

**PLAZA MAYOR MEDELLIN CONVENCIONES Y EXPOSICIONES S.A.  
INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2020  
ADENDA No. 1**

Medellín, marzo 30 de 2020

Plaza Mayor Medellín S.A, realiza modificación al pliego de condiciones:

**2. CRONOGRAMA**

Actividad	Fecha	Lugar
Publicación y consulta del pliego	Desde el 24/03/2020 hasta el 03/04/2020	<a href="http://www.plazamayor.com.co">www.plazamayor.com.co</a>
Plazo para presentar observaciones	Desde el 24/03/2020 hasta el 27/03/2020 a las 4:00 p.m.	invitacionespublicas@plazamayor.com.co
Entrega de propuestas	Desde el 24 de marzo de 2020 hasta el 03/04/2020 hasta las 4: 00 p.m.	invitacionespublicas@plazamayor.com.co
Evaluación preliminar de propuestas (Requisitos habilitantes)	Dentro de los cuatro días calendario siguientes a la entrega de propuestas	<a href="http://www.plazamayor.com.co">www.plazamayor.com.co</a>
Periodo de observaciones a la evaluación y presentación de subsanaciones	Dentro de los tres días hábiles siguientes a la publicación del informe de evaluación preliminar	invitacionespublicas@plazamayor.com.co
Evaluación definitiva de propuestas	Dentro de los tres días calendario siguientes a la publicación del informe de evaluación definitiva	<a href="http://www.plazamayor.com.co">www.plazamayor.com.co</a>
Adjudicación	Dentro de los tres días hábiles siguientes de la publicación del informe de evaluación definitivo	<a href="http://www.plazamayor.com.co">www.plazamayor.com.co</a>

**NOTA: los horarios establecidos en el pliego de condiciones serán los registrados por el sello reloj del Centro de Administración Documental (CAD) de Plaza Mayor.**

## 17. ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO

El contratista deberá estar en capacidad de cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

- Una vez Plaza Mayor le solicite el servicio, este debe ser confirmado por el proveedor por medio de correo electrónico.
- Cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación para la elaboración de todos los productos, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas o reglamentos técnicos de acuerdo con el grupo de alimentos a suministrar.
- Cumplir con el transporte de alimentos de alto riesgo, tener en cuenta no perder la cadena de frío y temperaturas altas para alimentos que lo requieren.
- Garantizar que los alimentos entregados no tengan más de 4 horas de elaboración.
- Garantizar que los alimentos entregados estén en la temperatura adecuada, de manera que se evite alteración en las características organolépticas y microbiológicas.
- Entregar los productos de calidad y muy buena presentación.
- Entregar la alimentación empacada, tipo buffet o servida a la mesa, cumpliendo con las solicitudes realizadas. Dicha solicitud se realiza directamente por personal de Alimentos y Bebidas de Plaza Mayor; debe verificar: fecha, lugar, tipo de servicio, cantidades, opciones, presentación, excepciones, tipo de empaque; entre otros.
- Entregar los productos requeridos a las horas y días solicitados.
- Realizar el montaje del mobiliario necesario para prestar el servicio en el espacio indicado por Plaza Mayor.
- Solo se permite el uso del poliestireno expandido (EPS) o icopor cuando sea estrictamente necesario debido a las características del alimento.
- Se prohíbe el uso de papeles parafinados, pitillos, vasos y mezcladores de plástico.
- **Alimentación tipo Buffet:** deberá disponer de los meseros necesarios para prestar un servicio oportuno y de excelente calidad. Se estima un promedio de 4 meseros por cada punto de buffet, el cual atenderá un promedio de 150 personas. En el precio ofertado deberá incluir:
  - Tablones
  - Manteles requeridos para el montaje del punto de buffet
  - Vajilla
  - Menaje para los asistentes
- Se estima un mantel y sobre mantel por cada 6 personas, excepto para los refrigerios tipo buffet. Los manteles adicionales de acuerdo con el tipo de montaje serán pagados por el cliente.

- **Alimentación servida a la mesa:** deberá disponer de un mesero por cada 20 personas, un patinador de bebidas y adicional a estos, se debe contar con personal apto para el emplatado.
- En el precio ofertado se deberá incluir:
  - Tablones requeridos para el montaje de platos
  - Vajilla y menaje para los asistentes.
  - Se estima un mantel y sobre mantel por cada 6 personas. Los manteles adicionales de acuerdo al tipo de montaje serán asumidos por el cliente
- La mantelería debe estar en óptimas condiciones, es decir, sin arrugas, manchas, deterioro, rotos e hilos sueltos.

**NOTA:** en caso que la atención sea para un evento de 30 personas o menos, solo se requeriría un mesero y en caso de que el cliente solicite un mesero adicional, este será con cobro adicional.

- **Servicios empacados:** tales como desayunos, almuerzos y/o cenas. Se debe emplear materiales amigables con el medio ambiente. Se permitirá el uso de termo formado en los servicios que por el tipo o temperatura de los alimentos no sea posible utilizar empaques ecológicos. Está prohibido el uso de icopor para este tipo de servicios. Los refrigerios deben estar empacados en material ecológico, evitar en lo posible suministrar alimentos en empaques plásticos de un solo uso. Estas condiciones son una manifestación del compromiso con la sostenibilidad que tiene Plaza Mayor.
- Los meseros que presten el servicio deberán contar con excelente presentación personal, uniforme compuesto por pantalón y delantal negro, camisa blanca (evitar camisetas interiores diferentes de blanco y con logos o lemas), protección de cabello en los momentos de preparación, servido y emplatado (donde se evidencia riesgo de contaminación física), cubre bocas plástico reutilizable.
- El uniforme del personal **no llevará ningún tipo de logo de la empresa prestadora del servicio.**
- El lugar empleado para el alistamiento de los productos alimenticios deberá cumplir con las condiciones adecuadas, evitando así que se genere un posible riesgo de contaminación cruzada a los alimentos. Este lugar será facilitado por personal de Alimentos y Bebidas de Plaza Mayor.
- El proveedor debe transportar desde la planta de producción o establecimiento donde prepara los alimentos, hasta el lugar del servicio en Plaza Mayor un botellón de agua o la cantidad requerida para el baño maría de los samovares para los servicios de buffet y servido a la mesa; también esta actividad la puede realizar en las cocinas de alistamiento de Plaza Mayor; **esto es con la finalidad de no permitir el ingreso de los meseros a las**



