**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Floridabianca, 16/01/2019 | | |
| **Hora de inicio:** | 07:30 | **Hora finalización** | 10:00 |
| **Lugar:** | **Administración Centro Vacacional Asturias** | | |

**ACTA N°-008- CEVAS-ADMON – 2.25**

**ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-081-18 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y EL SEÑOR JULIO TORRES VEGA CUYO OBJETIVO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CENTRO VACACIONAL ASTURIAS DE LA DIRECCION DE BINESTAR SOCIAL POLICIA NACIONALUBICADO EN FLORIDABLANCA".**

## ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de Quórum
2. Temas a Tratar
   2.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento
   2.2. Muebles y enseres propiedad de la Dirección de Bienestar Social
   2.3. Muebles y enseres propiedad del contratista que ingresan al espacio dado en arrendamiento
   2.4. Medidores instalados en el local
   2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor
   2.6. Anexo 2 Especificaciones Técnicas

Compromisos

## DESARROLLO

1. Verificación de Quorum

Siendo las 07:30 horas del 16/01/2019, se reunieron en las instalaciones del Centro Vacacional Asturias, la señora SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS Administradora Centro Vacacional y el Señor VICTOR JULIO TORRES Contratista; con el fin de hacer entrega de los espacios dados en arrendamiento mediante contrato PN DIBIE No. **08-1-081-18**, recibir y revisar los documentos técnicos establecidos en el mismo y dar inicio al contrato.

2. Temas a tratar

2.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento

Se encuentra ubicado en el Km3 Anillo Vial Finca de Carabineros

Metros cuadrados (según avalúo) 194, 319 MTS - CUADRADOS

| Descripción del local | |
|---|---|
| Kiosko para atención de cafetería y restaurante | 153,37 MTS |
| Caseta Cafetería | 15,939 MTS |
| Caseta Restaurante | 25,01 MTS |

2.2. Muebles y enseres propiedad de la Dirección de Bienestar Social

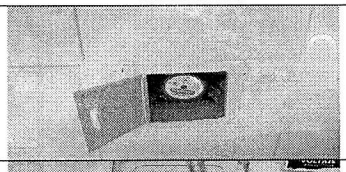
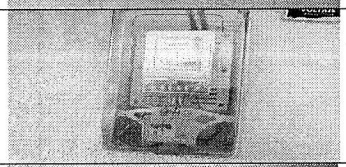
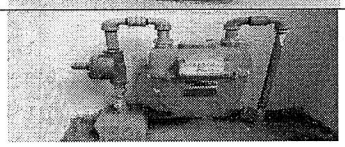
| ÍTEM Nº | DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN | NUMERO INVENTARIO (CODIGO SAP/R6 SILOG) | UNIDAD DE MEDIDA | ESTADO DE LOS BIENES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | MEDIDOR DE AGUA | 15000118 | 1 | BUENO |
| 2 | MEDIDOR DE ENERGIA | 1734211 | 1 | BUENO |
| 3 | MEDIDOR DE GAS | 0018965358 | 1 | BUENO |
| 4 | CAMPANA EXTRACTORA | N/A | 1 | BUENO |
| 5 | TRAMPA DE GRASAS | N/A | 1 | PENDIENTE |
| 6 | FILTRO PURIFICADOR DE AGUA | 800407000000000003950043 | 1 | BUENO |
| 7 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405651 | 1 | BUENO |
| 8 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405652 | 1 | BUENO |
| 9 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405653 | 1 | BUENO |
| 10 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405654 | 1 | BUENO |
| 11 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405655 | 1 | BUENO |
| 12 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405656 | 1 | BUENO |
| 13 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405657 | 1 | BUENO |
| 14 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405658 | 1 | BUENO |
| 15 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405659 | 1 | BUENO |
| 16 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405660 | 1 | BUENO |
| 17 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405661 | 1 | BUENO |
| 18 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405662 | 1 | BUENO |
| 19 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405663 | 1 | BUENO |
| 20 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405664 | 1 | BUENO |
| 21 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405665 | 1 | BUENO |
| 22 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405666 | 1 | BUENO |
| 23 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405667 | 1 | BUENO |
| 24 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405668 | 1 | BUENO |
| 25 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405669 | 1 | BUENO |
| 26 | JUEGO DE MUEBLES PARA CAFETERIA DE 4 PUESTOS | 800407000000000002405670 | 1 | BUENO |
| 27 | REFRIGERADOR 6 PIES MARCA INDUFRIAL | 800407000000000002339123 | 1 | BUENO |
| 28 | VENTILADOR DE TECHO SANYO | 800407000000000002335466 | 1 | BUENO |
| 29 | TELEVISOR 43LF540T | 800407000000000004092350 | 1 | BUENO |
| 30 | EXTINTORES DE 20 LIBRAS | N/A | 1 | BUENO |
| 31 | EXTINTORES DE 10 LIBRAS | N/A | 1 | BUENO |

