PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 6 del 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Despacho de la Dirección Sena Regional Caldas.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	SANDRA MILENA GONZALEZ.
CTO No:	CO1.PCCNTR.4744619 DE 2023
TIPO DE CONTRATO:	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO:	ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KM 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, DENOMINADO KIOSCO, DE LA CIUDAD DE MANIZALES, EL CUAL CUENTA CON LOS SIGUIENTES LINDEROS, POR EL ORIENTE CON EL BLOQUE DE AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL, POR EL OCCIDENTE CON EL BLOQUE 8 DEL CENTRO DE PROCESOS INDUSTRIALES, POR EL NORTE Y SUR CON EL PARQUEADERO DEL CENTRO DE PROCESOS INDUSTRIALES
VALOR Es el establecido al momento a suscripción del contrato**:**	El valor del presente contrato corresponde a la suma de SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE ($7.961.643).
CONTRATISTA:	ÁLBA ADIELA VELASQUEZ GARCIA.
NIT:	NO. 34.056.257 EXPEDIDA EN PEREIRA
LUGAR DE EJECUCIÓN:	inmueble ubicado en el km 10 vía al Magdalena, ciudadela Los Cerezos, denominado kiosco, de la ciudad de Manizales
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	8 de marzo de 2023
FECHA DE INICIO:	22 de marzo de 2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Del 22 de marzo de 2023 al 31 de diciembre de 2023
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$7.961.643.00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$7.961.643.00
MODIFICACIÓN No. 1	NA
MODIFICACIÓN N.2	NA
FORMA DE PAGO:	a). En el mes de marzo la suma DE SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($679.992) teniendo en cuenta fecha de iniciación en el mes de marzo b) un segundo pago en el mes de abril por la suma de SETECIENTOS OCHO MIL TRESCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE ($708.325) teniendo en cuenta el receso por la semana santa c). en los meses de mayo a noviembre pagos iguales por la suma de OCHOCIENTOS

	CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($850.000) y d). un último pago en el mes de diciembre por valor de SEISCIENTOS VEINTITRES MIL TRESCIENTOS VEINTISEIS PESOS M/CTE ($623.326)

OBLIGACIONES:

Obligaciones Específicas:

1. Utilizar el inmueble arrendado para el fin contratado y en todo caso darle el uso al que la cosa es naturalmente destinada. El inmueble adecuado para expendio de alimentos, denominado kiosko, del SENA Regional Caldas no es establecimiento comercial, sino un inmueble con servicio exclusivo con destino a satisfacer las necesidades complementarias de toda la comunidad educativa de la Regional.
2. Usar el inmueble según las cláusulas y alcance del objeto.
3. Efectuar acta de inventario detallado del inmueble y de los bienes muebles que se encuentran en el predio arrendado y su estado general.
4. El ARRENDATARIO debe ofrecer productos de buena calidad y a menor costo del comercio local y surtir durante toda la vigencia del contrato el kiosko.
5. Los precios ofertados deberán de permanecer durante toda la ejecución del contrato
6. El horario de funcionamiento del kiosko es de lunes a viernes 6:30 de la mañana hasta las 7:00 de la noche y los sábados de 08:00 a 12:00 del mediodía. Este horario solo podrá ser modificado si se evidencia que el consumo en horas de la noche y los sábados no es muy alto.
7. Contar con las licencias, permisos o autorizaciones que legalmente se requieran para la ejecución de las actividades económicas a desarrollarse en el inmueble arrendado. El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones dará derecho al SENA para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble arrendado, todo sin necesidad de requerimiento judicial o extrajudicial a los cuales renuncia el arrendatario.
8. Ofrecer alimentos balanceados para la venta, los cuales deben mantener los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas y regulados por la guía nutricional del ICBF.
9. Pagar al Servicio Nacional de Aprendizaje el canon de arrendamiento a través de los canales autorizados para tal fin.
10. El ARRENDATARIO se compromete y obliga a cancelar el canon de arrendamiento del área de del kiosko, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, para lo cual debe realizar la consignación del ser el caso en la cuenta bancaria que será suministrada al Arrendatario y entregar al supervisor el recibo de consignación del mes respectivo, según fuere el caso.
11. Dotar el inmueble con los equipos indispensables de calidad y buena presentación para brindar una excelente atención al público.