**unidades sanitarias evitando contaminación al personal.**

- El proveedor debe dar cumplimiento a la normatividad que exige la separación de residuos. Para prestar el servicio de Buffet y servido a la mesa debe traer bolsas para las sobras de alimentos que se generan, dando así cumplimiento a las políticas regionales y nacionales que exigen a Plaza Mayor; al Decreto 440 de 2009 y Resolución 879 del Área Metropolitana, donde reglamenta que todos los establecimientos destinados a la preparación, servicio, expendios y consumo de alimentos deben realizar la separación de residuos en la fuente.
- Contar con la capacidad de respuesta suficiente para atender pedidos realizados o cancelaciones con 24 horas de anticipación a la realización del evento, cualquier día de la semana.
- Presentar una factura por cada uno de los servicios prestados, la facturación se realizará acorde con la normatividad.
- Contar con la suficiente cantidad de menaje de la misma referencia, asegurando su buen estado y cumpliendo con los estándares de etiqueta y protocolo.
- Conservar durante toda la ejecución del contrato las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, certificadas en la visita de auditoría.
- Asignar durante toda la ejecución del contrato una persona de contacto que resuelva y atienda todas las novedades y solicitudes presentadas. Para los servicios tipo buffet y servido a la mesa esta persona deberá hacer presencia en Plaza Mayor coordinando la prestación del servicio.
- Para la evaluación de las ofertas y ejecución del contrato cada proponente podrá aplicar a una sola categoría de servicio, de acuerdo con la siguiente categorización:
  - ✓ **“A”**: será la categoría más económica que se ofrecerá con rangos de precios entre \$8.000 y \$15.500 antes de impuestos de acuerdo con el menú solicitado. La composición nutricional definida en el Formato No 4 “Oferta Económica” es básica. Para el montaje de las mesas solo incluye servilleta desechable y no incluye copa de agua.
  - ✓ **“AAA”**: será la categoría premium con precios que oscilan entre \$17.000 y \$58.000 antes de impuestos. Los menús a ofertar contienen propuestas innovadoras que sobresalen por su presentación y creatividad. La vajilla que se debe disponer para esta categoría será moderna, elegante, diferente a la empleada en las categorías anteriores. Para el montaje de las mesas se incluye servilleta de tela (para ambos servicios) y copa de agua, solo para servicio servido a la mesa. Esta categoría no ofrecerá servicio de alimentación empacada.
- El proveedor debe dar estricto cumplimiento a todas las especificaciones y/o observaciones dadas en los requerimientos por parte de Plaza Mayor.



## 19. FECHA DE ENTREGA

El cierre de la presente invitación pública será el treinta y uno (31) de marzo de 2020 a las 4:00 pm.

El único medio idóneo y válido para la entrega de propuestas o cualquier comunicación referente al proceso es el siguiente correo electrónico: [invitacionespublicas@plazamayor.com.co](mailto:invitacionespublicas@plazamayor.com.co), es decir este es el sistema de información designado. En este orden de ideas a este proceso se aplicará toda la normatividad vigente sobre el mensaje de datos (Ley 527 de 1999):

**ARTÍCULO 24. Tiempo de la recepción de un mensaje de datos. De no convenir otra cosa el iniciador y el destinatario, el momento de la recepción de un mensaje de datos se determinará como sigue:**

**a) Si el destinatario ha designado un sistema de información para la recepción de mensaje de datos, la recepción tendrá lugar:**

**1. En el momento en que ingrese el mensaje de datos en el sistema de información designado; o**

**2. De enviarse el mensaje de datos a un sistema de información del destinatario que no sea el sistema de información designado, en el momento en que el destinatario recupere el mensaje de datos;**

**b) Si el destinatario no ha designado un sistema de información, la recepción tendrá lugar cuando el mensaje de datos ingrese a un sistema de información del destinatario.**

**Lo dispuesto en este artículo será aplicable aun cuando el sistema de información esté ubicado en lugar distinto de donde se tenga por recibido el mensaje de datos conforme al artículo siguiente.**

NOTA: si se requiere un documento original solo será exigido al adjudicatario al momento de firmar el contrato.

Las propuestas enviadas deberán contener toda la documentación requerida en el presente pliego, teniendo en cuenta las siguientes normas:

-En el correo electrónico se deberá indicar el siguiente asunto:

INVITACIÓN PÚBLICA No 008 DE 2020.

- Se deberá solicitar acuse de recibido
- Los proponentes deberán tener en cuenta la capacidad del correo al momento de enviar su propuesta:

**NOTA: El correo Gmail de Plaza Mayor para envío y recibo de archivos es de hasta 25 megas y para archivos compartidos en DRIVE de Gmail tiene la capacidad de hasta 5 gigas.**



No se recibirán en el en el Centro de Administración Documental (CAD) de **PLAZA MAYOR MEDELLÍN S.A.**, ubicadas en la calle 41 # 55-80.

Se levantará un acta suscrita por el o los funcionarios en representación de **PLAZA MAYOR MEDELLÍN S.A.** donde se consignarán los nombres de los proponentes, el número de folios de la oferta, los retiros de propuestas si las hubiere y las observaciones correspondientes.

Las propuestas entregadas deberán contener toda la documentación requerida en el presente pliego, teniendo en cuenta las siguientes normas de presentación:

- Deberá aportarse un índice del contenido de la propuesta.
- El primer folio de la propuesta deberá ser el formato No.1.
- La documentación debe ir debidamente foliada y en sobre sellado.
- Los sobres sellados deberán ser dirigidos así:

**PLAZA MAYOR MEDELLÍN CONVENCIÓNES Y EXPOSICIONES S.A.**

**SECRETARIA GENERAL.**

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2020**

**CALLE 41 N°. 55 – 80. TERCER PISO**

**MEDELLÍN**

#### **22.1.5. CAPACIDAD TÉCNICA:**

- Plaza Mayor verificará la capacidad técnica de los proponentes a través de los siguientes aspectos:

- a) Verificación y certificación de la evaluación de buenas prácticas de manufactura (BPM) por parte de la empresa **CONSULTORÍAS EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN S.A.S.**, aliados de Plaza a Mayor Los datos de contacto de esta empresa son los siguientes:

José Alfredo Díaz.  
Director técnico CSG  
Ing. de Alimentos.  
Msc. Gestión de la Calidad  
[consultorescsg@gmail.com](mailto:consultorescsg@gmail.com)  
Cel. 310-5351139

Annelayke Díaz



Director de Servicios CSG  
Ing. de Alimentos  
Ms. Msc. Gestión de la Calidad  
[consultorescsg@gmail.com](mailto:consultorescsg@gmail.com)  
cel. 3144164027

Los consultores realizarán un diagnóstico con una duración de 3 horas, en la cual se verificará el porcentaje de cumplimiento de este aspecto.

