



**TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTÁ**  
**NIT: 900.166.056-1**

**REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO PARA LA  
PLAZOLETA DE COMIDAS Y O RESTAURANTE**

Las disposiciones de este reglamento son de carácter obligatorio para los actuales o futuros propietarios o cualquier tenedor a su nombre y para los colaboradores y empleados de todas y cada una de las unidades que conforman la plazoleta de restaurantes del Terminal Terrestre de Carga Oikos-OK Se constituye conforme a lo estipulado por la ley 675 / 2001, al reglamento de propiedad horizontal y lo ordenado en la Asamblea de 24 de Marzo de 2012.

**CAPITULO 1: CONSIDERACIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1-** El presente reglamento contiene las normas referentes al uso servicio y funcionamiento de los locales y áreas comunes de la plazoleta de comidas y restaurantes.

**ARTÍCULO 2-** El goce y uso de la plazoleta de comidas y restaurantes es inmodificable.

**ARTICULO 3-** Se entiende por áreas comunes todas aquellas necesarias para la existencia seguridad y conservación de la plazoleta de comidas, restaurantes y en general, aquellas que permiten a todos y cada uno de los copropietarios el uso y goce de su unidad privada en los términos de la ley.

**CAPITULO 2: HORARIOS**

**ARTICULO 4- Horario de Cargue y Descargue:** El horario establecido para el Ingreso de carga y descarga de insumos y suministros de las diferentes unidades que conforman la plazoleta de comidas es de 6:00 am a 9:00 am, el área establecida y autorizada para el parqueadero de los vehículos de carga y descarga se encuentra debidamente señalizada en el costado Norte y Sur del Centro Comercial Los proveedores están sujetos a: a) Cumplimiento de reglamento de parqueaderos, b) protocolos de seguridad c) las normas existentes que regulan el ingreso y salida vehicular d) el comportamiento y cualquier daño que se ocasionara será responsabilidad única y exclusiva para la administración de la unidad privada. El acceso para el cargue y descargue de insumos se debe realizar únicamente por los pasillos de servicios del costado Oriental u Occidental según corresponda, el aseo de cualquier derrame y/o generación de residuos será responsabilidad de la unidad privada que lo genere.



## **TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTÁ**

### **NIT: 900.166.056-1**

**ARTÍCULO 5- Horarios de funcionamiento:** El funcionamiento comercial de las unidades de plazoleta de comidas está autorizado desde las 6:30 am hasta las 8:00 pm, a partir de esta hora no se podrá ingresar al área, ni expender alimentos y bebidas. Sólo se dará el tiempo necesario para la salida de los clientes que se encuentran en el interior.

**ARTICULO 6- Horario de Evacuación de Basuras:** Los locales de comidas y restaurantes deben evacuar las basuras de sus unidades privadas en el horario establecido una vez culminada la labor de atención y servicio a los clientes, las basuras se deben llevar directamente al lugar de acopio o depósito de basuras ubicado en el pasillo de servicios costado oriental, en bolsa plástica gruesa bien cerrada y clasificada de acuerdo con la identificación dispuesta en el plan de Gestión integral de Residuos Sólidos.

### **CAPITULO 3: SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ÁREAS QUE CONFORMAN LA PLAZOLETA DE RESTAURANTES Y/ O COMIDAS**

**ARTICULO 7- Horario de adecuaciones en las unidades privadas:** Los horarios para las adecuaciones, modificaciones en las unidades privadas de la plazoleta de comidas y restaurantes deben realizarse de 6: 00 pm a 6:00 am en horario nocturno y de 2:00 pm del día sábado hasta las 6:00 am del próximo día hábil, previa solicitud por escrito a la administración y haber recibido su aprobación.