2.3. Muebles y enseres de propiedad del contratista que ingresan al espacio dado en arrendamiento

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | ESTADO DE LOS BIENES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | NEVECON MARCA INDUFRIAL | 1 | 2 | BUENO |
| 2 | NEVECONES MARCA FOGEL | 1 | 1 | BUENO |
| 3 | REFRIGERADOR DE CREMAHELADO | 1 | 2 | BUENO |
| 4 | CABINA DE SONIDO MARCA PRODJ | 1 | 1 | BUENO |
| 5 | PUNTO ECOLOGICO | 1 | 1 | BUENO |
| 6 | EXTINTOR COLOR PLATEADO CLASE K DE 20 LB | 1 | 1 | BUENO |
| 7 | HORNO MICROONDAS LG | 1 | 1 | BUENO |
| 8 | MAQUINA DE CAPPUCHINO MARCA NESCAFE | 1 | 1 | BUENO |
| 9 | VITRINA GRANDES | 1 | 1 | BUENO |
| 10 | VITRINAS PEQUEÑAS | 1 | 3 | BUENO |
| 11 | SILLA DE COMEDOR PARA BEBE | 1 | 1 | BUENO |
| 12 | ESTANTE METALICO DE 4 DIVISIONES | 1 | 1 | BUENO |
| 13 | MESON EN ACERO INOXIDABLE | 1 | 1 | BUENO |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 14 | ESTUFA INDUSTRIAL DE 4 FOGONES | 1 | 1 | BUENO |
| 15 | ESTUFA MARCA HACEB | 1 | 1 | BUENO |
| 16 | LICUADORA MARCA OSTER | 1 | 2 | BUENO |
| 17 | OLLAS | 1 | 18 | REGULAR |
| 18 | LOZA INCLUYE PLATO PANDO GRANDE, MEDIANO, PEQUEÑO, ESPECIAL Y HONDO, POCILLOS, CUBIERTOS) | 1 | 90 | BUENO |
| 19 | TABLAS DE PICAR | 1 | 3 | BUENO |
| 20 | EXPRIMIDRO DE NARANJAS ELECTRICO | 1 | 1 | BUENO |
| 21 | RECIPIENTES PLASTICOS | 1 | 19 | BUENO |
| 22 | TERMO GRANDE MARCA POPOTAMO | 1 | 1 | BUENO |
| 23 | TERMO PEQUEÑO COLOR BLANCO Y VERDE | 1 | 3 | BUENO |
| 24 | VALDE GRANDE 65 LTS | 1 | 1 | BUENO |
| 25 | SILLA PLASTICA COLOR GRIS – NARANJA | 1 | 1 | BUENO |
| 26 | CANASTILLAS PARA VERDURA | 1 | 11 | BUENO |

2.4. Medidores instalados en el local

| SERVICIO | FOTO DE LA LECTURA DEL MEDIDOR | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| **AGUA** |  | Estado del medidor bueno, número del medidor No. 273486 y la actual numeración o medida es de 0285 |
| **ENERGÍA** |  | Estado del medidor bueno, número del medidor No. 17342111 y la actual numeración o medida es de 09647 |
| **GAS NATURAL** |  | Estado del medidor bueno, número del medidor No. 18965358 y la actual numeración o medida 09372 |

2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor

| ITEM | DESCRIPCIÓN | PRESENTACIÓN O VOLUMEN | VALOR OFERTADO |
|---|---|---|---|
| | GALLETERÍA | | |
| 1 | GALLETAS OREO | Paquete x 36 gr | 600 |
| 2 | GALLETAS FESTIVAL | Paquete x 33 gr | 600 |
| 3 | GALLETAS WAFER | Paquete x 27 gr | 400 |
| 4 | GALLETAS SALTIN | Por taco x 26 gr | 700 |
| 5 | GALLETAS RONDALLA | Paquete x 14 gr | 300 |
| 6 | GALLETAS LECHERITA | Paquete x 22 gr | 400 |
| 7 | GALLETAS HONY | Paquete x 28 gr | 700 |
| 8 | GALLETAS CRAKER | Paquete x 26 gr | 700 |
| 9 | GALLETAS CLUB SOCIAL | Paquete x 26 gr | 700 |

