MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

Fecha:	Villavicencio, 10 de febrero de 2020		
Hora de inicio:	07:00 horas	**Hora finalización**	09:00 horas
Lugar:	Colegio Nuestra Señora de Fátima		

ACTA 000147 – NUSEFA – RECRI– 2.25

ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. CONTRATO: 08-1-009-2020 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y LA CONTRATISTA: MELIDA INES PADILLA ULLOA CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistencia.
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; establecidos según acta No. 146 del 10 de febrero de 2020
   2.6. Personal técnico y operario a laborar
   2.7. fecha en la que se suscribe el acta de inicio del contrato
   2.8. Condiciones sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
3. Compromisos.

DESARROLLO

1. Verificación de Asistencia

A las 07:00 horas del día 10 de febrero de 2020, se encuentra reunidos en el Colegio Nuestra Señora de Fátima Villavicencio, el señor Intendente JULIAN MAURICIO DAZA REY Rector (E) y Supervisor del Contrato PN – DIBIE N.º 08-1-009-2020, la señora MELIDA INÉS PADILLA ULLOA, contratista y la señora PT. ALBA JANETH VASQUEZ HOYOS, Responsable Logístico (e).

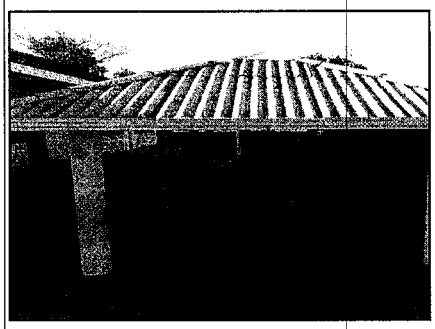
2. Temas a tratar

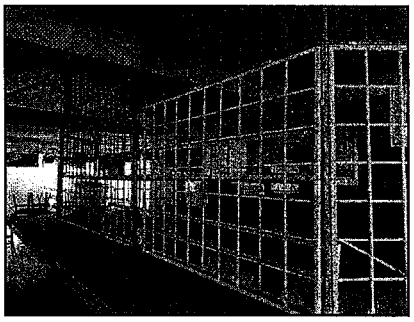
2.1. Descripción del espacio dado en arrendamiento

Se realiza entrega del bien inmueble ubicado en las instalaciones que corresponden a la cafetería del Colegio Nuestra Señora de Fátima Villavicencio, con un área de 24,45 m2, consta de un mesón en granito, un lavaplatos, puntos de energía y switch, mesón mostrador, poceta para el lavado de

elementos de aseo, zona para ubicación de mesas, cocina, baño para empleados, los cuales se encuentran en buen estado.

La cafetería cuenta con conexión a gas natural con medidor independiente, el cual no debe ser utilizado, debido a que no se pueden preparar alimentos y únicamente se contempla el pago de los servicios públicos de agua y energía.





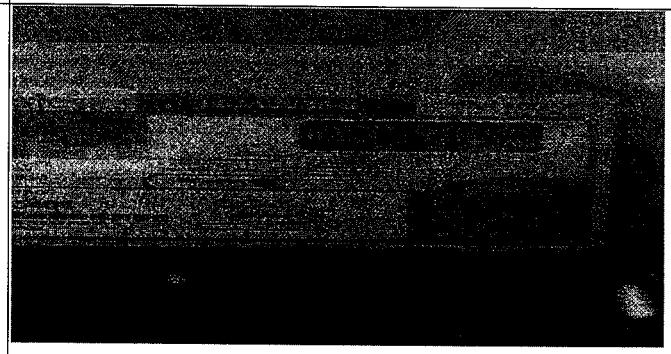
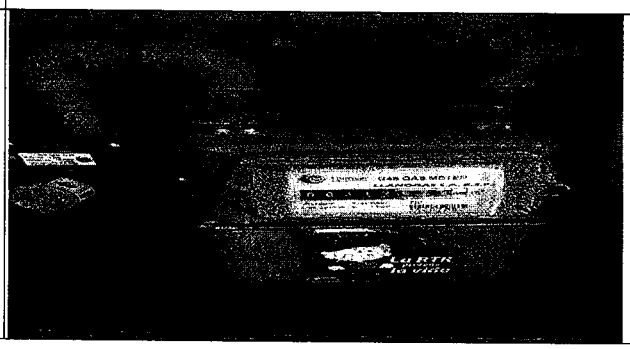
2.2. Muebles y enseres propiedad de la Dirección de Bienestar Social

