MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – DESUC

Fecha:	Sincelejo,15 de febrero de 2020		
Hora de inicio:	09:00 Horas	**Hora finalización**	10:00 horas
Lugar:	Rectoría del Colegio Nuestra Señora de Fátima.		

ACTA N° 112 / NUSEFA - RECRI – 2.25
ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-015-2020 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y JORGE IVAN GUEVARA SERRANO, CUYO OBJETIVO ES "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL UBICADO EN LA CIUDAD DE SINCELEJO".

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; establecidos según acta No. 047 del 29 de enero del 2020.
   2.6. Horario de la cafetería
   2.7. Especificaciones Técnicas
   2.7.1. Personal técnico y operario a laborar:
   2.7.2. Fecha en la que se suscribe el acta de inicio del contrato

3. Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Quorum

Siendo las 09:00 horas del 15 de febrero de 2020, se reunieron en la rectoría Colegio Nuestra Señora de Fátima; con el fin de hacer entrega de los espacios dados en arrendamiento mediante contrato PN DIBIE Ne 08-1-015-2020, 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

- Descripción del local: El espacio dado en arriendo para cafetería del Colegio Nuestra Señora de Fátima Sincelejo, se encuentra ubicado en la parte interna del plantel educativo, con una puerta de entrada y salida, y dos rejas altas para la venta y atención de la comunidad NUSEFISTA, de acuerdo a los criterios establecidos por el Sistema de Gestión de Salud y Seguridad en el trabajo no cuenta con las condiciones para la preparación de alimentos, por lo cual la venta de los mismos será de productos empacados bajo los criterios establecido en el contrato.

Nombre:	Cafetería Colegio Nuestra Señora de Fátima Sincelejo.
Municipio:	Sincelejo - Sucre.
Área:	17.92 M2. Según avaluó

Topografía:	Plano
Forma Geométrica:	Rectangular
Servicios Públicos:	Agua – Energía Eléctrica.
Condiciones Generales:	Buenas.
Fachada:	Ladrillo macizo con acabados de pañete, estuco y pintura en vinilo
Cimentación:	Realizada en un sistema de zapatas y vigas de cimentación
Estructura:	En concreto, conformada por vigas y columnas
Muros:	Elaborados en bloque convencional de cemento.
Cubierta:	Teja de Eternit y cielorraso en icopor
Pisos:	En baldosa
Cocina:	Cuenta con mesón y lavaplatos en acero inoxidable
Carpintería:	Posee carpintería metálica (puerta y ventanas)
Instalaciones eléctricas:	Redes de distribución eléctricas con plataforma para bombillo
Equipamiento:	Inventario detallado así:

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)	CANTIDAD	ESTADO DE LOS BIENES
1	PUERTA METALICA CON SU RESPECTIVA LLAVE	N/A	N/A	01	BUENO
2	VENTANA PROTECTORES Y VIDRIO CON MARCO DE METAL	N/A	N/A	01	BUENO
3	LAVAPLATOS EN ACERO INOXIDABLE CON SUS RESPECTIVAS LLAVE .	N/A	N/A	01	BUENO
4	LAMPARAS INTERNAS	N/A	N/A	02	BUENO
5	VENTILADOR	N/A	K9S-212362	01	BUENO
6	EXTINTOR	N/A	N/A	01	BUENO FECHA VIGENTE
7	ESTERAS METALICAS	N/A	N/A	02	BUENO
8	TOMAS ELECTRICAS	N/A	N/A	02	BUENO

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	Nevera exhibidora modelo INPVE-15 de 15 pies.		01	Buen estado, el oferente hace entrega de certificación.

Observación: Se deja constancia que la nevera que ingresa hace parte de la empresa de Postobon, pese a que el arrendatario hizo entrega de certificado de manera particular para dar cumplimiento a las condiciones, manifiesta que la empresa realiza la revisión preventiva y correctiva de manera periódica, pero sin dejar soporte de lo actuado.

2.4. Medidores instalados en el local

SERVICIO	FOTO DE LA LECTURA DEL MEDIDOR	DESCRIPCIÓN
AGUA	No aplica	Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios seas acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.
ENERGÍA	No aplica	Cuando se realice la instalación de los medidores y/o contadores, se hará modificación al contrato para que los pagos de los servicios seas acorde a la factura o medición de dichos instrumentos.

GAS NATURAL	No aplica	El espacio dado en arrendamiento, no cuenta con servicio de gas natural.