| PRODUCTO DE PAQUETES | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | MARGARITA DE LIMÓN | Paquete x 32 gr | 1.500 |
| 11 | MARGARITA NATURAL | Paquete x 32 gr | 1.500 |
| 12 | MARGARITA POLLO | Paquete x 32 gr | 1.500 |
| 13 | DE TODITO NATURAL | Paquete x 48 gr | 2.000 |
| 14 | DE TODITO BBQ | Paquete x 50 gr | 2.000 |
| 15 | PLATANITOS MADURITOS | Paquete x 36 gr | 1.500 |
| 16 | CHICHARRÓN AMERICANO | Paquete x 26 gr | 2.000 |
| 17 | CHESSE TRIS | Paquete x 52 gr | 1.200 |
| 18 | TRISSITOS FAMILIAR | Paquete x 45 gr | 1.700 |
| 19 | ROSQUITAS MARGARITA | Paquete x 40 gr | 1.800 |
| 20 | DORITOS MEGAQUESO | Paquete x 40 gr | 1.800 |
| 21 | DORITOS AREPITAS | Paquete x 40 gr | 1.700 |
| 22 | CHOCLITOS LIMON | Paquete x 45 gr | 1.500 |
| 23 | CHOCLITOS BBQ | Paquete x 30 gr | 1.000 |
| 24 | MIXTOS | Paquete x 45 gr | 2.000 |
| 25 | TROCILLOS DE POLLO | Paquete x 26 gr | 1.000 |
| 26 | TROCILLOS NATURAL | Paquete x 26 gr | 1.000 |
| 27 | PAPA NATURAL | Paquete x 28 gr | 1.200 |
| 28 | MADURITO NATURAL | Paquete x 40 gr | 1.200 |
| 29 | CHOCO CRISPÍ | Paquete x 35 gr | 1.200 |
| 30 | KELLOGS | Paquete x 35 gr | 1.200 |
| CONFITERÍA | | | |
| 31 | CHOKIS | Paquete x 19 gr | 1.000 |
| 32 | MANÍ MOTO | Paquete x 30 gr | 1.000 |
| 33 | MANÍ SALADO | Paquete x 25 gr | 1.000 |
| 34 | HALLS PEPA | Unidad | 200 |
| 35 | HALLS BARRA | Barra x 9 unidades | 1.300 |
| 36 | CARAMELOS NOEL | Unidad | 200 |
| 37 | SPARQUIS EN LÍNEA | Paquete x 5 unidades | 200 |
| 38 | ESPARQUIS EN PAQUETE | Paquete | 1.000 |
| 39 | FRUNAS | Paquete x 5 unidades | 300 |
| 40 | BOCADILLO DE HOJA | Unidad | 500 |
| 41 | BOCADILLO COMBINADO | Unidad | 500 |
| 42 | MENTA | Unidad | 100 |
| 43 | NUCITA | Unidad | 600 |
| 44 | COFFE DE LIGHT | Unidad | 100 |
| 45 | SUPE COCO | Unidad | 100 |
| 46 | PANELITAS | Unidad | 200 |
| 47 | COCOSSETE | Unidad | 1.200 |
| 48 | YOGUETA | Unidad | 600 |
| 49 | CHOCOLATINA JET CHOCOLATE | Unidad x 12 gr | 500 |
| 50 | MONT BLACC PEQUEÑA | Unidad | 600 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 51 | CHOCOLATINA GOLD | Unidad x 31 gr | 1.000 |
| 52 | JUMBO EXTREME | Unidad x 40 gr | 1.300 |
| 53 | CHOCOLATINA JET LECHE | Unidad x 12 gr | 500 |
| 54 | CHOCOLATINA SPORT | Unidad x 23 gr | 1.300 |
| 55 | BURBUJITAS | Unidad x 15 gr | 600 |
| 56 | AREQUIPITO ALPINA | Unidad x 50 gr | 1.000 |
| 57 | AREQUIPITO FRESK LECHE | Unidad x 50 gr | 800 |
| | OTROS | | |
| 58 | BROWNI | Unidad x 55 gr | 2.000 |
| 59 | GANSITOS | Unidad x 45 gr | 1000 |
| 60 | CHOCORRAMOS | Unidad x 70 gr | 1.500 |
| 61 | GALAS | Unidad x 63 gr | 1.500 |