**ARTICULO 8-** En concordancia con lo dispuesto en el reglamento de propiedad horizontal del Terminal Terrestre de Carga, constituye responsabilidad de sus propietarios la seguridad de todas y cada una de las unidades privadas. Por ello es indispensable que dentro del diseño de los establecimientos comerciales que funcionen en los locales ubicados en la denominada área de comidas posean cerramientos adecuados, tanto de las puertas principales como de las puertas de servicio. Dichas seguridad se deberá hacerse extensiva a las cajas registradoras y a los equipos, mercancías y en general a todos los elementos allí ubicados.

**ARTICULO 9-** Dentro de la expensa común de administración de cada local que constituye la plazoleta de comidas y restaurantes sólo se incluye el valor de la vigilancia exterior de las áreas comunes. La administración en ningún caso se hará responsable por pérdidas o hurtos ocurridas dentro de las unidades privadas durante las horas de funcionamiento de los diferentes negocios o aquellas



## **TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTA** **NIT: 900.166.056-1**

sucedidas con posterioridad a su cierre, es obligación de los propietarios mantener vigentes por todo el tiempo las pólizas de seguros de contenidos sobre sus bienes y mercancías, el uso de chapas de seguridad, la instalación de equipos de seguridad como cámaras cctv, sensores de gas, sistema de alarma, etc.

**ARTICULO 10-** La administración no se hace responsable por la pérdida de a) paquetes, carteras, y herramientas, b) elementos pequeños que deben estar bajo cuidado de los propietarios, empleados, dependientes, visitantes y 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 incendio debido a corto circuito o fugas de gas o aquellos derivados de la operación misma de estos establecimientos.

**ARTICULO 11** - Los pasillos de servicio son también pasillos de evacuación y como tal deben permanecer libres de obstáculos o elementos que eviten la 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 decomisados y su entrega será después de ser presentada la solicitud de devolución por escrito y ser autorizada por la administración. La administración no se hará responsable por el deterioro o pérdida que puedan sufrir los materiales, elementos o insumos que estén decomisados.

**ARTICULO 12** - Es obligatorio que cada unidad privada esté dotada de un extintor adecuado a sus necesidades, en caso de tener punto para la instalación de sensores de humo o gas, estos deben quedar debidamente instalados.

**ARTICULO 13-** Es obligación de cada una de las unidades privadas acogerse a los planes de manejo integral de residuos sólidos, plan de emergencia y plan de seguridad implementados por la Administración del Terminal Terrestre de Carga.

**ARTICULO 14** - Todo trabajo que se vaya a realizar dentro de la unidad privada debe ser presentado a la Administración por escrito y con anticipación y debe dar pleno cumplimiento al horario y al protocolo de restauraciones y reparaciones locativas de la copropiedad que entregará la administración en la constatación al oficio de solicitud del permiso.



## **TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTA**

### **NIT: 900.166.056-1**

**ARTICULO 15-** Cada unidad privada debe confirmar, verificar, exigir la identidad de autoridades civiles eclesiásticas, militares, municipales del medio ambiente, casas privadas de fumigación de empresas, de servicios públicos, fiscalía, contraloría, DIAN deben llamar a las oficinas principales para constatar la veracidad de las diligencias y procedimientos que estos funcionarios vayan a llevar a cabo. La administración en ningún caso se hace responsable por estafa, robos o engaños o delitos tipificados en el código penal de los que puedan ser víctimas los propietarios, tenedores a su nombre o empleados de los diferentes negocios ubicados en la Plazoleta de comidas y/o Restaurantes.

**ARTÍCULO 16-** Es obligación de cada una de las unidades privadas mantener en condiciones higiénicas y de presentación su unidad privada. La Administración se reserva el derecho de sugerir en caso extremo de intervenir ante las autoridades competentes para que se cumplan las normas establecidas para los negocios de este tipo. El personal encargado de preparación de alimentos y atención al público debe contar con los elementos mínimos de protección personal y uniforme que se encuentre en perfecto estado en cuanto a presentación y limpieza. Ofrecer alimentos que cumplan altos estándares de calidad.

