el uso de Ciencia y Tecnología, garantizando un buen funcionamiento y unas óptimas condiciones del área de comidas y el área comercial.

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

Locales:

Número de locales de comidas: 5 unidades
Denominación: Locales No. 3, 5, 6, 7 y 8
Área local: 29,67 m² (6,90 m x 4,30 m)
Número de locales comerciales: 3 unidades
Denominación: Locales No. 1, 2, y 4
Área local comercial: 1 y 2: 96 m² (8 m x 12 m)
Área local comercial: 4: 29,67 m² (6,90 m x 4,30 m)

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. Las áreas comunes comprenden:

Área de mesas: 277 m²

Mobiliario: 35 mesas y 138 sillas
5 mesas altas tipo bar y 15 sillas altas tipo bar

Terrazas: 2 unidades (10 mesas de madera para intemperie, 29 sillas de madera para intemperie)

Elaboró: Coordinador de Proceso Administrativo	Revisó: Coordinador de Proceso Administrativo	Aprobó: Coordinador de Proceso Administrativo
Firma:	Firma:	Firma:
Fecha: 2009-07-21	Fecha: 2018-11-29	Fecha: 2018-11-29

Cualquier copia impresa, electrónica o reproducción de este documento sin la marca "Copia Controlada" se constituye en una "Copia No Controlada".

 SIU Ciencia con Alma UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA 1803	FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO ADMINISTRACIÓN DE ZONA COMERCIAL Y ZONA DE COMIDAS DE LA SIU		
Administración de la SIU	Código: S-GA-07	Versión: 06	Página 2 de 5

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 para el personal de los prestadores del servicio:

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

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

Área de aseo: 2 unidades

Área teléfonos públicos: 1 teléfono

Cajero electrónico: 1 unidad

Circulación de servicio: área 87 m²

1.1 CONTROL DE CALIDAD

- Interventoría a la ejecución de los contratos de la zona comercial y de la zona de comidas.
- Realización de la encuesta de satisfacción del servicio de alimentación de la zona de comidas (F-GA-27).
- Auditorías o verificaciones por parte de los entes de control.

2 USUARIO

Representantes legales de los locales comerciales y de comidas.

2.1 OBLIGACIONES DEL USUARIO

- Cumplir con el Reglamento interno de funcionamiento zona de comidas y zona comercial (D-GA-02).
- Cumplir con el Reglamento para la realización de adecuaciones, reformas y modificaciones de fachadas de los locales comerciales (D-GA-17)
- Cumplir con las Actas de compromiso firmadas.

 SIU Ciencia con Alma UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA 1803	FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO ADMINISTRACIÓN DE ZONA COMERCIAL Y ZONA DE COMIDAS DE LA SIU		
Administración de la SIU	Código: S-GA-07	Versión: 06	Página 3 de 5

2.1.1 Pasos a seguir

1. Hacer la solicitud del espacio comercial para alquiler.
2. En caso de ser positiva la respuesta firmar el contrato de arrendamiento y cumplir con todos los soportes legales para el perfeccionamiento del mismo.
3. Pagar el arriendo y cuota de administración (cuando aplique).
4. Pagar los servicios públicos.

2.1.2 Valor del servicio

El valor del canon de arrendamiento dependerá de lo pactado en el contrato de arrendamiento.

3 RESPONSABLES

Coordinador de Proceso Administrativo.

4 REQUISITOS LEGALES ASOCIADOS AL SERVICIO

- Ley 09 de 1979, Título V, y Decreto 3075 de 1997, en el capítulo I.
- Acuerdo 264 de 2003. Reglamento General de la Sede de Investigación Universitaria, SIU.
- Reglamento interno de funcionamiento zona de comidas y zona comercial ([D-GA-02](#))
- Reglamento para la realización de adecuaciones, reformas y modificaciones de fachadas de los locales comerciales ([D-GA-17](#)).
- Estatuto de Contratación de la Universidad de Antioquia.

5 OPORTUNIDAD

Durante el tiempo de estadía del Grupo de Investigación en la SIU.

 SIU Ciencia con Alma UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA 1803	FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO ADMINISTRACIÓN DE ZONA COMERCIAL Y ZONA DE COMIDAS DE LA SIU		
Administración de la SIU	Código: S-GA-07	Versión: 06	Página 4 de 5

6 HORARIO DE ATENCIÓN

El asignado por la Universidad.

7 RESULTADOS DEL PRODUCTO/SERVICIO

- Servicio de alimentación
- Servicio comercial.
- Mantenimiento de la infraestructura de la zona de comidas y la zona comercial
- Servicio de aseo de la zona de comidas y la zona comercial
- Servicio de vigilancia de la zona de comidas y la zona comercial

8 TRÁMITES Y SERVICIOS RELACIONADOS

No aplica para este servicio.

9 DATOS DE CONTACTO

Coordinación: Proceso Administrativo
Oficina: Administración SIU
Teléfono: 219 64 03 – 219 64 02
Dirección: Carrera 53 N° 61 - 30
E-mail: monica.gonzalez@udea.edu.co

Para presentar una queja, reclamo, sugerencia, felicitación o denuncia relacionada con este servicio, le solicitamos utilice el aplicativo de la Administración de la SIU en la dirección: <http://siuweb.udea.edu.co:8080/pqrs>, igualmente en cada uno de los correos del personal de la Administración de la SIU se encuentra el enlace a este software, en la imagen con las siglas PQRSFD.

 SIU Ciencia con Alma UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA 1803	FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO ADMINISTRACIÓN DE ZONA COMERCIAL Y ZONA DE COMIDAS DE LA SIU		
Administración de la SIU	Código: S-GA-07	Versión: 06	Página 5 de 5

10 NOTAS DE CAMBIO

No.	BREVE DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	VERSIÓN FINAL	FECHA
01	No aplica para la primera versión.	01	2009-07-21
02	<ul style="list-style-type: none"> • Se incluyeron los capítulos 1.1 Control de calidad y 2.1 Obligaciones del Usuario. • 13. Registros: Se incluyeron los registros de Encuesta de satisfacción del servicio de alimentación de la zona de comidas (F-GA-27) y de Informes de auditoría o verificación por parte de los entes de control • Se modificó el nombre del proceso, se le incluyó la palabra apoyo. 	02	2011-09-02
03	<ul style="list-style-type: none"> • Se cambia: “Número de locales de comidas: 4 unidades” por Número de locales de comidas: 5 unidades. • Se incluye en la denominación el local 3. • Se cambia: “Número de locales comerciales: 4 unidades” por Número de locales comerciales: 3 unidades. • Se elimina de la denominación el local 3. • Se elimina el 3 en el Área de locales comerciales. 	03	2011-11-17
04	<ul style="list-style-type: none"> • Se incluyen los capítulos 2.1 Obligaciones del usuario, 2.1.1 Pasos a seguir, 2.1.2 Valor del servicio y 12 Trámites y servicios relacionados. • Se modifican los capítulos 7 y 13. 	04	2014-04-29
05	<ul style="list-style-type: none"> • Numeral 1. Se actualizan las cantidades de recursos físicos. • Numeral 8. Se incluye el Estatuto de Contratación de la Universidad de Antioquia. • Numeral 10. Se modifica el horario de atención. • Numeral 13. Se actualizan los registros. 	05	2016-11-03
06	<ul style="list-style-type: none"> • Se eliminaron los capítulos: tipo de proceso, proceso, insumos/implementos, equipos y registros. • Se adiciona el párrafo con la indicación de las PQRSFD 	06	2018-11-29