MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA IBAGUE

Fecha:	Ibagué 03 de febrero 2020		
Hora de inicio:	09:30 Horas	**Hora finalización**	10:30 horas
Lugar:	Oficina del Colegio NUSEFA IBAGUÉ.		

ACTA N°. 081 - NUSEFA-RECRI – 2.25

ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-018-2020 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL Y WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE IBAGUE" CUYO OBJETIVO ES DAR INICIO AL CONTRATO"

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 Horario de la cafetería
   2.6.1Anexo 2 "Especificaciones Técnicas"
   2.6.2 Personal técnico y operario a laborar.
   2.6.3 Fecha en la que se suscribe el acta de inicio del contrato.

Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Quorum

Siendo las 09:30 horas del 03/02/2020, se reunieron en las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima Ibagué; el señor Teniente ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS, Rector del Colegio y señor WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE, Arrendatario y Contratista, con el fin de hacer entrega de los espacios dados en arrendamiento mediante contrato PN-DIBIE No. 08-1-018-2020 recibir los documentos técnicos establecidos en el mismo y dar inicio al contrato.

2. Temas a tratar

2.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento

Carrera 48 sur No. 157-199 Picaleña Ibagué.

No.	EDIFICACIONES	ÁREA (M2)	No. PISOS	VETUSTEZ (AÑOS)	UNIDAD CONTABLE
1	CAFETERIA	36,00	1	12	DIBIE

REGISTRO FOTOGRAFICO



VISTA PRINCIPAL CAFETERIA



PLAZOLETA DE COMIDAS



INGRESO CAFETERIA



FACHADA LATERAL CAFETERÍA

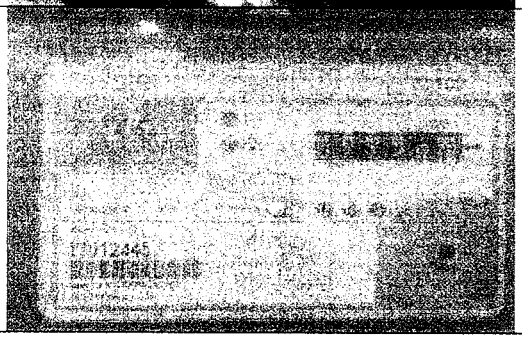
2.2. Muebles y enseres propiedad de la Dirección de Bienestar Social

ÍTEM Nº	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
N/A	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**

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	MESAS	UNIDAD	16	EN USO Y FUNCIONAL
2	SILLAS	UNIDAD	64	EN USO Y FUNCIONAL
3	VITRINAS DE CALOR	UNIDAD	3	EN USO Y FUNCIONAL
4	MICROONDAS	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
5	GRECA	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
6	VITRINA	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
7	NEVERA PANORAMICA	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
8	TELEVISOR	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
9	NEVECON COCA COLA	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
10	NEVECON POSTOBON	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
11	NEVECON DISPENSADOR DE GALLETAS	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
12	CONGELADOR CREAM HELADO	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
13	PUNTO ECOLOGICO	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL
14	MUEBLE PARRILLA EXHIBIDOR	UNIDAD	1	EN USO Y FUNCIONAL

2.4. Medidores instalados en el local

SERVICIO	FOTO DE LA LECTURA DEL MEDIDOR	DESCRIPCIÓN
AGUA		**El Numero de medidor es 17-083482** Se encuentra en buen estado y la numeración actual para la fecha del Inicio del contrato es: 0084**8405**
ENERGÍA		**El Numero de medidor es 17-012445** Se encuentra en buen estado y la numeración actual para la fecha del Inicio del contrato es: 099**580**
GAS NATURAL	**N/A**	**N/A**

2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor; establecidos según Acta No. 081 del 03 de febrero

