**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
CENTRO VACACIONAL TOLÚ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** | Santiago de Tolú, 15 de enero de 2019 | | |
| **Hora de inicio:** | 07:00 | **Hora finalización** | 08:00 |
| **Lugar:** | Administración del Centro Vacacional Tolú | | |

**ACTA No 002 - DESUC-CEVTO – 2.25**

**ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-085-18 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y IRENE ESTHER SALCEDO MALARIAGA, CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE UN (1) RESTAURANTE, UNA (1) TERRAZA BAR, UN (1) QUIOSCO DE PLAYA, UN (1) MINIMERCADO Y UN (1) SALÓN DE JUEGOS DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN TOLÚ".**

## ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de Quórum
2. Temas a Tratar
   2.1. Descripción del bien.
   2.2. Muebles y Enseres.
   2.3. Muebles del contratista.
   2.4. Medidores.
   2.5. Lista de productos.
   2.6. especificaciones

3. Compromisos

## DESARROLLO

1. Verificación de Quorum

Siendo las 07:00 horas del 17/01/2019, se reunieron en el Centro Vacacional Tolú, el señor Administrador Teniente Daniel Felipe Aldana Cruz y la señora Irene Esther Salcedo Malarriaga; con el fin de hacer entrega de los espacios dados en arrendamiento mediante contrato PN DIBIE No. 08-1-085-18, 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.

De acuerdo a las necesidades del servicio y a la capacidad instalada, el Centro Vacacional Tolú en la carrera 1 No 1ª-1 vereda la perdiz, dará en arrendamiento los siguientes puntos y/o espacios: UN (1) RESTAURANTE, UNA (1) TERRAZA BAR, UN (1) QUIOSCO DE PLAYA, UN (1) MINI-MERCADO y UN (1) SALÓN DE JUEGOS, para un total de cinco (5) puntos.

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

| ÍTEM N° | DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN | NUMERO DE SERIE DEL BIEN /O LOTE PARA EL CASO DE MUNICION | NUMERO INVENTARIO (CODIGO SAP/R6 SILOG) | UNIDAD DE MEDIDA | ESTADO DE LOS BIENES |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MESON EN BASE DE ACERO INOXIDABLE LAVAPLATOS | N/A | N/A | 1 | REGULAR |
| 2 | ESTUFA DE CUATRO PUESTOS EN ACERO INOXIDABLE | N/A | N/A | 1 | REGULAR |
| 3 | ESTUFA DE UN SOLO PUESTO ACERO INOXIDABLE | N/A | N/A | 1 | REGULAR |
| 4 | PLANCHA DE ASAR EN ACERO INOXIDABLE | N/A | N/A | 1 | REGULAR |

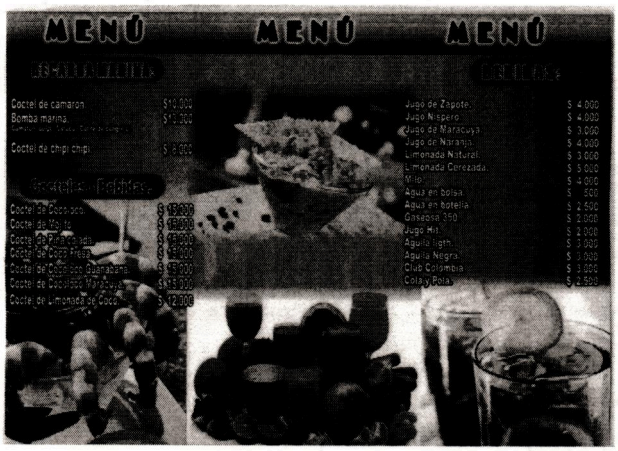
## 2.3. Muebles y enseres propiedad del contratista que ingresan al espacio dado en arrendamiento