| 62 | TORTA DE QUESO | Porción | 1.500 |
| 63 | TORTA DE CHOCOLATE | Porción | 1.300 |
| 64 | BRAZO DE REINA | Porción | 1.000 |
| 65 | CHURROS | Unidad | 1.300 |
| 66 | HOJALDRAS | Unidad | 1.500 |
| | BEBIDAS EN GENERAL | | |
| 67 | GASEOSA P 600 | UNIDAD 600 ml | 2.500 |
| 68 | GASEOSA MINI | UNIDAD 250 ml | 1.200 |
| 69 | PONY MALTA PERSONAL | UNIDAD 330 ml | 1.600 |
| 70 | PONY MALTA MINI | UNIDAD 250 ml | 1.200 |
| 71 | JUGO HIT PEQUEÑO | UNIDAD 200 ml | 1.500 (CAJA) |
| 72 | AGUA BOLSA | UNIDAD 360 ml | 500 |
| 73 | AGUA BOTELLA | UNIDAD 600 ml | 2.000 |
| 74 | AGUA CON GAS | UNIDAD 600 ml | 2.000 |
| 75 | YOGO YOGO VASO | UNIDAD 150 gr | 1.200 |
| 76 | YOGO YOGO BOLSA | UNIDAD 150 gr | 800 |
| 77 | BONYURT | UNIDAD 170 gr | 2.200 |
| 78 | KUMIS VASO | UNIDAD 150 gr | 2.000 |
| 79 | KUMIS BOLSA FRESKA KECHE | UNIDAD 200 gr | 1.000 |
| 80 | YOGURT | UNIDAD 150 gr | 2.000 |
| 81 | YOGURT FINESSE | UNIDAD 150 gr | 2.200 |
| 82 | NÉCTAR ALPINA | UNIDAD 200 gr | 1.500 |
| 83 | AVENA NATURAL ALPINA | UNIDAD 250 gr | 2.500 |
| 84 | AVENA LIGHT | UNIDAD 250 gr | 2.500 |
| 85 | AVENA BOLSA FRESKA LECHE | UNIDAD 200 gr | 1.200 |
| 86 | GELATINA BOGUGY | UNIDAD 120 gr | 1.000 |
| 87 | YOGURCITO FRESKA LECHE BOLSA | UNIDAD 120 gr | 1.000 |
| 88 | YOGURCITO FRESKA LECHE VASO | UNIDAD 150 gr | 1.200 |
| 89 | JUGOS NATURALES | UNIDAD 12 ONZAS | 2.500 |
| 90 | LECHE EN BOLSA PEQUEÑA | UNIDAD 113 gr | 1.200 |
| 91 | REFRESCOS ALPINA EN CAJA | UNIDAD 200 ml | 1.500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 92 | TAMPICO BOLSA GRANDE | UNIDAD 300 ml | 700 |
| 93 | TAMPICO BOLSA PEQUEÑA | UNIDAD 120 ml | 500 |
| 94 | CHOCOLATE | VASO 7 ONZAS | 1.200 |
| 95 | CAFÉ CON LECHE | VASO 7 ONZAS | 1.200 |
| 96 | LECHE | VASO 7 ONZAS | 1.200 |
| 97 | CERVEZA PILSEN LATA | UNIDAD | 2.500 |
| 98 | CERVEZA ÁGUILA LATA | UNIDAD | 2.500 |
| 99 | CERVEZA CLUB COLOMBIA LATA | UNIDAD | 3000 |
| 100 | CERVEZA LIGHT LATA | UNIDAD | 2.500 |
| 101 | CERVEZA REEDS LATA | UNIDAD | 3000 |
| 102 | WHISKY JOHNNIE WALKER LITRO | UNIDAD | 70.000 |
| 103 | WHISKY BUCHANANS 12 LITRO | UNIDAD | 95.500 |
| 104 | WHISKY BUCHANANS (750) | UNIDAD | 95.000 |
| 105 | PINK LATA | UNIDAD | 2.000 |
| 106 | RED BULL LATA | UNIDAD | 5.000 |
| | PRODUCTOS CALENTADOR | | |
| 107 | EMPANADA DE POLLO | Unidad | 2.000 |
| 108 | EMPANADA HAWAIANA | Unidad | 2.000 |
| 109 | EMPANADA POLLO QUESO | Unidad | 2.000 |
| 110 | EMPANADA DE YUCA | Unidad | 2.000 |
| 111 | EMPANADAS MIXTAS | Unidad | 2.000 |
| 112 | EMPANADA VALLUNA | Unidad | 2.000 |
| | PRODUCTOS CALENTADOR | | |
| 113 | FLAUTAS DE JAMÓN Y QUESO | Unidad | 2.000 |