ÍTEM	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRECIO AL PUBLICO
1	300 CC	AGUA BOTELLA PET	$600
2	300 CC	AGUA SABORIZADA PET	$1000
3	170 ML	ALPIN BOLSA	$1800
4	140 GR	AREPAS DE QUESO	$1800
5	5 OZ	AROMATICA	$800
6	200 ML	AVENA BOLSA	$1800
7	7 OZ	AVENA NATURAL VASO	$1500
8	250 ML	AVENA VASO	$3000
9	100 GR	BANANOS	$500
10	100 GR	BARRAS DE CEREAL	$1200
11	170 ML	BONYURT	$3100
12	150 ML	BONYURT MINI	$2700
13	5 OZ	CAFÉ LECHE	$1500
14	70 GR	CHOCORAMO	$1700
15	250 CC	COCA COLA LIGT	$1800
16	250 CC	COCA COLA PET	$1800
17	500 CC	COCA COLA PET	$2500
18	100 GR	DEDOS DE QUESO	$1800
19	120 GR	DONUTS	$1800
20	80 GR	EMPANADA DE HOJALDRE	$1200
21	90 GR	EMPANADAS DE CARNE	$1200
22	300 CC	FRUTO	$2500
23	26 GR	GALLETA FITNES	$900
24	48,7 GR	GALLETA MILO	$1200
25	60 GR	GALLETAS COCOSETE	$1300
26	50 GR	GALLETAS FESTIVAL	$900
27	35 GR	GALLETAS MINICHIPS	$1000
28	30 GR	GALLETAS TOSH	$900
29	400 CC	GASEOSA PET	$1400
30	250 CC	GASEOSA POSTOBON STDA	$1900
31	500 CC	GATORADE	$3400
32	45 GR	GOLPE LIMON	$2000
33	45 GR	GOLPE MAYONESA	$2000
34	45 GR	GOLPE RANCHERO	$2000
35	7 OZ	GRANIZADOS	$1500
36	250 GR	HAMBURGUESA	$4000
37	250 CC	JUGO CIFRUT	$900
38	500 CC	JUGO HIT	$2500
39	300 CC	JUGO HIT	$1900
40	12 OZ	JUGOS EN AGUA	$1500
41	12 OZ	JUGOS EN LECHE	$2000
42	9 oz	JUGOS NATURALES	$1200
43	100 GR	KIWIS	$2000
44	100 GR	MANI ESPECIAL UVAS	$2500

45	28 GR	MANI KRAFT	$1000
46	80 GR	MANTECADA	$1200
47	250 GR	MANZANA	$1600
48	100 GR	MARRANITAS CHINAS	$1800
49	6 oz	MILO CALIENTE	$2000
50	7 0z	MILO FRIO	$2000
51	200 GR	NARANJAS	$500
52	200 GR	NUGGETS DE POLLO	$3000
53	68 GR	PALOMITAS	$1500
54	170 GR	PANZEROTI	$2300
55	45 GR	PAPAS YUPI LIMON	$2000
56	45 GR	PAPAS RIZADAS MAYONESA	$2000
57	45 GR	PAPAS RIZADAS POLLO	$2000
58	200 GR	PERROS CALIENTES	$2300
59	200 GR	PINCHOS DE POLLO	$3000
60	70 GR	PONQUE GALA	$1700
61	200 CC	PONY MALTA MINI	$1500
62	330 CC	PONY MALTA PET	$2400
63	100 GR	PORCION DE PAPAYA	$1000
64	100 GR	PORCION DE PATILLA	$1000
65	100 GR	PORCION DE PIÑA	$1000
66	150GR	PORCION DE PIZZA	$1500
67	400 CC	POSTOBON	$2500
68	500 CC	POWERADE	$3200
69	200 GR	SALCHIPAPA	$2300
70	120 GR	SANDWICH JAMON Y QUESO	$1800
71	10 oz	SAPIHELADO	$3000
72	300 CC	SOKA	$2000
73	5 OZ	TINTO	$800
74	90 GR	TORTA DE CHOCOLATE	$1500
75	28 GR	TOSTI EMPANADAS	$1000
76	150 ML	YOGO VASO	$1400
77	150 ML	YOGURT ORIGINAL	$1700