CONCEPTO	RANGO DE CUMPLIMIENTO
Excelente	(90% - 100%) CUMPLE / PROPONENTE HÁBIL
Bueno	(70% - 89%) INCUMPLE / PROPONENTE NO HÁBIL
Desfavorable	(0% - 69%) INCUMPLE / PROPONENTE NO HÁBIL

El costo del diagnóstico deberá ser asumido por cada uno de los proponentes previa a su realización y deberá ser cancelado directamente a la empresa evaluadora. Cada uno de los proponentes deberá contactar directamente a la empresa evaluadora para programar la fecha y hora para su diagnóstico **y aportar los formatos de evaluación con la entrega de su propuesta.**

**NOTA:** El costo por hora es de ochenta mil pesos (\$85.000) más IVA

- b) Acta de visita de inspección sanitaria con concepto favorable o favorable condicionado expedido por la entidad o autoridad competente.

**NOTA 1:** En caso de que el proveedor traslade el centro de producción a otra dirección, debe notificar a Plaza Mayor. Así mismo debe solicitar a la empresa evaluadora para programar la fecha y hora de la visita a sus instalaciones y deberá aportar los formatos de evaluación a la entidad.

**NOTA 2:** El proponente deberá diligenciar el **FORMATO No. 7 "CONCEPTO SANITARIO"** en el cual el representante legal certifica que no ha tenido concepto desfavorable de la autoridad sanitaria competente en los últimos 12 meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta.

- Para participar en categoría A el proponente debe contar con establecimiento o centro de producción que cumpla la normatividad sanitaria vigente.
- Para participar en categoría AAA el proponente deberá: contar con un establecimiento de comercio para atención de alimentación al público (restaurante o centro de eventos). Plaza



Mayor verificará este requisito mediante el registro mercantil y visita de verificación al sitio. Aportar la hoja de vida y copia del contrato de un chef profesional que se encuentre vinculado con el proponente mediante contrato laboral o de prestación de servicios. El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, el profesional ofrecido. En caso de solicitud para un cambio, este deberá tener un perfil igual o superior, lo cual estará sometido a la previa aprobación del Supervisor del contrato. La persona referenciada para el cumplimiento de este requisito deberá estar laborando con el oferente mínimo 6 meses antes del cierre de la invitación pública.

**EN CASO DE PRESENTARSE EN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, LA PROPUESTA SE HARÁ A NOMBRE DEL RESPECTIVO CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, Y LOS REQUISITOS HABILITANTES DE PARTICIPACIÓN DESCRITOS EN EL PRESENTE NUMERAL DEBERÁN ACREDITARSE POR CADA UNO DE SUS INTEGRANTES.**

#### FORMATO No. 8

#### MINUTA CONTRACTUAL

#### CONTRATO DE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX ENTRE PLAZA MAYOR MEDELLÍN CONVENCIONES Y EXPOSICIONES S.A. Y XXXXXX

**XXXXXXXXXX**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. xxxxxxxx, domiciliado en Medellín, en su calidad de Gerente General Encargado de **PLAZA MAYOR MEDELLÍN CONVENCIONES Y EXPOSICIONES S.A.**, sociedad anónima de economía mixta del orden municipal, legalmente constituida, domiciliada en la ciudad de Medellín, identificada con NIT. 890.909.297-2, quien para efectos de este contrato se denominará **PLAZA MAYOR**, y **XXXXXX**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No XXXXX, actuando en su calidad de Representante Legal de **XXXXXX**, identificada con NIT. XXXX, quien para efectos del contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente CONTRATO, previo las siguientes consideraciones:

1. Que dentro de las líneas que generan ingresos para Plaza Mayor se encuentra la unidad de alimentos y bebidas, que son vendidos los clientes para la realización de sus eventos. Para lo anterior se requiere contar con proveedores de catering que presten sus servicios con los más altos estándares de calidad y a precios que permitan a Plaza Mayor ser competitivos en el mercado.





2. Que para satisfacer esta necesidad PLAZA MAYOR realizó la invitación pública No 004 de 2020 cuyo objeto es **“SUMINISTRO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA ATENDER LOS EVENTOS REALIZADOS EN PLAZA MAYOR MEDELLÍN Y SUS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO”**, con un presupuesto oficial total de DOS MIL CIENTO SESENTA Y DOS MILLONES, CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS (\$2.162.419.465) IMPUESTOS incluido, amparado en la verificación presupuestal XOP07 xx del xx de febrero de 2020 y recomendado por el Comité Asesor de Contratación de PLAZA MAYOR MEDELLÍN S.A. en sesión del XX de xxxxx de 2020.

3. Que **PLAZA MAYOR** publicó en la página web [www.plazamayor.com.co](http://www.plazamayor.com.co) los pliegos de condiciones y profirió través de la Resolución No. xxx del xx de xxxx de 2020 el inicio del proceso de invitación pública No. 004 de 2020.

5. Que de conformidad con el cronograma del proceso, el día xx (xx) de nxxxde 2020, siendo las xxx fecha y hora del cierre del recibo de propuestas, **PLAZA MAYOR** recibió propuestas de los oferentes **XXXXXXX**.

6. Que siendo las xxx p.m. de esta misma fecha, se dio inicio a la audiencia de apertura de sobres en la cual se verificaron las propuestas recibidas con su hora, fecha de entrega, número de folios, valor, tal cual consta en el acta publicada en la web.

7. Que con base en el informe de evaluación publicado en la página web el día xx de XXXXXXXXXXXX de 2020, el proponente **XXXXX obtuvo** el mayor puntaje de calificación ubicándose en el primer lugar del orden de elegibilidad.

8. Que la evaluación definitiva de la invitación pública No 004 de 2020 fue sometida a consideración del Comité Asesor de Contratación de **PLAZA MAYOR** del día xxx de noviembre de 2020 y recomendó la adjudicación del contrato derivado del citado proceso al proponente **XXXXX**.

9. Que mediante la Resolución No. xxx del xxx de XXXXX de 2020, se adjudicó al proponente **XXXX** el contrato derivado del proceso de invitación pública No. 004 de 2020”, por valor de **XXXX PESOS (\$XXXXX) IMPUESTOS INCLUIDO**.