**ARTÍCULO 17-** Los propietarios, empleados y dependientes de cada una de las unidades privadas de la plazoleta de comidas y restaurantes deben cumplir estrictamente las normas estipuladas por la ley para el expendio de alimentos.

**ARTICULO 18-** La unidad privada se hace responsable del mantenimiento de las trampas de grasas de todo negocio establecido en la plazoleta de comida y restaurante y asumirá los costos de gastos extras que genere la Administración por el mantenimiento requerido por las trampas y cajas de la red hidráulica del Centro Comercial, como consecuencia de la actividad comercial de la plazoleta de comidas y restaurantes. El valor del mantenimiento de las trampas de grasas está incluido en las cuotas de administración, todo gasto extra al mantenimiento de las trampas será adicional a las cuotas de administración.

**ARTÍCULO 19-** La unidad privada debe fumigar mensualmente y presentar copia del respectivo certificado a la Administración. Las unidades privadas que desistan de realizar la fumigación se les hará visita por parte de la Administración en primera instancia y de persistir tal actitud, recibirán la visita de la entidad ambiental competente, para efectos de logística se deberá enviar a la administración en el mes de enero el cronograma anual en donde se estipulen las fechas en las cuales se realizara dicha actividad.



**TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTÁ**  
**NIT: 900.166.056-1**

**ARTICULO 20-** Para el mes de enero de cada año es obligación para cada uno de los restaurantes hacer la caracterización de sus vertimientos líquidos a fin de anexarla a la declaración que debe presentar la copropiedad ante la CAR, para ello debe contratar empresas idóneas que garanticen estudios serios toda sanción o multa derivada de exceder los límites de grasas o aceites estipulados por la ley serán responsabilidad de la unidad privada por el no cumplimiento de esta norma

**ARTÍCULO 21-** Toda reclamación o acción legal derivada de expender productos de mala calidad, salubridad o higiene deberá ser asumida por la unidad privada sin comprometer para nada la personería jurídica de la Terminal Terrestre de Carga Propiedad Horizontal.

**ARTÍCULO 22-** Las unidades privadas se encargarán de mantener el aseo de las mesas, sillas y en general de todas las áreas comunes que se impliquen, la administración realizará dos aseos a estos elementos al día y uno general mensual, los costos derivados de este servicio se encuentran contemplados en la cuota de administración.

**ARTICULO 23-** Se recomienda a la unidad privada de los diferentes restaurantes que los productos sean expendidos a sus consumidores en recipientes desechables y con cubiertos de las mismas características, si por alguno motivo se requiere el uso de vajillas y utensilios de porcelana, vidrio, barro, plástico, madera o metálicos estos deben ser responsabilidad de cada uno de los negocios, en ningún caso la Administración será responsable por la pérdida de los elementos en mención. Igualmente se recomienda el uso del mismo tipo de bandejas para el transporte de los productos en las mesas.

**ARTICULO 24-** Los desechos o basuras de cada una de las unidades privadas se deben sacar y llevar directamente por los empleados de los restaurantes a los sitios destinados para ello (depósito de basuras), las basuras, deben ir previamente empacados y cerradas en bolsas plásticas así: basuras orgánicas en bolsas negras, vidrios en bolsas cafés, plásticos y desechables en bolsas verdes y el cartón debe empacarse en cajas del mismo material.

**ARTICULO 25-** Por ningún motivo se permitirá colocar basura de los locales en los pasillos de servicio, ni en las canecas perimetrales del Centro Comercial, estas son uso exclusivo para los visitantes a quienes educaremos para el uso de las mismas.

**ARTICULO 26-** Los daños causados por el mal uso de las canecas o por depositar las basuras en sitios no autorizados, serán de cargo exclusivo de la unidad privada.



## **TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTÁ**

### **NIT: 900.166.056-1**

**ARTICULO 27-** Los desmanes que lleguen a presentarse por personas embriagadas fuera de control son responsabilidad de las unidades privadas. Al infractor se le aplicarán las sanciones por obligaciones no pecuniarias establecidas en el presente Reglamento.