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 Nº	DESCRIPCIÓN DEL ACTIVO Ó BIEN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ESTADO BIENES
1	mesas cuadradas, color verde, marca Rimax	Unidad	4	Bueno
2	Sillas verdes con brazos, marca Rimax	Unidad	13	Bueno
3	mesa metálica en acero inoxidable, cuadrada tipo de pedestal tipo árbol	Unidad	1	Bueno
4	Silla Rimax roja con brazos	Unidad	1	Bueno
5	Vitrina eléctrica, en acero y vidrio, medidas 0.70 mts x 0.30 mts	Unidad	1	Bueno
6	Vitrina eléctrica, en acero y vidrio, medidas 0.90 mts x 0.30 mts	Unidad	1	Bueno
7	Vitrina dulcera de vidrio, de 12 compartimentos, en buen estado, 0.60 mts x 0.15 mts	Unidad	1	Bueno
8	Horno microondas, marca simply, tamaño mediano	Unidad	1	Bueno
9	Licuadora de 7 velocidades, color verde manzana, marca Oster	Unidad	1	Bueno
10	Nevera enfriadora, pequeña con los logotipos de pony malta	Unidad	1	Bueno
11	Congelador de helados, con logos de cream helado	Unidad	1	Bueno
12	exhibidores metálicos, para productos de paquete	Unidad	2	Bueno
13	Cafetera eléctrica, marca Premium	Unidad	1	Bueno
14	Sanduchera eléctrica, marca Universal, para cuatro sándwiches	Unidad	1	Bueno
15	canecas de basura, tapa de pedal, punto ecológico (verde, azul y gris)	Unidad	3	Bueno
16	termos de litro, marca imusa, para bebidas calientes o frias	Unidad	2	Bueno
17	Bandeja metálica, tipo horno de panadería, de .60 mts x .50 mts	Unidad	1	Bueno

2.4. Medidores instalados en el local

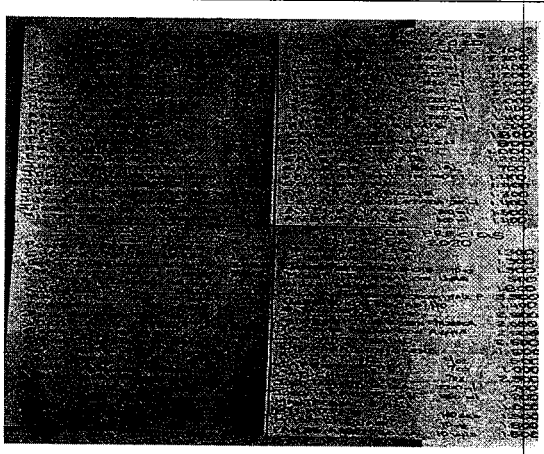
SERVICIO	FOTO DE LA LECTURA DEL MEDIDOR	DESCRIPCIÓN
AGUA		Medidor en buen estado, numero del medidor 15003821, medida actual 00245077.
ENERGÍA		Medidor en buen estado, número del medidor 111854047, medida actual 107098
GAS NATURAL		Medidor en buen estado, numero del medidor 15007297, numeración actual 00312935 (servicio de gas natural no se encuentra en funcionamiento)

2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor; establecidos según acta No. 146 del 10 de febrero de 2020.