10. Que la presente contratación se justifica con base en lo dispuesto en el artículo 30 del Acuerdo 01 del 23 de septiembre de 2016 *“Por el cual se expide el Manual de Contratación de Plaza Mayor Medellín Convenciones y Exposiciones S.A.”*, donde se indica que procederá la contratación mediante invitación pública en razón de la naturaleza del futuro contrato (común utilización de bienes y servicios para eventos

De conformidad con lo expuesto, las partes acuerdan el sometimiento y aplicación de las siguientes cláusulas:

**PRIMERA. OBJETO. “SUMINISTRO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA ATENDER LOS EVENTOS REALIZADOS EN PLAZA MAYOR MEDELLÍN Y SUS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO”,**

**PARÁGRAFO PRIMERO. ALCANCE.** El contratista deberá estar en capacidad de cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

- Una vez Plaza Mayor le solicite el servicio, este debe ser confirmado por el proveedor por medio de correo electrónico.
- Cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación para la elaboración de todos los productos, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas o reglamentos técnicos de acuerdo con el grupo de alimentos a suministrar.
- Cumplir con el transporte de alimentos de alto riesgo, tener en cuenta no perder la cadena de frío y temperaturas altas para alimentos que lo requieren.
- Garantizar que los alimentos entregados no tengan más de 4 horas de elaboración.
- Garantizar que los alimentos entregados estén en la temperatura adecuada, de manera que se evite alteración en las características organolépticas y microbiológicas.
- Entregar los productos de calidad y muy buena presentación.
- Entregar la alimentación empacada, tipo buffet o servida a la mesa, cumpliendo con las solicitudes realizadas. Dicha solicitud se realiza directamente por personal de Alimentos y Bebidas de Plaza Mayor; debe verificar: fecha, lugar, tipo de servicio, cantidades, opciones, presentación, excepciones, tipo de empaque; entre otros.
- Entregar los productos requeridos a las horas y días solicitados.
- Realizar el montaje del mobiliario necesario para prestar el servicio en el espacio indicado por Plaza Mayor.
- Solo se permite el uso del poliestireno expandido (EPS) o icopor cuando sea estrictamente necesario debido a las características del alimento.
- Se prohíbe el uso de papeles parafinados, pitillos, vasos y mezcladores de plástico.
- **Alimentación tipo Buffet:** deberá disponer de los meseros necesarios para prestar un servicio oportuno y de excelente calidad. Se estima un promedio de 4 meseros por cada punto de buffet, el cual atenderá un promedio de 150 personas. En el precio ofertado deberá incluir:
  - Tablones
  - Manteles requeridos para el montaje del punto de buffet
  - Vajilla



- Menaje para los asistentes
- Se estima un mantel y sobre mantel por cada 6 personas, excepto para los refrigerios tipo buffet. Los manteles adicionales de acuerdo con el tipo de montaje serán pagados por el cliente.
- **Alimentación servida a la mesa:** deberá disponer de un mesero por cada 20 personas, un patinador de bebidas y adicional a estos, se debe contar con personal apto para el emplatado.
- En el precio ofertado se deberá incluir:
  - Tablones requeridos para el montaje de platos
  - Vajilla y menaje para los asistentes.
  - Se estima un mantel y sobre mantel por cada 6 personas. Los manteles adicionales de acuerdo al tipo de montaje serán asumidos por el cliente
- La mantelería debe estar en óptimas condiciones, es decir, sin arrugas, manchas, deterioro, rotos e hilos sueltos.

**NOTA:** en caso que la atención sea para un evento de 30 personas o menos, solo se requeriría un mesero y en caso de que el cliente solicite un mesero adicional, este será con cobro adicional.

- **Servicios empacados:** tales como desayunos, almuerzos y/o cenas. Se debe emplear materiales amigables con el medio ambiente. Se permitirá el uso de termo formado en los servicios que por el tipo o temperatura de los alimentos no sea posible utilizar empaques ecológicos. Está prohibido el uso de icopor para este tipo de servicios. Los refrigerios deben estar empacados en material ecológico, evitar en lo posible suministrar alimentos en empaques plásticos de un solo uso. Estas condiciones son una manifestación del compromiso con la sostenibilidad que tiene Plaza Mayor.
- Los meseros que presten el servicio deberán contar con excelente presentación personal, uniforme compuesto por pantalón y delantal negro, camisa blanca (evitar camisetas interiores diferentes de blanco y con logos o lemas), protección de cabello en los momentos de preparación, servido y emplatado (donde se evidencia riesgo de contaminación física), cubre bocas plástico reutilizable.
- El uniforme del personal **no llevará ningún tipo de logo de la empresa prestadora del servicio.**
- El lugar empleado para el alistamiento de los productos alimenticios deberá cumplir con las condiciones adecuadas, evitando así que se genere un posible riesgo de contaminación cruzada a los alimentos. Este lugar será facilitado por personal de Alimentos y Bebidas de



Plaza Mayor.

- El proveedor debe transportar desde la planta de producción o establecimiento donde prepara los alimentos, hasta el lugar del servicio en Plaza Mayor un botellón de agua o la cantidad requerida para el baño maría de los samovares para los servicios de buffet y servido a la mesa; también esta actividad la puede realizar en las cocinas de alistamiento de Plaza Mayor; **esto es con la finalidad de no permitir el ingreso de los meseros a las unidades sanitarias evitando contaminación al personal.**
- El proveedor debe dar cumplimiento a la normatividad que exige la separación de residuos. Para prestar el servicio de Buffet y servido a la mesa debe traer bolsas para las sobras de alimentos que se generan, dando así cumplimiento a las políticas regionales y nacionales que exigen a Plaza Mayor; al Decreto 440 de 2009 y Resolución 879 del Área Metropolitana, donde reglamenta que todos los establecimientos destinados a la preparación, servicio, expendios y consumo de alimentos deben realizar la separación de residuos en la fuente.
- Contar con la capacidad de respuesta suficiente para atender pedidos realizados o cancelaciones con 24 horas de anticipación a la realización del evento, cualquier día de la semana.
- Presentar una factura por cada uno de los servicios prestados, la facturación se realizará acorde con la normatividad.
- Contar con la suficiente cantidad de menaje de la misma referencia, asegurando su buen estado y cumpliendo con los estándares de etiqueta y protocolo.
- Conservar durante toda la ejecución del contrato las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, certificadas en la visita de auditoría.
- Asignar durante toda la ejecución del contrato una persona de contacto que resuelva y atienda todas las novedades y solicitudes presentadas. Para los servicios tipo buffet y servido a la mesa esta persona deberá hacer presencia en Plaza Mayor coordinando la prestación del servicio.
- Para la evaluación de las ofertas y ejecución del contrato cada proponente podrá aplicar a una sola categoría de servicio, de acuerdo con la siguiente categorización:
  - ✓ **“A”**: será la categoría más económica que se ofrecerá con rangos de precios entre \$8.000 y \$15.500 antes de impuestos de acuerdo con el menú solicitado. La composición nutricional definida en el Formato No 4 “Oferta Económica” es básica. Para el montaje de las mesas solo incluye servilleta desechable y no incluye copa de agua.
  - ✓ **“AAA”**: será la categoría premium con precios que oscilan entre \$17.000 y \$58.000 antes de impuestos. Los menús a ofertar contienen propuestas innovadoras que sobresalen por su presentación y creatividad. La vajilla que se debe disponer para esta categoría será moderna, elegante, diferente a la empleada en las categorías anteriores. Para el montaje de las mesas se incluye servilleta de tela (para ambos



servicios) y copa de agua, solo para servicio servido a la mesa. Esta categoría no ofrecerá servicio de alimentación empacada.