| 114 | FLAUTAS HAWAIANAS | Unidad | 2.000 |
| 115 | PAPAS RELLENAS | Unidad | 2.000 |
| 116 | AREPA DE HUEVO | Unidad | 2.000 |
| 117 | BUÑUELOS | Unidad | 1.500 |
| 118 | AREPAS DE JAMÓN Y QUESO | Unidad | 2.000 |
| 119 | AREPAS DE CARNE | Unidad | 2.000 |
| 120 | PERROS CALIENTES | Unidad | 2.000 |
| 121 | CHORIZO CON PAPA A LA FRANCESA | Unidad | 3.000 |
| 122 | HAMBURGUESAS | Unidad | 5.000 |
| 123 | SANDWICH DE JAMON Y QUESO | Unidad | 1.500 |
| | RESTAURANTE | | |
| 124 | DESAYUNO ( caldo papa, 2 huevos, arepa pequeña, chocolate) | Unidad | 4.500 |
| 125 | DESAYUNO ( caldo de costilla, arepa, chocolate y pan) | Unidad | 4.500 |
| 126 | HUEVOS RANCHEROS | Unidad | 4.000 |
| 127 | CHOCOLATE 7 ONZAS | Unidad | 1.200 |
| 128 | AREPA DE MAIZ MASAPAN (pequeña) | Unidad | 1000 |
| 129 | ALMUERZO CORRIENTE | Unidad | 7.000 |
| 130 | BANDEJA PAISA | Unidad | 12.000 |
| 131 | PESCADO (mojarra libra, papa francesa, ensalada) | Unidad | 14.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 132 | CHURRASCO 500gr, papa francesa, ensalada) | Unidad | 14.000 |
| 133 | POLLO ASADO | Unidad | 22.000 |
| | VIVERES | | |
| 134 | CREMA DENTAL 100 gr | Unidad | 1.200 |
| 135 | CEPILLO DE DIENTES | Unidad | 2.000 |
| 136 | BLOQUEADOR 100 x 120 ml | Unidad | 2.000 |
| 137 | TOALLAS HIGIENICAS x unidad | Unidad | 600 |
| 138 | GORRO PARA PISCINA x unidad | Unidad | 2.000 |
| 139 | PAÑAL PISCINA BEBE x unidad | Unidad | 3.000 |
| 140 | CHAMPU PARA CABELLO SOBRE | Unidad | 800 |
| 141 | JABON DE BAÑO 130 gr | Unidad | 2.200 |
| 142 | CIGARRILLOS PAQ. 20 unidades | Unidad | 3.800 |
| 143 | CIGARRILLOS PAQ. 10 unidades | Unidad | 2.000 |
| 144 | CIGARRILLOS KOLL PAQ. 10 unidades | Unidad | 2.500 |
| 145 | CUCHILLA AFEITAR | Unidad | 2.500 |
| | FRUTAS | | |
| 146 | MANZANAS ROJAS | Unidad | 1.300 |
| 147 | BANANOS | Unidad | 500 |
| 148 | MANDARINA | Unidad | 500 |
| 149 | MANGO | Unidad | 1.000 |
| 150 | HELADO CASERO | Unidad | 1200 |
| 151 | JUGO DE NARANJA | VASO 7 ONZAS | 1.500 |
| 152 | AVENA CASERA | VASO 7 ONZAS | 1.500 |
| 153 | CHOCOLISTO | VASO 9 ONZAS | 2.000 |
| | OTRAS | | |
| 154 | ENSALADA DE FRUTAS | Unidad | 4.500 |
| 155 | MILO 7 ONZAS | VASO 7 ONZAS | 1.500 |
| 156 | SALCHIPAPA CON GASEOSA / JUGO 7 ONZAS | Unidad | 5.000 |
| 157 | PERRO CALIENTE CON GASEOSA / JUGO 7 ONZAS | Unidad | 3.500 |
| 158 | CHORIPAPA CON GASEOSA 7 ONZAS | Unidad | 5.000 |
| 159 | EMPANADA CON GASEOSA O JUGO NATURAL 7 ONZAS | Unidad | 2.000 |
| 160 | PAPA RELLENA CON GASEOSA O JUGO NATURAL 7 ONZAS | Unidad | 2.000 |
| 161 | HAMBURGUESA CON GASEOSA O JUGO NATURAL 7 ONZAS | Unidad | 3.000 |