ÍTEM	PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRECIO AL PUBLICO
1	unidad	pastel de carne	2.000,00
2	unidad	pastel de pollo	2.000,00
3	unidad	pastel hawaiano	2.000,00
4	unidad	churro de bocadillo	1.500,00
5	unidad	perros calientes	3.500,00
6	unidad	sandwich de jamon y queso	1.600,00
7	unidad	sandwich de pollo	2.000,00
8	unidad	hamburguesa	3.500,00
9	unidad	arepa con queso	1.600,00
10	unidad	arepa de huevo	2.000,00
11	unidad	papa rellena	1.600,00
12	unidad	pizza hawaiana	2.000,00
13	unidad	empanadas de carne	1.500,00

14	unidad	empanadas de pollo	1.500,00
15	unidad	jugo hit de naranja 250 ml	1.200,00
16	unidad	jugo hit de naranja 500 ml	2.300,00
17	unidad	jugo hit retornable 200 ml	1.200,00
18	unidad	jugo hit retornable de 350 ml	1.700,00
19	unidad	jugos naturales en agua vaso 7 oz	800,00
20	unidad	jugos naturales en leche vaso 7oz	1.200,00
21	unidad	mr. tea 250 retornables	1.000,00
22	unidad	mr. tea 300 no retornable	1.700,00
23	unidad	mr. tea 500 ml no retornable	2.200,00
24	unidad	jugo hit en caja 200 ml	1.400,00
25	unidad	pony malta mini n.r.	1.200,00
26	unidad	pony malta 330 no retornable	2.000,00
27	unidad	bonyurth alpina	2.500,00
28	unidad	yogurt en vaso	2.000,00
29	unidad	yogurt en bolsa	1.400,00
30	unidad	kumis	1.400,00
31	unidad	helados caseros	1.200,00
32	unidad	choco cono	1.800,00
33	unidad	galletas varias de festival	800,00
34	unidad	galletas mini chips	1.000,00
35	unidad	galletas chokis	1.200,00
36	unidad	galletas club social variadas	700,00
37	unidad	galletas saltin noel	700,00
38	unidad	cocosette	1.400,00
39	unidad	gelatina boggy	1.300,00
40	unidad	leche achocolatada en bolsa	1.400,00
41	unidad	avena en vaso	1.500,00
42	unidad	avena en bolsa	1.400,00
43	unidad	ponqué ramo	1.400,00
44	unidad	chocoramo	1.600,00
45	unidad	Gatorade	3.000,00
46	unidad	porción de frutas 14 oz	2.500,00
47	Unidad	Todorico 45gr	2.000.00
48	Unidad	Chezzetris	1.700.00
49	Unidad	Maizitos 50gr	1.200.00
50	Unidad	Tostacos 38 gr	1.200.00
51	unidad	Dulces - mentas	100,00
52	unidad	yogurt con cereal	2.500,00
53	unidad	granola	1.200,00
54	unidad	limonadas naturales	1.000,00
55	unidad	agua en botella grande 1.500 cc3	1.700.00
56	unidad	agua en botella grande y pequeña	500,00
57	unidad	arepa de chócolo con mortadela	1,700.00
58	unidad	arepa de queso	1,300.00
59	unidad	arepa rellena de pollo o carne	2,000.00
60	unidad	burrito de carne	1,900.00
61	vaso 10 oz	cereal con fruta y yogurt	2,800.00
62	unidad	cup cake de frutos rojos	1,600.00
63	unidad	emparedado de atún	1,900.00
64	unidad	fruta entera-manzana-ciruela	1,300.00
65	10 oz	vaso dejugo de fruta en leche	1,300.00
66	unidad	mogolla integral con uvas	500.00
67	unidad	Nuggets de pollo	1,800.00
68	unidad	picada junior	3,500.00
69	unidad	quesadilla con bocadillo	1,400.00
70	unidad	sándwich cubano	2,500.00
71	unidad	sándwich de huevo con mazorca	2,000.00