- El proveedor debe dar estricto cumplimiento a todas las especificaciones y/o observaciones dadas en los requerimientos por parte de Plaza Mayor.

**SEGUNDA. PLAZO DEL CONTRATO.** El plazo de ejecución del contrato será desde la aprobación de las garantías por parte de la Dirección Jurídica de **PLAZA MAYOR** hasta el 28 de febrero de 2021.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** El plazo del contrato que se suscriba podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo entre las partes, antes del vencimiento, por periodos iguales o inferiores al inicialmente pactado, previo el análisis de la ejecución por parte del contratista.

**TERCERA. VALOR DEL CONTRATO.** El valor del contrato es indeterminado pero determinable, lo cual significa que éste se cuantificará a la finalización del mismo, pagándose únicamente el suministro efectivamente entregados, previa emisión del Recibo a Satisfacción por parte del Supervisor designado por PLAZA MAYOR.

En todo caso, se deberá tener en cuenta que el valor final del contrato será el resultado de la sumatoria de los suministros hechos con ocasión del contrato.

**Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato (Común Utilización Para Eventos) el presupuesto estimado podrá ser adicionado según la necesidad de la ejecución y la demanda de los servicios de los clientes sin necesidad de otrosí a los contratos.**

**CUARTA. FORMA DE PAGO.** PLAZA MAYOR pagará el valor del contrato mediante PAGOS PARCIALES, proporcionales o equivalentes al desarrollo, ejecución del objeto contractual y la entrega de los productos y/o servicios que del mismo se deriven con el cumplimiento de las condiciones y especificaciones, previamente acordadas.

La factura debe ir acompañada de la certificación de pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes de cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando hubiere lugar a ello, según lo establecido en la Ley 789 de 2002; así como el respectivo recibo a satisfacción emitido por el supervisor del contrato.

**PLAZA MAYOR** dispone de treinta (30) días calendario para cancelar la factura al contratista luego de radicada en CAD, previa deducción de los impuestos, retenciones y descuentos a que hubiere lugar, de acuerdo con la ley.

Así mismo, para proceder al pago, **PLAZA MAYOR** verificará que el contratista se encuentre al día en el pago de sus obligaciones parafiscales y aquellas relacionadas con los sistemas de seguridad social integral.

Si el proveedor se encuentra obligado a facturar electrónicamente según lo establecido en el Decreto 2242 de 2015, la factura se recibirá mediante el correo [proveedores@plazamayor.com.co](mailto:proveedores@plazamayor.com.co). Los documentos anexos como la certificación de pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes de cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, deberán ser suministrados al supervisor del contrato cuando hubiere lugar a ello según lo establecido en la Ley 789 de 2002; así mismo, el proveedor deberá asegurarse del respectivo recibo a satisfacción emitido por el supervisor del contrato.

En caso que el proveedor aún no se encuentre obligado a facturar electrónicamente, radicará de manera física en el Centro de Administración Documental – CAD, la factura, acompañada de la Certificación por parte del Revisor Fiscal, el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes de cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando hubiere lugar a ello según lo establecido en la Ley 789 de 2002, previo recibo a satisfacción emitido por el supervisor del contrato.

#### **QUINTA. OBLIGACIONES DE EL CONTRATISTA.**

- Cumplir con el objeto y alcance técnico del contrato.
- Prestar los servicios en el lugar que sean requeridos, según las instrucciones dadas por **Plaza Mayor**, de acuerdo con las necesidades y negociaciones que se realicen.
- Dar cumplimiento a la normatividad de transporte de alimentos para conservar la inocuidad de los productos.
- El contratista deberá suministrar productos de buena calidad, conservando las buenas prácticas de manipulación de alimentos que son obligatorias para este tipo de establecimientos comerciales.
- Desde el momento que se realiza la contratación, el contratista deberá presentar: Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (bajo Decreto 1072/2015), evaluación inicial del SG-SST según estándares mínimos (Resolución 0312/2019), la Matriz de Peligros, Evaluación y Valoración del Riesgo del contrato y los procedimientos de trabajo seguro de las tareas a desarrollar en el contrato.
- Un plan de mitigación o control de los riesgos de las actividades a realizar, el cual garantice la seguridad de sus trabajadores, además del cumplimiento de toda la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Portar calzado de seguridad, guantes, tapabocas y demás elementos de protección personal mínimos exigidos según normatividad o ARL contemplados en la Ley 9 de enero 24 de 1979 (Título III, artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de mayo 22 de 1979 (Título

IV, Capítulo II, artículos 176 a 201).

- En caso de ampliaciones del contrato, el proveedor deberá someterse a una reevaluación en buenas prácticas de manufactura. El valor de dicha reevaluación deberá ser asumido por el proveedor. El incumplimiento de esta obligación o el no acatar las recomendaciones al respecto podrá constituir una causal de no renovación del contrato.
- Entregar sin costo una muestra de los alimentos a Plaza Mayor en cada servicio que preste dentro y fuera de las instalaciones; adicionalmente deberá almacenar una muestra, toda vez que en caso de presentarse una eventualidad en el servicio el CONTRATISTA deberá asumir los costos del estudio en laboratorio de la muestra con el fin que los aliados evaluadores emitan los informes finales de la investigación sin ningún costo.
- Para las pruebas de menú el proveedor deberá estar en capacidad de prestar el servicio sin costo adicional de mínimo un (1) plato y máximo dos (2) platos por opción de menú, de acuerdo con la solicitud realizada por el cliente.
- Mantener informado a Plaza Mayor sobre cambios eventuales que se pretendan realizar en la presentación del producto, siempre y cuando estos cambios afecten directa o indirectamente las obligaciones pactadas en este contrato con previa autorización expresa de la entidad.
- Dar respuesta oportunamente al supervisor del contrato, presentando un plan de cumplimiento ante cualquier novedad o inconformidad acerca de la calidad de sus productos o servicios prestados.
- Mantener indemne y eximir de responsabilidad a Plaza Mayor sobre reclamaciones, posibles brotes de intoxicación o condenas que reciba Plaza Mayor de sus clientes por un producto suministrado por el proveedor.
- Informar a Plaza Mayor sobre cualquier hecho irregular que conozca y que pueda llegar afectar las instalaciones o personas en Plaza Mayor, o el cumplimiento de las obligaciones construidas en virtud del presente contrato.
- Tener a todo su personal, independiente de su tipo de contrato, afiliados al sistema de seguridad social y mantenerse al día en el pago de las obligaciones laborales y de seguridad social. Esto será verificado por Plaza Mayor cuando el supervisor así lo requiera.
- Suministrar a Plaza Mayor cualquier otra información que sea necesaria para el desarrollo del objeto de este contrato.
- El proveedor, en el desarrollo de sus labores deberá velar por el cuidado de los muebles y enseres, así como el de todas las instalaciones existentes, que se faciliten para el alistamiento y prestación del servicio, realizando todas las labores con el debido cuidado, tomando todas las medidas de prevención que sean necesarias en cada caso en particular. El proveedor será responsable por todo daño en las instalaciones o las personas que le sea imputable, según las condiciones pactadas y la naturaleza de la labor que se realiza. Los daños reportados en la entrega de áreas, serán cobrados al proveedor.
- El proveedor podrá disponer del uso las cocinas de alistamiento de Plaza Mayor. El uso de estas deberá respetar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, en especial las



referentes a la limpieza y desinfección. Para este caso dar cumplimiento al reglamento interno de cocinas de alistamiento; que será socializado por personal de Alimentos y Bebidas.