## 2.6. Anexo 2 "Especificaciones Técnicas"

### 2.6.1. PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:

| ÁREA A CUBRIR | TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio | TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio |
|---|---|---|
| Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos. | 2 | 1 |
| Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos. | 2 | 1 |
| Mesero: Con conocimiento en mesa y bar. | 1 | 1 |
| Encargado del aseo general: Con conocimiento de las normas de higiene. | 1 | 1 |
| Cajero: Auxiliar de servicios de bar con conocimiento en atención al cliente y normas de higiene. | 1 | 1 |

| DOCUMENTOS | Nombre Completo funcionario 1 | Nombre Completo funcionario 2 | Nombre Completo funcionario 3 | Nombre Completo funcionario 4 | Nombre Completo funcionario 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| Cédula de ciudadanía No. | GERARDO ANTONIO ORTEGA VASQUEZ | LIRIS TATITANA MEZA RINCON | GEIDY LUZ GIL ARIAS | DARGELYS YANETH GUEVARA GIL | FLOR OMARIA BLANCO |
| Cargo a desempeñar | Administrador | Mesera | Jefe de Cocina | Aseo | Auxiliar de cocina |
| EPS | FAMISANAR | EMDI SALUD | EMDI SALUD | SANITAS | |
| ARL | SURA | SURA | SURA | SURA | SURA |
| AFP | COLPENSIONES | PROTECCION | PORVENIR | PORVENIR | COLPENSIONES |
| Carne de manipulación / vigencia | 03/12/2019 | 03/12/2019 | 03/12/2019 | 03/12/2019 | 03/12/2019 |
| Verificación antecedentes procuraduría | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 |
| Verificación antecedentes policiales | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 |
| Verificación antecedentes contraloria | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 | Fecha / resultados 15/01/2019 |
| Folios hoja de vida y soportes | 18 | 16 | 16 | 17 | 14 |

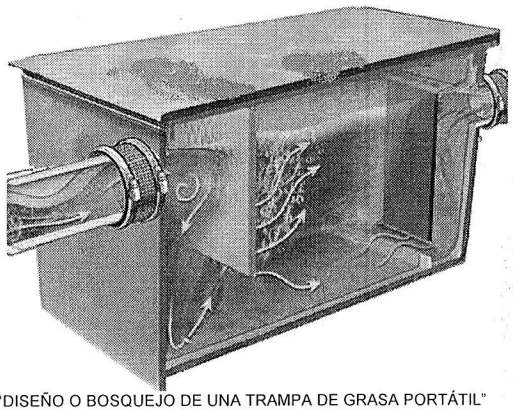
2.6.2. FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO

| ÍTEM | PRODUCTOS ALIMENTICIOS | | |
|---|---|---|---|
| | CUMPLIMIENTO | PRODUCTO | EVIDENCIA |
| 1 | El arrendatario se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio. Y en concordancia con la oferta inicial. | Acta de "productos alimenticios" firmada por el supervisor del contrato y el arrendatario. En la cual se especifique el producto (presentación, producto y precio); donde el arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación durante la vigencia del contrato. Y el supervisor se compromete a realizar un seguimiento permanente. | Mediante Acta No. 006 del 15/01/2019 CEVAS ADMON se realizó la verificación de listado de precios de los productos alimenticios a vender por parte del arrendatario en 4 folios |
| 2 | La lista de precios propuesta debe ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado. | | |
| 3 | El oferente presentará las hojas de vida del personal que laborara en los diferentes puntos de servicio, donde se evidencie la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de alimentos (como mínimo de un año). | Copia de las hojas de vida con los siguientes documentos adicionales:<br><br>1. Fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br><br>2. Validación de la experiencia y capacitación del personal. | Mediante oficio de fecha 11/01/2019, envían 5 hojas de vida del personal que va laborar en el restaurante y cafetería del centro vacacional en 81 folios. |
| 4 | El oferente debe cumplir con lo expuesto en la Resolución 2674 de 2013, en el Capítulo III Artículo 12 **"Educación y Capacitación".** | El oferente presentará copia de certificación de la capacitación en manipulación de alimentos de todo el personal, donde se evidencie las 10 horas y firmado por profesional idóneo. | Mediante oficio de fecha 11/01/2019, envían las certificaciones de capacitación en el tema de manipulación de alimentos del personal que va laborar, donde se evidencian las 10 horas y firmado por profesional idóneo. |
| ÍTEM | EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| | CUMPLIMIENTO | PRODUCTO | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | El arrendatario durante la vigencia del contrato, debe cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II "Equipos y Utensilios", donde tendrá en cuenta los siguientes parámetros:<br><br>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deben ser asumidos por el arrendatario, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos.<br><br>Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.<br><br>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.<br><br>Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.<br>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.<br>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.<br>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.<br><br>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.<br><br>En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.<br><br>Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.<br>Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.<br><br>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles. | Plan de mantenimiento de equipos, que incluya:<br><br>1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.<br><br>2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación.<br><br>3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio. | Mediante oficio de fecha 11/01/2019, envían los formatos del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, certificación de los equipos y utensilios, en dos folios. NOTA: Queda pendiente la calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación el cual el contratista manifiesta que para el día 19/01/2019, se realizará el respectivo mantenimiento, una vez tenga los reportes se comprometen allegarlos ante esta Administración. |
| | **CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** | | |
| **ÍTEM** | **CUMPLIMIENTO** | **PRODUCTO** | |
| 1 | **TRAMPAS DE GRASA Y CAMPANAS EXTRACTORAS: APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE TIENEN DESTINADO EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y NO CUENTAN CON ÉSTOS ELEMENTOS (CEVAC, CEVOC y CEVAS)**<br><br>En las instalaciones donde no existen trampas de grasa y campana extractora en las instalaciones destinadas para el funcionamiento de Restaurante; el Arrendador debe realizar el suministro de las mismas, la cuales deben ser portátiles para retirarlas una vez finalice el contrato, teniendo en cuenta las instalaciones existentes y tipos de alimentos preparados y ofertados para el cumplimiento del objeto del contrato, en donde los costos de adquisición, transporte, instalación y demás que se requieran, serán asumidos por el Arrendador.<br><br>De esto deberán asesorarse por personal idóneo y calificado, para establecer las características y dimensiones necesarias para la(s) trampas de grasa portátil y campana extractora portátiles a instalar durante la vigencia del contrato; con el fin prever el manejo adecuado de las grasas generadas por esta actividad y evitar la afectación y alteración a la red sanitaria de cada punto de servicio.<br><br>En donde para el caso de las trampas de grasa, se deberá instalar una (1) trampa de grasa portátil por cada lavaplatos existente, en donde para su diseño, instalación y puesta en funcionamiento y operación, se deberán tener en cuenta y cumplir como mínimo con las siguientes condiciones y especificaciones:<br><br><u>Diseño</u><br><br>• El caudal de diseño, debe corresponder a la dinámica de los servicios prestados en las instalaciones a arrendar y de acuerdo a las unidades de gasto, según las unidades sanitarias existentes y a conectar a la trampa de grasa.<br>• El tiempo de retención hidráulica debe ser mínimo entre 2,5 y 3 | Propuesta por cada elemento a suministrar, donde se relacionen las dimensiones, características de fabricación, funcionamiento, necesidades de instalación, operación y mantenimiento, entre otros. | No aplica teniendo en cuenta que dentro del contrato de Mantenimiento general de las Instalaciones No. 08-6-16048 - 2018 la DIBIE instaló la trampa de grasas y el contratista se compromete a realizar el respetivo aseo, limpieza y mantenimiento al equipo. |