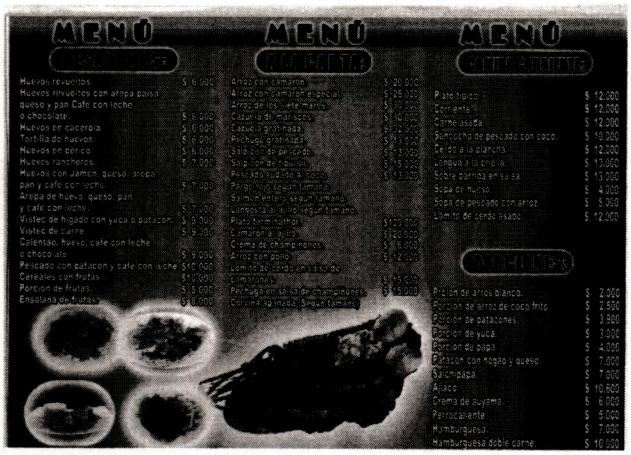
| ÍTEM N° | DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | ESTADO DE LOS BIENES |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Juego de cubiertos en acero inoxidables (cuchara, cubierto, cuchillo) | 1 | 120 | Bueno |
| 2 | Tazas de plato hondo en cerámica | 1 | 120 | Bueno |
| 3 | Platos llanos en cerámica | 1 | 107 | Bueno |
| 4 | Pocillos tinteros en cerámicas | 1 | 65 | Bueno |
| 5 | Jarras de vidrio para jugos | 1 | 15 | Bueno |
| 6 | Ollas grandes de acero inoxidable | 10 L | 8 | Bueno |
| 7 | Ollas medianas de acero inoxidable | 5 L | 7 | Bueno |
| 8 | Ollas pequeñas de acero inoxidable | 1 | 6 | Bueno |
| 9 | Sartenes en porcelanato | 1 | 12 | Bueno |
| 10 | Cacerolas en porcelanato | 1 | 4 | Bueno |
| 11 | Calderos extragrandes en acero inoxidables | 1 | 5 | Bueno |
| 12 | Ollas extragrandes en acero inoxidables | 1 | 1 | Bueno |
| 13 | Exprimidores de limones en acero | 1 | 4 | Bueno |
| 14 | Set de cuchillos en acero inoxidables | 1 | 8 | Bueno |
| 15 | Licuadoras en vaso de vidrio IMUSA | 1 | 2 | Bueno |
| 16 | Cafetera industrial en acero inoxidable | 1 | 1 | Bueno |
| 17 | Vasos de juegos en vidrio | 1 | 70 | Bueno |
| 18 | Copas en vidrios | 1 | 15 | Bueno |
| 19 | Mesas rimax | 1 | 20 | Bueno |
| 20 | Sillas rimax sin brazo | 1 | 70 | Bueno |
| 21 | Banquillos rimax | 1 | 40 | Bueno |
| 22 | Televisor de 52" olimpo | 1 | 1 | Bueno |

## 2.4. Medidores instalados en el local

| SERVICIO | FOTO DE LA LECTURA DEL MEDIDOR | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| AGUA | N/A | El cobro de agua esta dentro del arriendo ya que le centro vacacional paga es un impuesto del uso del agua por medio de la corporación autónoma de la región. |
| ENERGÍA | N/A | El cobro de la energía está dentro del mismo pago que se hace dentro del arriendo. Por lo que no se lleva el control independiente de este servicio. |
| GAS NATURAL | N/A | No aplica ya que el centro vacacional no cuenta con instalación de gas propano por lo alejado que se encuentra del casco urbano. |

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"

2.6.1. PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:

| ÁREA A CUBRIR | TEMPORADA ALTA Cantidad Punto de Servicio | TEMPORADA BAJA Cantidad Punto de Servicio |
|---|---|---|
| Cajero: Con conocimiento en atención al cliente y manejo de dinero. | 2 | 1 |
| Mesero: Con conocimiento en mesa y bar. | 6 | 2 |
| Cocinero: Experto en preparación y alistamiento de alimentos. | 5 | 2 |
| Chef: Con estudios acreditados. | 1 | 1 |
| Barman: Con conocimientos mínimos y experiencia en el cargo. | 1 | - |