2.6 Horario de la cafetería

06:00 AM A LAS 14:00 Horas de lunes a viernes en los servicios de Educación en nuestro plantel educativo

2.6.1 Anexo 2 "Especificaciones Técnicas"

		La lista de precios se publicará en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato.
2	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.	EL señor Arrendatario entrega la lista de alimentos saludables junto con sus precios actualizados que aplicará en la ejecución del contrato.
3	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.	Se verifica la autenticidad con el Acta No. 045 del 27 de enero del año 2020, firmado por el señor William Ducardo Reina, junto con el señor Teniente Alexander Escobar Palacios, Rector del Colegio NUSEFA Ibagué. 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.
ITEM	**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: 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. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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.	Plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 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 Se cuenta con el soporte entregado por el Oferente William Reina Bustamante – Documento controlado Manual de código CR-SST-SME -P-001 Versión No.2 CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS. Se cuenta con el Cronograma de mantenimiento en el Documento CR—FI-001 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS Y SANEAMIENTO. En el inicio de ejecución del contrato el Señor Oferente William Reina Bustamante, presenta el certificado de calibración de los equipos que cuentan con este registro para la prestación del servicio en el formato CR-SST-CME- P-0001 CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS – Donde se anexan las certificaciones de calibración de los equipos.

		La lista de precios se publicará en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato.
2	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.	EL señor Arrendatario entrega la lista de alimentos saludables junto con sus precios actualizados que aplicará en la ejecución del contrato.
3	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.	Se verifica la autenticidad con el Acta No. 045 del 27 de enero del año 2020, firmado por el señor William Ducardo Reina, junto con el señor Teniente Alexander Escobar Palacios, Rector del Colegio NUSEFA Ibagué. 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.
ITEM	**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: 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. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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.	Plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 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 Se cuenta con el soporte entregado por el Oferente William Reina Bustamante – Documento controlado Manual de código CR-SST-SME -P-001 Versión No.2 CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS. Se cuenta con el Cronograma de mantenimiento en el Documento CR—FI-001 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS Y SANEAMIENTO. En el inicio de ejecución del contrato el Señor Oferente William Reina Bustamante, presenta el certificado de calibración de los equipos que cuentan con este registro para la prestación del servicio en el formato CR-SST-CME- P-0001 CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS – Donde se anexan las certificaciones de calibración de los equipos.

	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. 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.	Se cuenta con el comunicado oficial de fecha 27 de enero del 2020 firmado por el Señor Oferente William Reina Bustamante, presenta La certificación de Equipos y Utensilios.

2.6.2 PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:

Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional) 1
Administrador (cajero) 1
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos 1
Auxiliar para atención en mostrador 1

DOCUMENTOS	RENE ALEJANDRO CESPEDES MENDEZ	SOL MYRIAM CARDENAS TAPIERO	MARITZA XIMENA CRUZ MAX	JAROL ROLANDO ENCISO DUARTE
Cédula de ciudadanía No.	1105684345	65733851	1110501050	1110548506
Cargo a desempeñar	TECNOLOGO DE ALIMENTOS	ADMINISTRADORA	AUXILIAR DE COCINA	AUXILIAR DE MOSTRADOR
EPS	MEDIMAS	DISAN POLICIA NACIONAL	COOMEVA	MEDIMAS
ARL	SURA	SURA	SURA	SURA
AFP	PORVENIR	CASUR	PROTECCION S.A.	PORVENIR
Carne de manipulación / vigencia	N/A	01-10-2019 Actualizado Vence: 01-10-2020	14-06-2019 Actualizado Vence: 14-06-2020	01-10-2019 Actualizado
Otros...	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	PLANIFICACIÓN – ORGANIZACIÓN – IMPLEMENTACIÓN- VERIFICACION Y MEJORAMIENTO DEL SG-SST- Actualización Carrera Administrativa	EDUCACIÓN FINANCIERA PARA LA MEJORA DE LAS FINANZAS PERSONALES- ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN PUNTO DE VENTA	PRIMEROS AUXILIOS- SALVAMENTO ACUÁTICO CUERPO A CUERPO Y CON ELEMENTOS- PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y CONTROL DEFENSIVO EN BRIGADAS DE EVACUACIÓN
Verificación antecedentes procuraduría	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES
Verificaciones antecedentes policiales	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES	Fecha / resultados 13-02-20 NO PRESENTA ANTECEDENTES
Verificación antecedentes contraloría	Fecha / resultados 13-02-20 NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL	Fecha / resultados 13-02-20 NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL	Fecha / resultados 13-02-20 NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL	Fecha / resultados 13-02-20 NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL
Folios hoja de vida y soportes	16	24	23	20