min y acorde al caudal de diseño establecido.

- La relación largo: ancho del área superficial debe cumplir con la relación 2:1 a 3:2
- La profundidad útil no debe ser menor de 0,80 m o garantizar que se cumpla con el tiempo de retención hidráulica.
- Para los dispositivos de ingreso y de salida, se debe tener en cuenta y cumplir:
  - ✓ El entrada con codo de entrada de 90° y diámetro mínimo de 75 mm
  - ✓ La salida por medio de Tee de diámetro mínimo de 75 mm
  - ✓ La sumergencia del codo de entrada (parte inferior prolongarse hasta 0,15m por debajo del nivel de las ARD)
  - ✓ Entre la tubería de ingreso y la tubería de salida la diferencia de nivel no podrá superar los 0,05 m
  - ✓ La parte inferior de la tubería de salida deberá ubicarse entre el 0,075 m y los 0,01 m del fondo (válvula de desagüe)
  - ✓ El borde libre (espacio entre el nivel de las ARD y la parte inferior de la tapa) debe ser mínimo de 0,30m
  - ✓ La forma de la trampa de grasa podrá ser de rectangular o circular, de tronco cónico o piramidal invertida. Donde debe tener mínimo tres (3) compartimientos, así:
  - ✓ el primer compartimento que corresponde al sedimentador debe abarcar un 30% de la totalidad de la trampa de grasas
  - ✓ el segundo, que es donde se hace la retención de las grasas debe corresponder al 50% de la totalidad de la trampa de grasas
  - ✓ el tercero, que funcionará como como caja de inspección deberá ser del 20% de la totalidad de la trampa de grasa.
- El material de fabricación deberá ser preferiblemente en lámina de acero inoxidable resistente.

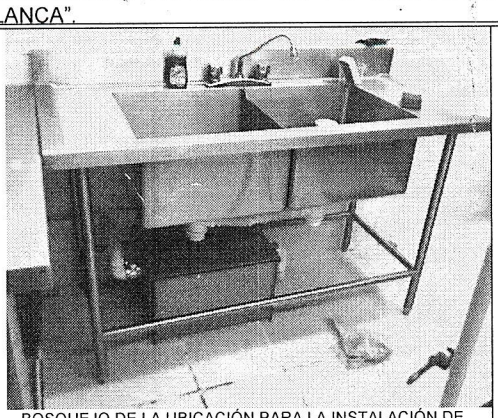


"DISEÑO O BOSQUEJO DE UNA TRAMPA DE GRASA PORTÁTIL"