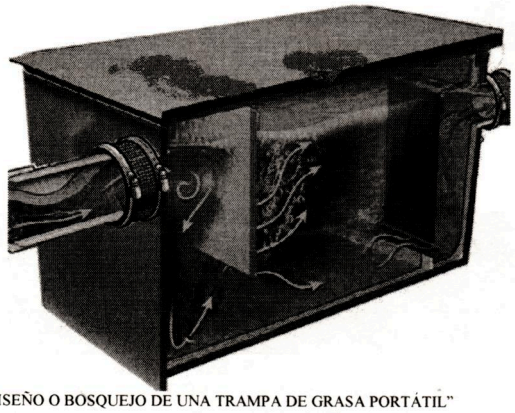
2.6.2. FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO

| 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. | LOS SOPORTES ESTAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO REPOSAN EN UNA CARPETA. |
| 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 procuraduria, certificado judicial expedido por la Policía Nacional y formatos | LOS SOPORTES ESTAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO REPOSAN EN UNA CARPETA. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | de afiliación a EPS, Pensiones y ARL.<br><br>2. Validación de la experiencia y capacitación del personal. | |
| 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. | LOS SOPORTES ESTAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO REPOSAN EN UNA CARPETA. |
| **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 nò 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. | LOS SOPORTES ESTAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO REPOSAN EN UNA CARPETA. |
| **ÍTEM** | **CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** | | |
| | **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 ESTOS 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: | Propuesta por cada elemento a suministrar, donde se relacionen las dimensiones, características de fabricación, funcionamiento, necesidades de instalación, operación y mantenimiento, entre otros. | LOS SOPORTES ESTAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO REPOSAN EN UNA CARPETA. |

Diseño

- 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.
- El tiempo de retención hidráulica debe ser mínimo entre 2,5 y 3 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 | LOS SOPORTES ESTAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONTRATO REPOSAN EN UNA CARPETA. |

ACTA N° 002 - ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-085-18 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y IRENE ESTHER SALCEDO MALARIAGA, CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE UN (1) RESTAURANTE, UNA (1) TERRAZA BAR, UN (1) QUIOSCO DE PLAYA, UN (1) MINIMERCADO Y UN (1) SALÓN DE JUEGOS DEL CENTRO VACACIONAL TOLÚ DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN TOLÚ".

**COMPROMISOS:**

| Actividad | Responsable | Cumplimiento |
|---|---|---|
| Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-085-18 | IRENE ESTHER SALCEDO MALARIAGA | Permanente |
| Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida. | | 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. | | Permanente |
| 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. | TE. DANIEL FELIPE ALDANA CRUZ | Permanente |
| Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-085-18 | | Permanente |
| Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente. | | Permanente |
| Dar cumplimiento a la Resolución 00090 del 15/01/2018. | | Permanente |

Yo, Teniente DANIEL FELIPE ALDANA CRUZ como supervisor del contrato PN DIBIE No. 08-1-085-18; dejo constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN DIBIE No. 08-1-085-18; se adjuntan los soportes relacionados en el acta.

**IRENE E. SALCEDO MALARIAGA**
Contratista

**TE. DANIEL FELIPE ALDANA CRUZ**
Administrador Centro Vacacional Tolú.

Elaborado por: PT. Jorge Luis Arrieta Cordero
Revisado por: TE. Daniel Felipe Aldana Cruz.
Fecha de elaboración: 17/01/2019
Ubicación: Contrato 2019.

Carrera 1 No 1ª-1 vereda la perdiz
Teléfono: 3102170990
dibie.vacacional-tolu@policia.gov.co
**www.policia.gov.co**