**ARTICULO 28-** Ninguno de los negocios establecidos en la plazoleta de comidas y restaurantes podrá instalar bafles o elementos de amplificación de sonido en o dirigidos hacia áreas comunes

**ARTICULO 29-** La Administración no se hace responsable por la pérdida parcial o total de productos terminados o insumos para la elaboración de los mismos, derivada la falta de energía por caso fortuito. Los cortes de energía programados por la Administración se anunciarán con debida anticipación para que programen las actividades y el almacenamiento de insumos en los horarios de corte.

#### **CAPITULO 4: PROMOCIÓN PUBLICIDAD Y EVENTOS INSTITUCIONALES**

**ARTICULO 30-** Sólo se permitirá el anuncio de promociones en las áreas comunes (previa la autorización de la Administración) de los diferentes negocios establecidos en la plazoleta de comidas y restaurantes.

**ARTICULO 31-** Sólo se permitirá la repartición de volantes en las áreas destinadas para ello por parte de la Administración. No se permitirá el acceso a oficinas, plazoleta de comidas ni bodegas para la distribución de propaganda Cada restaurante que desee extender su publicidad a las unidades privadas debe dirigir la solicitud a la administración quien con personal propio realizara tal divulgación.

**ARTICULO 32-** Todo evento que desee realizar uno o varios de los negocios establecidos en la plazoleta de restaurantes deberá ser autorizado expresamente por la Administración la solicitud para la prestación del mismo debe realizarse por escrito con ocho (8) días hábiles de anticipación.

#### **CAPITULO 5: ADECUACIÓN AMOBLAMIENTO Y USO DE LOS LOCALES**

**ARTICULO 33-** La unidad privada debe pedir autorización respectiva a la Administración para la aprobación de proyectos y para ello debe solicitar el estudio de viabilidad con todas las especificaciones técnicas, previo su estudio ante el Consejo de Administración Para mayor información deben dirigirse con la Administración.



## **TERMINAL TERRESTRE DE CARGA DE BOGOTÁ**

### **NIT: 900.166.056-1**

**ARTICULO 34-** La estructura y las fachadas son área común y por lo tanto son intocables e inmodificables, por lo tanto está prohibido colocar avisos o letreros que no se ajusten a las características y lugares señalados, entendiendo que deben estar al interior del local.

**ARTICULO 35-** Los daños sobre las redes internas sobre el suministro de agua, energía gas y desagües son responsabilidad de la unidad privada incluyendo el contador, las transferencias eléctricas las llaves de paso y los breakers totalizadores.

**ARTÍCULO 36-** Las áreas comunes como los pasillos de servicio, puertas, paredes etc, no pueden ser usadas para la instalación de aires acondicionados, bodegaje u otros tipos de servicio diferentes a lo estipulado y por lo tanto la Administración se reserva el derecho de tomarlas o cerrarlas en caso que viole la exclusividad y no se hace responsable de los elementos diferentes a los mencionados que estén ubicados en ellas.

**ARTÍCULO 37-** Los daños causados por acción o omisión en áreas comunes en otras áreas privadas o en bienes muebles de terceros serán responsabilidad de la unidad privada causante de los mismos. Al infractor se le aplicarán las sanciones por obligaciones no pecuniarias establecidas en el presente reglamento.

**ARTICULO 38-** Durante los procesos de remodelación y adecuación de las unidades privadas la Administración se reserva el derecho de retirar del Centro Comercial los trabajadores que no estén debidamente registrados en la oficina de seguridad o que cometan actos de mala conducta dentro del establecimiento o fuera de él.

## **CAPITULO 7: MODIFICACIONES**

**ARTÍCULO 39-** El presente reglamento está sujeto a las modificaciones necesarias por ejercicio de la actividad comercial y/o modificaciones que se presente en la unidad privada y zonas comunes. El presente reglamento se encuentra aprobado por el consejo de administración que rige a partir de su aprobación.