12. Realizar las reparaciones locativas de los inmuebles por deterioros que sean consecuencia de su indebida utilización o causados por sus dependientes. Se aclara que toda reparación locativa deberá ser autorizada por el supervisor del contrato.
13. Permitir en cualquier tiempo las visitas del Servicio Nacional de Aprendizaje a través de su supervisor o la persona que este autorice, para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés, siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio.
14. Dar respuesta oportuna a las quejas y/o reclamos de los usuarios y del Supervisor del contrato.
15. Analizar y responder los requerimientos que formule razonablemente el Servicio Nacional de Aprendizaje.
16. Restituir el inmueble al Servicio Nacional de Aprendizaje a la terminación del contrato en el mismo estado en que le fue otorgado salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimos.
17. Conservar el inmueble objeto del contrato en buen estado, salvo el deterioro normal derivado de su uso.
18. El ARRENDATARIO deberá mantener en excelentes condiciones el espacio, para lo cual deben efectuar la recolección de residuos alimenticios y basuras, mantener limpias y desinfectadas las superficies y estantes, preferiblemente utilizar toallas de papel de cocina para esta labor.
19. El ARRENDATARIO deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá contar con la señalización e instalación del extintor, así como la recarga del mismo y botiquín, su hay lugar a ello.
20. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios en el kiosko, éstos deben ser suministrados por el arrendatario, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
21. El ARRENDATARIO deberá lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio.
22. La población a atender en el SENA Regional Caldas, en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, quienes realizan actividades de formación correspondiente a labores de campo, maquinaria y procesos productivos en una jornada diaria de 8 horas lo que requiere un gasto de energético considerable; así mismo se atienden funcionarios y contratistas de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 35 y 55 años, por lo que se deberá ofrecer productos acordes a dicha población.
23. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.
24. El ARRENDATARIO deberá contar con los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológico; Estos resultados

deberán tener consulta de la Médico de Salud Ocupacional de la Entidad y demostrar por parte del Arrendador que han sido tratados si es del caso.
25. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y contratado por él, debe estar capacitado y certificado, portando siempre el CARNE de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello.
26. Para garantizar la calidad del servicio, se debe evitar la rotación de personal. No obstante, lo anterior, el SENA se reserva el derecho de solicitar al Arrendatario el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello. Dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato.
27. El ARRENDATARIO y su personal deben estar sujetos a tomarse muestras y/o exámenes cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario.
28. El ARRENDATARIO deberá garantizar que la dotación mínima con que debe contar el personal, que pondrá al servicio de la Regional Caldas que conforma el SENA Regional, deberá ser:
• Un (1) Uniforme que los identifique.
• Un (1) gorro que cubra todo el cabello.
• Un (1) tapabocas, en color blanco
• Un (1) par de zapatos de suela antideslizante
• Guantes plásticos cuando sea necesario.
29. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los empleados a su cargo para efectos de la ejecución del contrato, están debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
30. El ARRENDATARIO, debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato, establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997), y para tal efecto en caso de ser beneficiario de la adjudicación del contrato deberá cumplir con:

• Procesos de saneamiento básico
• Procesos de Limpieza y desinfección.
• Procesos de Control de plagas, artrópodos y roedores.
• Procesos de disposición de desechos sólidos y líquidos.
• Procesos personales manipulador de alimentos
• Procesos de mantenimiento de equipos y utensilios
31. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los procesos (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).
32. El ARRENDATARIO se obliga con el SENA a suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del kiosko con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
33. El ARRENDATARIO deberá efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato.

34. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el servicio del kiosko comprenda la venta de comidas menores y artículos propios de tiendas de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
35. El ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios puedan recibir un servicio oportuno.
36. El ARRENDATARIO cuando el supervisor así lo requiera deberá entregar una relación de las personas que prestarán el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARP, PENSION).
37. El ARRENDATARIO debe realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo al tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.
38. El ARRENDATARIO deberá facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR para cerciorarse de que todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación se cumplan. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, éstas deberán ser informadas por el Arrendatario, el cual contará con el plazo que la Administración considere conveniente para subsanarlas.
39. El ARRENDATARIO deberá pagar todos los gastos derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la ley colombiana. El Arrendatario debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios previo a la firma del contrato y que en consecuencia quedaron incorporados en el precio del contrato.
40. El ARRENDATARIO deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.
41. El ARRENDATARIO deberá realizar el aseo diario al inmueble.
42. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y que se empleará para trabajar en el inmueble arrendado NO se encuentre incurso en inhabilidad de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años conforme al artículo 4 de la Ley 1918 de 2018.
43. Cumplir con las siguientes disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministran servicios de alimentación: Preparación y expendio de alimentos.