- Entregar las cocinas de alistamiento en las mismas condiciones que fueron recibidas, asegurándose de realizar las actividades de limpieza y desinfección de las áreas, de lo contrario se haría el respectivo cobro por el servicio de aseo.
- Acatar las recomendaciones e instrucciones dadas por la supervisión del contrato.
- El personal que manipule alimentos deberá contar con curso de manipulación de alimentos, portar carnets vigentes, certificado médico apto para manipuladores, así mismo la certificación del pago de la seguridad social.
- Mantener los vehículos transportadores de alimentos y las mercancías debidamente asegurados. Plaza Mayor no se hará responsable por la pérdida de mercancías que se extravíen o averíen durante el transporte hacia los lugares designados, ni tampoco responderá por cualquier otra causa que no sea imputable a Plaza Mayor y afecte el suministro del servicio.
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud. En especial, pero sin limitarse a las condiciones higiénicas y sanitarias de transporte de alimentos y sus materias primas.
- El personal que prestará servicios en el evento debe presentarse sin consumo de sustancias alucinógenas, alcohol o cualquier tipo de cigarrillo.
- Mantener vigentes las pólizas durante toda la ejecución del contrato.
- Mantener durante toda la vigencia del contrato la visita de la autoridad sanitaria con concepto Favorable y Favorable Condicionado.
- Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.

**SEXTA. EJECUCIÓN DEL CONTRATO** Una vez adjudicados los contratos a los proveedores de cada categoría Plaza Mayor elaborará un listado con todos los menús y sus respectivos precios. Este listado será presentado a los clientes y serán ellos quien de acuerdo a sus gustos, necesidades y presupuesto seleccionarán la opción que más se ajuste a sus necesidades. Al elegir el servicio requerido y la modalidad de entrega, Plaza Mayor validará quien es el proveedor que en el Anexo en Excel FORMATO No. 4 “Oferta Económica” presentó dicha opción y se procederá a hacer la solicitud oficial del servicio. En cada solicitud Plaza Mayor informará como mínimo lo siguiente:

- Menú seleccionado
- Cantidad
- Modalidad de entrega: empacado, tipo buffet o servido a la mesa.
- Valor total del servicio antes de impuestos.
- Hora de entrega



- Lugar de entrega
- Especificaciones del montaje en caso que se requiera

Con la anterior información el proveedor puede comenzar la ejecución de la solicitud.

- Cuando el cliente por alguna necesidad especial no desee contratar ninguna de las opciones presentadas por Plaza Mayor, se procederá a solicitar cotización a los proveedores de la categoría según la necesidad del cliente y se asignará la solicitud de acuerdo a la opción elegida por el cliente.
- Cuando por las necesidades del cliente se requiera que algunos platos sean vegetarianos, el proveedor seleccionado deberá cambiar la proteína animal por proteína vegetal o presentar una opción vegetariana por igual o menor precio al plato principal requerido por el cliente.
- Los servicios solo serán autorizados por la supervisión de Plaza Mayor o por quien está delegue. En ningún caso el proveedor podrá tramitar pedidos realizados por el cliente.
- Para garantizar un excelente servicio al cliente, con dos (2) o más calificaciones malas o regulares por parte del supervisor del contrato podrá considerarse una causal de incumplimiento del contrato y evaluar la posibilidad de terminarlo unilateralmente. En todo caso cada que se presente una no conformidad por la prestación de servicio, **EL CONTRATISTA** deberá otorgar un descuento comercial del 10% antes de IMPUESTOS sobre el total de la factura, el cual será transferido al cliente de Plaza Mayor.

**NOTA:** Las no conformidades se reportarán en el formato “F-QRS031”. Se adjunta.

- Plaza Mayor durante la vigencia del contrato no garantizará ejecución alguna a los proveedores seleccionados.
- El contratista deberá contar con agilidad y capacidad de respuesta en la entrega de la información y requerimientos solicitados. Serán respetados los tiempos mínimos requeridos y/o acordados por Plaza Mayor; para ello se establecerán cronogramas de común acuerdo. El cumplimiento de los mismos será periódicamente evaluado y será causal de terminación del contrato, cuando en más de dos de las evaluaciones periódicas se encuentre que se han incumplido los tiempos acordados.
- El contratista (proveedor) tendrá de forma permanente total disposición para informar y trabajar de forma conjunta con Plaza Mayor, sobre cualquier aspecto del trabajo a realizar.

- Si se diera el caso que en el desarrollo del objeto contractual surgieran excepcionalmente otras solicitudes no contemplados en la propuesta, pero necesarios para el desarrollo de las actividades del evento, la realización y el costo de los mismos se establecerán de común acuerdo entre Plaza Mayor y el contratista y con sujeción a los precios de mercado y autorización del cliente.
- El contratista deberá tener compromiso de confiabilidad y confidencialidad sobre la información que le suministre Plaza Mayor y el mismo Cliente.
- El contratista deberá conocer y respetar los procedimientos y políticas de Plaza Mayor.
- Los proveedores solo se podrán negar a la prestación cuando éste sea requerido en un plazo inferior a 24 horas previas a la realización del evento.
- En caso de presentarse una intoxicación debido a los productos entregados por el contratista, esta será una causa de terminación inmediata del contrato y se liquidará en el estado en que se encuentre.
- Cuando en dos oportunidades continuas el proveedor de manera injustificada se niegue a prestar el servicio o no presente cotización, se constituirá una causal suficiente para dar por terminado el contrato. Será el comité de contratación de Plaza Mayor quien tome la decisión al respecto.
- Cuando se presente queja por parte de los Clientes respecto del contratista, la situación será analizada por el supervisor quien decidirá, hará recomendaciones, sugerencias y requerimientos y si es del caso presentará al comité de contratación la solicitud de suspensión temporal del contrato o la terminación del mismo.
- Cuando al proveedor se le asigne una ejecución de evento, con posterioridad no podrá desistir de su ejecución, excepto que se presente un caso fortuito o fuerza mayor. La negación a la ejecución de eventos o requerimientos será causal de terminación del contrato.
- Podrán fijarse reglas y políticas para la ejecución del contrato diferentes a las mencionadas, las cuales serán notificadas de manera oportuna a los contratistas.