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

03 de febrero del 2020

ACTA N° 081 NUSEFA RECRI – 2.25 ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-018-2020 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICÍA NACIONAL Y WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE IBAGUE" CUYO OBJETIVO ES DAR INICIO AL CONTRATO".

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Cumplimiento
Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN--- DIBIE Nº. 08-1-018-2020.	WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE	Permanente
Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida.	WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE	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.	WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE	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. ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS	Permanente
Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN- DIBIE Nº. 08-1-018-2020.	TE. ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS	Permanente
Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente.	TE. ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS	Permanente
Dar cumplimiento a la Resolución 00090 del 15/01/2018.	TE. ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS	Permanente

Nota: Yo, Teniente ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS, Rector del Colegio como supervisor del contrato PN DIBIE Nº. 08-1-018-2020; dejo constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN DIBIE No. 08-1-018-2020; se adjuntan los soportes relacionados en el acta.

TE. ALEXANDER ESCOBAR PALACIOS
Rector Colegio Nuestra Señora de Fátima de Ibagué
Supervisor del Contrato PN DIBIE Nº. 08-1-018-2020

WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE
Contratista

Anexos: Los Siguientes Soportes para el Inicio del contrato PN DIBIE No. 08-1-018-2020

Documento controlado Manual de código CR-SST-SGSST-F-001- Versión No.1 Firmado por la Tecnóloga SG-SST LUISA MARIA RUIZ GUERRERO.
Acta No. 045 del 27 de enero del año 2020, firmado por el señor William Ducardo Reina.
Licencia vigente del Técnico, Tecnólogo, Profesional o especialista SST.
Copia del Certificado del Curso virtual de 50 horas SGSST
Documento soporte de la asignación del responsable especificando las funciones a cumplir de SST, firmada por el Representante legal William Reina.
Documento soporte autoevaluación de Estándares Mínimos correspondiente a la fase definitiva del SST
Documento soporte lista de alimentos saludables junto con sus precios, según Acta No. 045 del 27 de enero del año 2020
Documento controlado Manual de código CR-SST-SME -P-001 Versión No.2 CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.
Documento CR-FI-001 Programa De Mantenimiento Preventivo De Equipos Y Saneamiento.
comunicado oficial de fecha 27 de enero del 2020 firmado por el Señor Oferente William Reina, presenta La certificación de Equipos y Utensilios.
certificado de calibración de los equipos que cuentan con este registro para la prestación del servicio en el formato CR-SST-CME- P-0001 CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO

Elaborado por: Intendente Edison Rubio Usecheq
Revisado por. TE Alexander escobar Palacios
Fecha de elaboración: 03-02-2020
Ubicación: C:\\mis documentos\Actas 2020

Carrera 48 Sur No. 159-199 Picaleña Ibagué.
Teléfonos 322-448-72-89, ext.
metib.nusefa-re@policia.gov.co
WWW.POLICIA.GOV.CO

SC 6545 -3-5-NO CO - SC 6545 -3-5-NO