Resolución 2115 de 2007*. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.*	***Artículo 9.*** *Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.*

Resolución 1506 de 2011. *Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los* ***aditivos*** *que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo.*

Resolución 683 de 2012. *Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los* ***materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas*** *para consumo humano.* ***Artículo 6.*** *Prohibiciones.*
Resolución 4142/2012. *MOES metálicos.*
Resolución 4143/2012*. MOES plásticos y elastoméricos.*
Resolución 834/2013. *MOES celulósicos.*
Resolución 835/2013. *MOES vidrios y cerámicas. MOES: Materiales, objetos, envases y equipamientos.*
Resolución 2674/2013. *Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.*
Decreto 1575 de 2007. *Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.*
Resolución 5109/2005. *Establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*

44. El ARRENDATARIO deberá presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. **NOTA:** Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. **NOTA:** Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato, si hay lugar a ello..
45. El ARRENDATARIO deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos, si hay lugar a ello.
46. El ARRENDATARIO deberá entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013, si hay lugar a ello..
47. El ARRENDATARIO deberá entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos

de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), si hay lugar a ello..

48. El ARRENDATARIO deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente, si hay lugar a ello.

49. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos, si hay lugar a ello.

50. El ARRENDATARIO deberá implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje, si hay lugar a ello.

51. El ARRENDATARIO deberá, si hay lugar a ello, aportar Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:

1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.

2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

52. El ARRENDATARIO deberá aportar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces, si hay lugar a ello. **Nota:** Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores

53. El ARRENDATARIO deberá, de acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, aportar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública, si hay lugar a ello.

54. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

55. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y

control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

56. El ARRENDATARIO deberá garantizar que previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA pueda verificar:

1. Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.
2. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
3. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

57. El ARRENDATARIO deberá presentar la guía sobre el almacenamiento de productos alimenticios, Almacenamiento de productos químicos (que incluya el etiquetado, rotulado y disposición final de los residuos).

58. El ARRENDATARIO deberá presentar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía técnica colombiana GTC 45, OIRA, etc.)

59. El ARRENDATARIO deberá presentar un plan de capacitación, entrenamiento e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo para el personal a vincular tanto administrativo y operativo.

60. El ARRENDATARIO deberá presentar propuesta de tramitar dentro de los 20 días hábiles siguientes de suscrito el contrato, el concepto sanitario para la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013 y cumplir con el plan de mejoramiento en caso de aplazamiento o pendiente del concepto.

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO (NUEVO SALDO)	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
agosto de 2023	Canon de arrendamiento del mes de agosto	OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($850.000.00)	$3.938.317.00	$3.173.326.00	60.1%

OBSERVACIONES

Se presentan los correspondientes paz y salvos de aportes parafiscales.

Se anexa el pago realizado por la contratista, a la Cuenta Nacional del Sena, por concepto de canon de arrendamiento del mes de agosto.

Como consecuencia de lo anterior, certificamos que los Servicios objeto del contrato, han sido prestados por el contratista y recibido a satisfacción, y que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado. Igualmente certifico que **se ha dado cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y el Estatuto Anticorrupción**, y entre las cuales se encuentra la verificación de que el contratista se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, contratación de aprendices y demás impuestos o aportes cuyo recaudo sea a favor del SENA.

Para constancia se firma la presente acta por quien en ella intervino, en Manizales a los treinta y un (31) días del mes de agosto de 2023.



DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA
SUPERVISION
PROFESIONAL DE APOYO ADMINISTRATIVO

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

FORMATO CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA NATURAL

ALBA ADIELA VELASQUEZ GARCIA identificado (a) con c.c 34.056.257 de Pereira, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados (esto último en caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), cuando a ello hubiere lugar, durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles anteriores a la fecha del presente documento. Certifico que me encuentro a Paz y Salvo por concepto del pago de mis obligaciones derivadas de mi afiliación con el Sistemas de Seguridad Social Integral, así como del personal a mi cargo que lo requiera. Lo anterior, para dar cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide a los 09 días del mes de agosto de 2023, en Manizales



ALBA ADIELA VELASQUEZ GARCIA

Documento de Identidad: 34.056.257 de Pereira

Correo Electrónico: linamquinterov@hotmail.com

5:50

tion-redirect.wompi.co

49

Transacción aprobada

$ 850.000 COP

Información de la transacción	
Transacción #	167089-1691966800-61743
Referencia	uBkgtM_1691966717405_mum67r5bp0a

Pago efectuado con

Comprobante de pago PSE	
Estado de la transacción:	Aprobada
Descripción del pago:	Centro de Procesos Industriales y Construcción - Caldas
Pago efectuado a:	PRODUCCIÓN DE CENTROS - (SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA NIT 899999034)
Fecha de la transaccción:	2023-08-13T17:48:03
Código Único de	

Agrega Checkout a la pantalla principal