**SÉPTIMA. OBLIGACIONES DE PLAZA MAYOR.** Para efectos del presente contrato, **PLAZA MAYOR** se obliga a:



1. Informar oportunamente a **EL CONTRATISTA** las condiciones de tiempo, modo y lugar en las cuales debe llevar a cabo el objeto contractual.
2. Entregar previamente a **EL CONTRATISTA** toda la información requerida para la ejecución del objeto contractual.
3. Pagar el valor del contrato de conformidad con lo establecido en la cláusula cuarta del presente contrato.
4. Facilitar las reuniones necesarias para lograr los cometidos del objeto del contrato.
5. Informar oportunamente a **EL CONTRATISTA** cualquier novedad relacionada con el objeto contractual.
6. Designar el supervisor del contrato, quien se encargará de la supervisión y el seguimiento al desarrollo de las actividades del contrato, de acompañar el proceso, y de las gestiones necesarias durante la ejecución del contrato.
7. Las demás obligaciones emanadas de la naturaleza jurídica del contrato y de sus obligaciones que no se encuentren explícitamente relacionadas en el presente contrato.

**OCTAVA. EXCLUSIÓN DE LA RESPONSABILIDAD LABORAL.** El presente contrato no genera relación o vínculo laboral alguno entre **PLAZA MAYOR** y **EL CONTRATISTA**, y por tanto no tendrá derecho a ninguna contraprestación distinta a la expresamente descrita en la cláusula tercera del presente contrato.

**NOVENA. RÉGIMEN APLICABLE.** El presente contrato se regirá por el Manual de Contratación de **PLAZA MAYOR** (Acuerdo 1 del 23 de septiembre de 2016) así como por las normas civiles, comerciales y demás normatividad aplicable a la naturaleza del servicio.

**DÉCIMA. SUPERVISIÓN.** **PLAZA MAYOR** verificará el cumplimiento del contrato con un supervisor designado a través del acta respectiva, quien actuará como intermediario entre **PLAZA MAYOR** y **EL CONTRATISTA**. Entre sus funciones estarán, verificar el adecuado desarrollo del contrato y las demás que se estipulan y sean inherentes a esta clase de encargos.

**PARÁGRAFO.** El supervisor del contrato tendrá de manera conjunta con **EL CONTRATISTA** la facultad de realizar ajustes o modificaciones a las obligaciones del contrato que no impliquen una alteración

sustancial al mismo y que no afecten el equilibrio contractual, de lo cual dejará constancia por escrito.

**UNDÉCIMA. RÉGIMEN TRIBUTARIO.** Se aplicarán a **EL CONTRATISTA** todas las normas tributarias vigentes al momento del pago.

**DUODÉCIMA. CESIÓN. LAS PARTES** no podrán ceder el presente contrato, salvo autorización conjunta, cumpliendo con las formalidades que la cesión requiere.

**DÉCIMA TERCERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** **EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades consagradas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1174 de 2011, 1778 de 2016, así como en sus Decretos Reglamentarios y en las demás normas legales vigentes. La contravención de lo anterior dará lugar a las sanciones de Ley.

**PARÁGRAFO. EL CONTRATISTA** y su Representante Legal, declaran con la suscripción del presente contrato que no se encuentran reportados en el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales “SIBOR” de la Contraloría General de la República, ni en el Sistema de Información de Sanciones e Inhabilidades “SIRI” de la Procuraduría General de Nación.

**DÉCIMA CUARTA. PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO.** **EL CONTRATISTA** manifiesta bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de éste contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.

**DÉCIMA QUINTA. CLÁUSULA OBLIGATORIA.** **EL CONTRATISTA** garantiza, bajo la gravedad del juramento, que ninguna persona al servicio de **PLAZA MAYOR**, ha recibido, ni recibirá beneficio directo o indirecto resultante de la adjudicación, celebración o ejecución del contrato, y acepta expresamente que la presente disposición es condición esencial del contrato, por lo que su incumplimiento dará lugar a su terminación y a la aplicación de las sanciones legales pertinentes.

**DÉCIMA SEXTA. POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD Y FOMENTO AL IMPACTO SOCIAL.** Plaza Mayor es una entidad consciente de la responsabilidad que tiene en el cuidado del medio ambiente y en el cumplimiento de buenas prácticas empresariales para afianzar su compromiso con la sostenibilidad y el impacto social. En este sentido se articula al Plan de Desarrollo, en construcción, **Medellín Futuro 2020-2023**, implementando estrategias que impactan directamente dos de sus ejes centrales. El primero de ellos y con el fin de hacer de Medellín una ecociudad, nuestros procesos contractuales están regidos por políticas que apuntan a la realización de eventos cada vez más

sostenibles y amigables con el medio ambiente, disminuyendo el uso de materiales como el poliestireno expandido, papeles parafinados, pitillos, vasos y mezcladores de plástico.

Y el segundo, articulados con el propósito de recuperar lo social, fomentaremos la contratación dentro del desarrollo de los eventos, de personas adultas mayores de 50 años, que hayan egresado de procesos sociales o que hagan parte de grupos de población vulnerable y se fomentará el empleo juvenil.

Conforme a lo anterior, se desarrolla esta política con el fin de mitigar los impactos ambientales que el uso del poliestireno expandido (EPS) o icopor, papeles parafinados, pitillos, vasos y mezcladores de plástico puede causar a la salud humana y al medio ambiente, pretendiendo reducir la cantidad que llega de estos elementos a los sitios de disposición y sumarnos a la lucha nacional e internacional de sustituir los productos derivados del plástico. Así como promover la generación de empleo en la población sujeto de especial protección constitucional, siempre que se garanticen las condiciones de calidad y cumplimiento del objeto contractual.

Por lo tanto, la suscripción de todo contrato con PLAZA MAYOR implica para el contratista la disminución del uso de los materiales antes mencionados, en los contratos ejecutados para Plaza Mayor y en lo posible dar opciones más amigables con el ambiente como productos reutilizables, productos de polyboard (cartón), biodegradables, entre otros. Adicionalmente cuando la actividad requiera utilizar aparatos electrónicos como computadores, videobeam, televisores, entre otros, el contratista procurará suministrar equipos con sistemas de ahorro energético, cuando los mismos se encuentren disponibles.

**DÉCIMA SÉPTIMA. CONFIDENCIALIDAD.** La suscripción de todo contrato con **PLAZA MAYOR** implica la obligación para **EL CONTRATISTA** de utilizar y manejar cualquier información de la que tenga conocimiento por cualquier medio y que le sea confiada o a la que tenga acceso en razón o con ocasión de sus labores, de manera confidencial, garantizando por todos los medios a su alcance que los trabajadores a su servicio y demás personas que autorice, respetarán la obligación de mantener reserva sobre la misma.