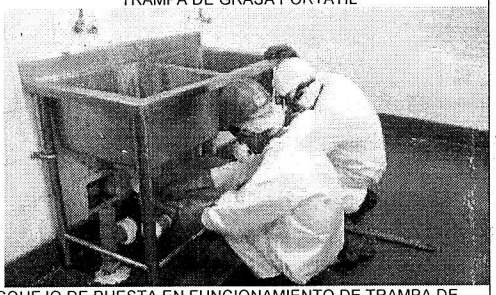
*Para el diseño de las trampas de grasa se debe realizar por empresas y profesionales especializados en el tema.*

Instalación y puesta en funcionamiento

- Se deben ubicar próximos (después) y lo más cerca posible de los lavaplatos que descarguen desechos grasos y de preparación de alimentos, donde puedan ser inspeccionadas y con fácil acceso para su limpieza
- La distancia total de las tuberías entre el punto generador de grasas más lejanas y la entrada a la trampa de grasa nunca deberá ser mayor a 7 metros.
- Se debe prever la existencia de un (1) sifón en el desagüe posterior a la trampa de grasas, para evitar malos olores dentro de las instalaciones.
- Su instalación, ubicación y conexiones, deben garantizar su fácil limpieza, extracción y eliminación de las grasas acumuladas; así como de su mantenimiento integral respectivo.
- El retiro de las grasas y los residuos sólidos deben desalojarse de la trampa de grasas en un tiempo mínimo o promedio de cada 2 días, dependiendo del volumen de producción en el sitio y dinámica de los servicios ofrecidos; para lo cual se debe realizar revisión diaria al nivel de natas o grasas en la superficie de la trampa, donde si esta es mayor a 3cm, se debe realizar la limpieza y mantenimiento correspondiente. De esto deberá presentar al supervisor del contrato, mensualmente, los respectivos soportes y registros de seguimiento y control.
- No se debe verter directamente aceites de freidores por el desagüe
- Los residuos y desechos de comida no pueden ser depositados en la trampa de grasa



BOSQUEJO DE LA UBICACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE TRAMPA DE GRASA PORTÁTIL



BOSQUEJO DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE TRAMPA DE GRASA PORTÁTIL

| DOCUMENTOS TRANSVERSALES ENTRE SGSST, SGA, ALIMENTOS Y BEBIDAS | | | |
|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **CUMPLIMIENTO** | **PRODUCTO** | **EVIDENCIA** |
| 1 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO.** El arrendatario durante la vigencia del contrato, realizará mediante listas de chequeo las inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies. | Formato Listas de Chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento | Mediante oficio de fecha 11/01/2019, allega el formato de la Listas de Chequeo de limpieza y desinfección incluidas en el Plan de Saneamiento, en un folio. |

**COMPROMISOS:**

| Actividad | Responsable | Cumplimiento |
|---|---|---|
| Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. **08-1-081-18** | JULIO TORRES VEGA | Permanente |
| Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida. | JULIO TORRES VEGA | Permanente |
| El arrendatario se compromete a no hacer ningún tipo de modificación a la lista de precios de los productos que se van a vender en el espacio dado en arrendamiento; durante la vigencia del contrato. | JULIO TORRES VEGA | Permanente |

| | | |
|---|---|---|
| El arrendatario se compromete allegar los reportes de la Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. | JULIO TORRES VEGA | 25/01/2019 |
| El supervisor se compromete a realizar seguimiento a la lista de precios de los productos que se van a vender en el espacio dado en arrendamiento; durante la vigencia del contrato. | SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS | Permanente |
| Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. **08-1-081-18** | SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS | Permanente |
| Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente. | SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS | Permanente |
| Dar cumplimiento a la Resolución 00090 del 15/01/2018. | SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS | Permanente |

Yo, Subcomisario MARY NELBA CASTRO ROJAS como supervisora del contrato PN DIBIE No. **08-1-081-18**; dejo constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN - DIBIE No. 08-1-081-18; se adjuntan los soportes relacionados en el acta.

JULIO TORRES VEGA
**Firma Contratista**

SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS
**Firma Supervisor**

ANEXO 01: Acta No. 006 del 15/01/2019
ANEXO 02: Oficio SN de fecha 11/01/2019 (hojas de vida)
ANEXO 03 Oficio SN de fecha 11/01/2019 (plan mantemineto)

Elaborado por: PT. YAIDER BAUTISTA PEREZ
Revisado por: SC. MARY NELBA CASTRO ROJAS
Fecha de elaboración: 16/01/2019
Ubicación: Documentos 2019

Km. 3 Anillo Vial Finca de Carabineros
Teléfono: 3224487309 - 3504053048
dibie.vacacional-asturias@policia.gov.co
**www.policia.gov.co**