72	unidad	torta de banano con avena	2,500.00
73	unidad	sándwich panino	2,500.00
74	unidad	petacona con carne	1.500.00
75		almojábanas	1,100.00
76	4 oz	aromática	500.00
77	vaso 7oz	café en leche	1,000.00
78	7 oz	capuchino	2,500.00
79	250 ml	jugo tampico bolsa	700.00
80	450 ml	jugo tampico botella	1,200.00
81		mantecada de maíz	1,000.00
82	100 grs	milhojas	1,500.00
83	vaso 10 oz	milo frio	1,800.00
84		pan de arroz-(bolsa de 10 unidades)	1,800.00
85		pan de bono	1,000.00
86	combo	pizza con vaso gaseosa 7 oz	2,700.00
87	4 oz	tinto	500.00
88	80 grs	torta de queso	1,000.00



2.6. Personal técnico y operario a laborar:

La administradora y arrendataria del espacio para el servicio de cafetería del Colegio Nuestra Señora de Fátima Villavicencio, la señora MELIDA INES PADILLA ULLOA, en atención a las necesidades del horario escolar del plantel educativo, informa con previa autorización del rector (E), el horario laboral establecido para cada una de las personas que prestan sus servicios de atención y alistamiento de alimentos dentro de las instalaciones de la cafetería, así:

2.6.1. Anexo 2 "Especificaciones Técnicas"

2.6.2. Horario personal técnico y operario a laborar:

Personal	Nombre	Horario
Administrador (cajero)	Mélida Inés Padilla Ulloa	Lunes a viernes de 06:30 a 14:30 horas
Auxiliar de cocina	Daniel Mauricio Esteban Padilla	Lunes a viernes de 06:30 a 14:30 horas
Auxiliar para atención en mostrador	Jenny Graciela Cifuentes Ruiz	Lunes a viernes de 06:30 a 14:30 horas

DOCUMENTOS	Mélida Inés Padilla	Daniel Mauricio Esteban Padilla	Jenny Graciela Cifuentes Ruiz
Cédula de ciudadanía	41.762.207	1.121.867.118	1.121.874.264
Cargo a desempeñar	Administrador (cajero) 1	Auxiliar de cocina	Aux atención mostrador
EPS	Salud Total	Salud Total	Salud Total
ARL	Equidad Seguros	Positiva	Positiva
AFP	Colpensiones	Porvenir	Protección
Carne de manipulación / vigencia	Valido hasta el 28/11/2020	Valido hasta el 28/11/2020	Valido hasta el 28/11/2020
Verificación antecedentes procuraduría	Fecha: 18/02/2020 No registra ni inhabilidades vigentes	Fecha: 18/02/2020 No registra ni inhabilidades vigentes	Fecha: 18/02/2020 No registra ni inhabilidades vigentes
Verificaciones antecedentes policiales	Fecha: 18/02/2020 No tiene asuntos pendientes con autoridades judiciales	Fecha: 18/02/2020 No tiene asuntos pendientes con autoridades judiciales	Fecha: 18/02/2020 No tiene asuntos pendientes con autoridades judiciales
Verificación antecedentes contraloría	Fecha: 18/02/2020 No se encuentra reportado como responsable fiscal	Fecha: 18/02/2020 No se encuentra reportado como responsable fiscal	Fecha: 18/02/2020 No se encuentra reportado como responsable fiscal
Folios hoja de vida y soportes	14	14	14

2.7 Fecha en la que se suscribe el acta de inicio del contrato: 10/02/2020

2.8 Condiciones sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO / EVIDENCIA
1	El oferente, en conformidad con lo establecido en el numeral 5° del articulo 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015, como parte de las obligaciones de los empleadores en desarrollo del Sistema de Gestión de SST, esta garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de SST, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos laborales.	El oferente deberá entregar Manual de SST firmado por un técnico, tecnólogo, profesional o especialista en SST, de acuerdo a lo establecido en-la Resolución 0312 de 2019. **Anexara adicional:** -Licencia vigente del Técnico, Tecnólogo, Profesional o especialista SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST
2	El contratista deberá asignar un responsable en implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, observando el alcance de la licencia en SST, establecida en la Resolución 0312/2019.	Documento soporte de la asignación del responsable especificando las funciones a cumplir de SST, firmada por el representante legal. **Anexara adicional:** -Licencia del Técnico, Tecnólogo, Profesional SST. -Verificación de la licencia con el ente territorial que la expidió -Curso virtual de 50 horas SGSST
3	Cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 del 2019, observando lo establecido en el artículos 26 numeral 1, y 27 donde se asigna el valor al cumplimiento de los Estándares Minimos de SST.	Entregar por la empresa oferente (Persona Natural o Jurídica) la autoevaluación correspondiente a la fase definitiva del SST Documento firmado por el representante legal y