Las partes se obligan a que la información que se suministre durante el desarrollo del contrato sea manejada como confidencial y sólo podrá ser utilizada para su debida ejecución. La violación de la confidencialidad o el uso indebido de la información dará lugar a la parte cumplida a reclamar indemnización a cargo de la parte incumplida, así como a tipificar un incumplimiento contractual objetivo, independientemente de la causación de perjuicios, cuando la información confidencial fue marcada como tal por **PLAZA MAYOR**.

No se considera violación de la confidencialidad, la entrega de información a autoridad competente o cuando sea de conocimiento público. Ninguna de las partes adquiere derechos de propiedad o disposición respecto de la información suministrada por la otra.

**DÉCIMA OCTAVA. HABEAS DATA.** Cuando para la debida ejecución del contrato **EL CONTRATISTA** deba acceder, consultar y/o administrar bases de datos de **PLAZA MAYOR**, sus clientes, trabajadores, proveedores o accionistas, previos los permisos concedidos para el efecto, se obliga a disponer de los medios necesarios para observar, cumplir e instruir a sus empleados sobre los principios de administración de datos de terceros, tales como: veracidad, finalidad, acceso y circulación restringida, temporalidad, seguridad, confidencialidad, libertad y transparencia, conforme con lo establecido en la Ley 1266 de 2008, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para los mismos efectos, con la presentación de la oferta se entiende dada la aceptación del oferente, en caso de resultar adjudicatario, de adherirse a la política de seguridad que tiene adoptada **PLAZA MAYOR**, para el manejo de su información y la de datos de terceros, la cual se obliga a conocer y cumplir, así como instruir al personal que ocupe para la ejecución del contrato, independientemente de la forma de vinculación del mismo, sobre la obligatoriedad de su cumplimiento.

**DÉCIMA NOVENA. AVISO DE PRIMPUESTOSCIDAD.** De conformidad con el aviso de privacidad que se suministra con la firma del presente contrato, **EL CONTRATISTA** autoriza de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a **PLAZA MAYOR** para tratar sus datos personales de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales de la Compañía. Para conocer los derechos que le asisten como titular de los datos personales y los procedimientos para acceder a ellos, **EL CONTRATISTA** tiene la facultad de conocerlas a través de la página web [www.plazamayor.com.co](http://www.plazamayor.com.co) y contactar al área encargada en el teléfono 2617200 o en el correo electrónico [info@plazamayor.com.co](mailto:info@plazamayor.com.co)

**VIGÉSIMA. PAGO DE APORTES.** De conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 1607 de 2012, el Decreto 862 de 2013 y demás normatividad vigente **EL CONTRATISTA** deberá acreditar mediante certificación suscrita por el revisor fiscal o Representante Legal, según lo exija la ley, el pago de los aportes a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Así mismo deberá presentar la planilla integrada de liquidación de aportes de cada uno de los operarios que prestó el servicio en el mes a pagar.

**VIGÉSIMA PRIMERA. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.** **EL CONTRATISTA** responderá por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, así como por los hechos u omisiones que le fueren imputables y causen daño o perjuicio a **PLAZA MAYOR**.

**VIGÉSIMA SEGUNDA. IMPUESTOS. EL CONTRATISTA** deberá pagar todos los impuestos establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y, por lo tanto, su omisión en el pago será de su absoluta responsabilidad.

**VIGÉSIMA TERCERA. INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA** mantendrá indemne a **PLAZA MAYOR**, de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes en la ejecución del presente contrato.

**VIGÉSIMA CUARTA. GARANTÍAS.** Para iniciar la ejecución del contrato, **EL CONTRATISTA**, deberá constituir una Garantía Única de Cumplimiento a favor de entidades estatales con régimen privado de contratación, que cubra los siguientes amparos:

- **De cumplimiento.** Para garantizar el cumplimiento de la presente oferta, el adjudicatario deberá constituir una garantía equivalente a veinte millones de pesos (\$20.000.000), y tendrá una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más.
- **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones,** Para garantizar el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales que se causen a favor de los trabajadores del adjudicatario, así como su obligación de afiliarlos al sistema de seguridad social, éste deberá constituir una garantía equivalente a veinte millones (\$20.000.000) de pesos, que tendrá una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.
- **Calidad del bien y/o Servicios:** Equivalente a veinte millones (\$20.000.000) de pesos con una vigencia igual a la del plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

**La póliza de cumplimiento deberá ser presentada por el CONTRATISTA antes de prestar el primer servicio que le sea asignado.**

- **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Dado que el proveedor prestará sus servicios en eventos en que es previsible el acaecimiento de daño a terceros por la actividad del contratista o sus dependientes en cumplimiento del objeto del contrato, Plaza Mayor hará extensiva su póliza de responsabilidad civil extracontractual de proveedores de alimentos y bebidas. **El valor de esta prima será de \$80.000, los cuales serán descontados de la primera factura que se deba para al contratista.**

**PARÁGRAFO.** EL CONTRATISTA deberá mantener las pólizas con las vigencias y por las cuantías definidas en la presente cláusula. Así mismo se compromete a ampliar las mismas en caso de que sea prorrogado el contrato de mutuo acuerdo o cuando Plaza Mayor lo requiera para hacerlo.

**VIGÉSIMA QUINTA. CAUSALES DE TERMINACIÓN.** El presente contrato termina por alguna o algunas de las siguientes causales: a) por mutuo acuerdo entre las partes; b) por cumplimiento del objeto contractual; c) por incumplimiento de las obligaciones del contrato; d) por vencimiento del plazo; e) por las demás causas establecidas por la ley.

**VIGÉSIMA SEXTA. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.** El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes, pero para su ejecución se requiere de la aprobación de las garantías por parte de la Dirección Jurídica de Plaza Mayor Medellín S.A.

**VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOCUMENTOS.** Serán parte integral del presente contrato, el estudio previo, el pliego de condiciones de la invitación pública No. 004 de 2020 y sus anexos, la propuesta y documentos de **EL CONTRATISTA**, así como los informes de supervisión que se generen a partir de la ejecución del contrato y demás documentos.

**VIGÉSIMA OCTAVA. DOMICILIO DEL CONTRATO.** Para todos los efectos legales a que hubiere lugar, se fija como domicilio el municipio de Medellín.

Para constancia se firma en Medellín, a los xxx (xx) días del mes de xxxxxxxx de 2020.

XXXXXXXXXXXX

Gerente General  
PLAZA MAYOR MEDELLÍN S.A.

XXXXXXXXXXXXXX

EL CONTRATISTA

Los demás numerales del pliego de condiciones de la Invitación Pública No. 008 de 2020, no sufren ninguna modificación.

**COMITÉ EVALUADOR**