2.5. Lista de productos a vender en el espacio dado en arrendamiento, presentación y precios aprobados por el supervisor; establecidos según acta No. 047 del 29 de enero del 2020.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
1	Pastel de carne	Unidad	2000
2	Pastel de pollo	Unidad	2000
3	Pastel Hawaiano	Unidad	2000
4	Churro de bocadillo	Unidad	2000
5	Perro calientes	Unidad	1500
6	Sándwich de jamón y queso	Unidad	1000
7	Sándwich de pollo	Unidad	2000
8	Hamburguesa	Unidad	2500
9	Arepa con queso	Unidad	500
10	Arepa de huevo	Unidad	1200
11	Papa rellena	Unidad	1200
12	Pizza hawaiano	Unidad	1000
13	Empanadas de carne	Unidad	1000
14	Empanada de pollo	Unidad	1000
15	Jugo Hit de naranja 200ml	Unidad	1000
16	Jugo Hit de Naranja 500m ml	Unidad	2000
17	Jugo hit retornable 200ml	Unidad	1200
18	Jugo hit retornable de 350 ml	Unidad	1800
19	Jugos naturales en agua vaso 7oz	Unidad	1500
20	Jugos naturales en leche vaso 7oz	Unidad	1500
21	Mr., tea 200 ml	Unidad	1200
22	Mr. tea 350 m.	Unidad	1500
23	Mr. Tea 500 ml	Unidad	1800
24	Jugo hit en caja de 200 ml	Unidad	1000
25	Pony malta mini	Unidad	800
26	Pony malta 330 ml no retornable	Unidad	1500
27	Bonyurt alpina	Unidad	2500
28	Yogur en vaso	Unidad	1400
29	yogur en bolsa	Unidad	1400
30	Kumis	Unidad	1500
31	Paletas variadas	Unidad	1000
32	Helados caseros	Unidad	1000
33	Choco cono	Unidad	2000
34	Galletas varias de festival	Unidad	600
35	Galletas Mini chips	Unidad	900
36	Galletas chokis	Unidad	1100
37	Galletas club social variadas	Unidad	600
38	Galletas saltin Noel	Unidad	600
39	Cocosette	Unidad	1100
40	Gelatina boggY	Unidad	900
41	Leche achocolatada en bolsa surtidos sabores	Unidad	2000
42	Avena en vaso	Unidad	2400
43	Avena Bolsa	Unidad	1300
44	Ponqué ramo	Unidad	1100
45	Chocorramos ramo	Unidad	1600
46	Gatorade	Unidad	2500
47	Porción de frutas	Porción	2500

48	Paquetes (variados)	Unidad	1500
49	Variedad en dulces	Unidad	500
50	Yogur con cereal	Unidad	1500
51	Granola	Unidad	2000
52	Fruta	Unidad	1000
53	Limonadas naturales	Unidad	1200
54	Agua en botella (grande y pequeña)	Unidad	1000 y 300

2.6. Horario de la cafetería

- Lunes a viernes: 06 am-1:15 pm y 02:30 pm- 5 pm
- Sábado: 07:30 am – 01:30 pm

2.7. Especificaciones Técnicas

2.7.1. PERSONAL TÉCNICO Y OPERARIO A LABORAR:
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional) 1
Administrador (cajero) 1
Auxiliar para atención en mostrador 1

DOCUMENTOS	JORGE IVAN GUEVARA SERRANO	EDUARD GOMEZ DIAZ	DAYANNA GONZALEZ FERNANDEZ
Cédula de ciudadanía No.	1.090.374.851	1.102.795.216	1.047.417.889
Cargo a desempeñar	Administrador (cajero)	Auxiliar para atención en mostrador	Ingeniero (a) de alimentos
EPS	COOMEVA	COOMEVA	SALUD TOTAL
ARL	COLPATRIA	COLPATRIA	SURA
AFP	PORVENIR	PORVENIR	PORVENIR
Carne de manipulación / vigencia	Curso de 40 horas en el SENA	Curso de 40 horas certificado por el SENA	Curso de 40 horas certificado por el SENA
Otros	Copia cedula de ciudadanía, libreta militar, estudios realizados, planilla integrada autoliquidación aportes.	Copia cedula de ciudadanía, estudios realizados, planilla integrada autoliquidación aportes.	Copia cedula de ciudadanía, estudios realizados, planilla integrada autoliquidación aportes.
Verificación antecedentes procuraduría	14/02/2020 – no registra sanciones ni inhabilidades vigentes	14/0/2020 – no registra sanciones ni inhabilidades vigentes	14/02/2020 - no registra sanciones ni inhabilidades vigentes
Verificación antecedentes policiales	14/02/2020 – no tiene asuntos pendientes con las autoridades	14/02/2020 – no tiene asuntos pendientes con las autoridades	14/02/2020 - no tiene asuntos pendientes con las autoridades
Verificación antecedentes contraloría	14/02/2020 – no se encuentra reportado	14/02/2020 – no se encuentra reportado	14/02/2020 – no se encuentra reportado
Folios hoja de vida y soportes	15	13	17

2.7.2. FECHA EN LA QUE SE SUSCRIBE EL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO: Soportes de entrega.

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 Mínimos 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	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,

	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. 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	se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.

	para contener productos comestibles.	

3. COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Cumplimiento
Cumplir con las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-015-2020	JORGE IVAN GUEVARA SERRANO	Permanente
Entregar al supervisor los documentos técnicos y comprobantes de pago especificados en el contrato; según la periodicidad establecida.	JORGE IVAN GUEVARA SERRANO	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.	JORGE IVAN GUEVARA SERRANO	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.	IJ BELKIS CECILIA DUARTE ANAYA	Permanente
Hacer seguimiento a las condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas en el contrato PN-DIBIE No. 08-1-015-2020	IJ BELKIS CECILIA DUARTE ANAYA	Permanente
Publicar en el SECOP II los documentos soportes de la ejecución del contrato, según la normatividad contractual vigente.	IJ BELKIS CECILIA DUARTE ANAYA	Permanente
Dar cumplimiento a la Resolución 00090 del 15/01/2018.	IJ BELKIS CECILIA DUARTE ANAYA	Permanente

Yo, Intendente Jefe BELKIS CECILIA DUARTE ANAYA como supervisor del contrato PN-DIBIE No. 08-1-015-2020; dejo constancia de que el contratista cumple con toda la documentación técnica exigida para dar inicio al contrato PN-DIBIE No. 08-1-015-2020; se adjuntan los soportes relacionados en el acta.

JORGE IVAN GUEVARA S.

JORGE IVAN GUEVARRA SERRANO
Arrendatario

IJ BELKIS CECILIA DUARTE ANAYA
Rectora Colegio NUSEFA – DESUC (E)

ANEXO 01 (03 folios) Comunicación oficial sin número de fecha 10 de febrero de 2020.
ANEXO 02 (04 folios) Acta número 047 NUSEFA – RECRI de fecha 29 de enero de 2020
ANEXO 03 (45 folios) 03 hojas de vida de los funcionarios: JORGE IVAN GUEVARA SERRANO, EDUARD GOMEZ DIAZ Y DAYANNA GONZALEZ FERNANDEZ.
ANEXO 04 (10 folios) Manual de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo
ANEXO 05 (03 Folios) Acta de vista de inspección sanitaria a restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos
ANEXO 06 (01 folio) Asignación de responsabilidad para el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo
ANEXO 07 (04 folio) Licencia del Técnico, Tecnólogo, Profesional SST-Curso virtual de 50 horas SGSST
ANEXO 08 (07 folios) Estándares mínimo del sistema de gestión de la seguridad para empleados y contratantes
ANEXO 09 (01 folio) Cronograma de Mantenimiento

ELABORO: PT Karen Carvajal Bonilla
REVISÓ: IJ. Belkis Cecilia Duarte Anaya
FECHA: 15/02/2020
ARCHIVO: Documentos-cafeteria/2020

Carrera 26 N° 12- 27 Barrio La Palma
Teléfono 2824680
Desuc.nusefa-gu@policía.gov.co
www.policia.gov.co

ISO 9001 icontec SC 6545-1-8-NT
IQNet CO - SC 6545-1-8-NT

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

Fecha:	Sincelejo 15 de febrero de 2020.		
Hora de inicio:	09:00 Horas	**Hora de finalización:**	10:00 horas
Lugar:	Rectoría Colegio Nuestra Señora de Fátima		

ACTA N° 112 / NUSEFA - RECRI – 2.25

ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN-DIBIE No. 08-1-015-2020 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL Y JORGE IVAN GUEVARA SERRANO, CUYO OBJETIVO ES "ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL UBICADO EN LA CIUDAD DE SINCELEJO".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
IJ	Beikis Duarte Araq	Nusefa	beikis.duarte@correo	64.743.544	3157415944	
	Jorge Ivan Guevaras.		elreoli1963@gmail.com	1.090374.851	3185328006	Jorge Guevara

Carrera 26 N° 12- 27 Barrio La Palma
Teléfono 2824680
Desuc.nusefa-gu@policía.gov.co
www.policia.go

ISO 9001 icontec SC-6445-2-7-NO
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM CO-SC-6445-2-7-NO