		el técnico, tecnólogo profesional o profesional de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo. **Anexara adicional:** -Licencia del Técnico, Tecnólogo, Profesional SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST

PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**
1	El arrendatario entregará una lista de los alimentos que venderá en el punto de servicio teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, para la población de los niños, niñas y adolescentes del colegio, demostrando que se incrementará el consumo diario de frutas, verduras, jugos naturales y disminuyendo el consumo de alimentos grasos, bebidas carbonatadas, azucares y haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables.	El arrendatario entregará lista de alimentos saludables y sus precios. 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.	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.
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.	
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	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.

	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. 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.	

3. COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Cumplimiento

Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-009-2020.	Mélida Inés Padilla Ulloa	Permanente
Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida.	Mélida Inés Padilla Ulloa	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.	Mélida Inés Padilla Ulloa	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.	IT. Julián Mauricio Daza Rey	Permanente
Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-009-2020.	IT. Julián Mauricio Daza Rey	Permanente
Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente.	IT. Julián Mauricio Daza Rey	Permanente
Dar cumplimiento a la Resolución 00090 del 15/01/2018.	IT. Julián Mauricio Daza Rey	Permanente

Yo, Intendente JULIAN MAURICIO DAZA REY como supervisor del contrato PN DIBIE No. 08-1-009-2020; dejo constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN DIBIE No. 08-1-009-2020; se adjuntan los soportes relacionados en el acta.

MÉLIDA INÉS PADILLA ULLOA
Contratista Cafetería NUSEFA Villavicencio

JULIAN MAURICIO DAZA REY
Rector Colegio NUSEFA Villavicencio (E)

ANEXO: 03 Hojas de Vida con documentos adicionales 42 folios
-Copia certificaciones de la capacitación en manipulación de alimentos

Elaborado por: IT. Julián Mauricio Daza Rey
Revisado por: IT. Julián Mauricio Daza Rey
Fecha de elaboración: 10/02/2020
Ubicación Disco D/ Documentos/ 2020 Cafetería

Calle 44 35C 02 Barrio El Trinufo
Teléfono: 3224487267
mevil.nusefarec@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ISO 9001 icontec SC 6545-1-8-NT

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM CO - SC 6545-1-8-NT

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA VILLAVICENCIO

Fecha:	Villavicencio, 20 de Febrero de 2020		
Hora de inicio:	07:00 Horas	**Hora de finalización**	09:00 Horas
Lugar:	Colegio nuestra señora de Fátima de Villavicencio		

ACTA - 000147 - NUSEFA– RECRI - 2.25

ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. CONTRATO: 08-1-009-2020 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y LA CONTRATISTA: MELIDA INES PADILLA ULLOA CUYO OBJETO ES "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA POLICIA NACIONAL UBICADO EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA	TELÉFONO	FIRMA
It.	Julian Mauricio Daza Rey	Nusefa	julian.daza@correo.policia.gov.co	86069372	3212477344	
	Melida Padilla Ulloa	Contratista	melidu47@hotmail.com	41762.207	3118454110	
PT	ALBA VASQUEZ	NUSEFA	ALBA.VASQUEZ@CORREO	40189189	3212321033	

Calle 44 No.35C-02
Barrió El Triunfo, Villavicencio Meta
Celular: 3224487267
Mevil.nusefarec@policia.gov.co
www.policia.gov.co