DEPARTAMENTO DEL CAUCA	**MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA** **NIT 891500580-9** **SECRETARIA DE SALUD**	Código SGC – 180-500
		Versión: 1
		Página 1 de 1
		Decreto de adopción 0165/2015
MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA	**INFORME**	Código postal: 191501

1.TIPO DE INFORME	
INFORME PARCIAL:X	INFORME FINAL:
2. ASPECTOS GENERALES DE CONTRATO	
CONVENIO DE INTERES PUBLICO No 30 DEL 05 DE JULIO DE 2023	
Fecha del Informe: 14 Septiembre del 2023	
Nombre completo del contratista: **FUNDACION AFRO COLOMBIANA JUVENTUD LIDERES EN PROYECTO - FAJULEP**	
Cedula y/o Nit: 817.002.836-3	Correo electrónico: danilly224@gmail.com
Representante legal: **ELSA DANISA VIVEROS GUAZA**	CC. 66.877.211 de Candelaria, Valle
Dirección: calle 24 No 19-20 LA ESPERANZA	No. Telefónico: 3188457981
Nombre (s) del Supervisor (es): **KARINA OROZCO VASQUEZ**	
Dependencia: **SALUD**	No. Telefónico: 3162513190
Objeto del contrato: "CONVENIO DE INTERES PÚBLICO PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A TODO COSTO A 17 ADULTOS MAYORES EN CONDICIONES DE DISCAPACIDAD DE NIVELES 1 Y 2 DEL SISBEN DEL MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA- CAUCA..	

3.INFORME JURIDICO		
Fecha de Inicio	**Plazo de Ejecución**	**Fecha terminación**
Trece (13) días del mes julio de 2023	cuatro 06 meses sin sobrepasar 31 de diciembre de 2022	31 de diciembre 2022
Suspensión (Cuando aplique)		N/A
Fecha de inicio de la suspensión:		
Fecha final de la suspensión:		
Cesión (Cuando aplique):		N/A
Fecha de inicio de la cesión:		
Fecha final de la cesión:		
Otro sí (Cuando aplique):		
Fecha de inicio del Otrosí:		
Fecha final del Otro sí:		
Terminación anticipada (Cuando aplique):		N/A
Acta de Liquidación:		
Observaciones al informe jurídico:		

4.INFORME CONTABLE Y FINANCIERO		
Valor del contrato: $45.000.000		
Adición (Recursos): N/A		
Información para Retención en la fuente:		
Para efectos de la Disminución de la base de retención en la fuente, anexo copia delos siguientes documentos:	SI	NO
• Certificación bajo gravedad de juramento en los términos del art 383 del ET.	X	
• Recibo de Consignación en mi cuenta del fondo de pensiones voluntarias del periodo de la cuota		X
• Recibo de consignación en mi cuenta de apoyo al fomento de la construcción AFC del periodo de la Cuota		X

Balance Financiero del Contrato			
Valor Total del Contrato	Valor Cuota a cancelar	Valor Acumulado Cancelado	Saldo por Cancelar
$45.000.000	$ 5.000.000	$ 25.000.000	$20.000.000

Observaciones al informe contable y financiero:
El valor para cancelar corresponde el acta final, por la suma: **CINCO MILLONES DE PESOS ($5.000.000) M/CTE**

Información del pago de seguridad social: Presenta certificado de seguridad social y pagos parafiscales

Obligación	Datos Certificación o Planilla de Pago
Sistema de Salud, Sistema de Pensiones y Riesgos Laborales	Se anexa Certificación de pago en la obligaciones en el sistema de salud, riesgos profesional pensiones y aportes a caja de compensación familiar, ICBF y servicio nacional de Aprendizaje (SENA) durante 6 meses.

Observaciones:

5.INFORME TECNICO

Concepto Supervisor (es):

Que durante el 21 de noviembre de 2022 y el 15 de Noviembre de 2022 el contratista realizo las siguientes actividades:

INFORME # 2

CONVENIO DE INTERES PÚBLICO Nº 30 DEL 05 DE JULIO DEL 2.023

OBJETO: CONVENIO DE INTERES PÚBLICO PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A TODO COSTO A 17 ADULTOS MAYORES EN CONDICIONES DE DISCAPACIDAD DE NIVEL 1 Y 2 DE SISBEN, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA- CAUCA.

REALIZADO POR

FUNDACION AFROCOLOMBIANA JUVENTUD LIDERES EN PROYECTO
REPRESENTANTE LEGAL

ELSA DANISA VIVEROS GUAZA
ALCALDIA MUNICIPAL PUERTO TEJADA CAUCA "CAPSAM": Centro De Protección Social Para El Adulto Mayor

INTRODUCCION

Este informe es sobre el CONVENIO DE INTERES PÚBLICO Nº 30 DEL 05 DE JULIO DEL 2.023 celebrado entre la Administración Municipal y Fundación Afrocolombiana Juventud Lideres En Proyecto y tiene como **OBJETO:** CONVENIO DE INTERES PÚBLICO PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL A TODO COSTO A 17 ADULTOS MAYORES EN CONDICIONES DE DISCAPACIDAD DE NIVEL 1 Y 2 DE SISBEN, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA- CAUCA, acta de inicio emanada por la Secretaria de Salud.

Plazo de ejecución seis (6) meses contados a partir del acta de inicio.

INSTALACIONES – INTERIORES PISO 1

Consta de:

- Recepción
- Comedores
- Estación de enfermería
- Zona húmeda
- Cocina
- Baños
- Patio





INSTALACIONES – INTERIORES PISO 2

Consta de:

- Hall de TV
- Sala de junta
- Cocina
- Bodega de alimentos y víveres
- Bodega de medicamentos e insumos
- Baños
- Zona húmeda





COMPONENTES DE LA ATENCIÓN DURANTE LA ESTADIA EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN AL ADULTO MAYOR

CENTRO DE PROTECCION SOCIAL PARA ADULTOS MAYORES EN ESTADO DE DISCAPACIDAD, ABANDONO Y DESNUTRICION.

Dentro de la institución a través de diferentes programas, se adelantan un conjunto de medidas médicas, educativas, terapéuticas, psicológicas y sociales; encaminadas a restituir, mejorar o desarrollar la máxima capacidad del adulto mayor de acuerdo con sus posibilidades y sus limitaciones.

Servicio: Atención Integral al Adulto Mayor las 24/7.

COMPONENTE: Vivienda y alojamiento asistido
ACCIONES: Alojamiento para adultos mayores en estado de discapacidad, abandono y desnutrición.

RESPONSABLES: Centro de Protección.

HABITACIONES

El hogar cuenta con habitaciones de acomodación doble y acomodación múltiple

COMPONENTE: Alimentación y Nutrición.

ALIMENTACION ENTERAL POR SONDA GÀSTRICA

En el centro de protección contamos con adultos mayores con sonda gástrica a los cuales se le suministran las siguientes formulas:

JEVITY 2 (Fórmula enriquecida con fibra alta en proteínas, nutrición completa y equilibrada para alimentación por tubo a largo o corto plazo),

ACCIONES: Suministro de seis (6) bolos de 250ml cada uno con una hora de paso y dos de descanso en los siguientes horarios 7 a.m.; 10 a.m.; 1 p.m.; 4 p.m.; 7 p.m. y 10 p.m. todos se realizan con prescripción médica.



ALIMENTACION CON DIETA PARA INGESTA COMUN

ACCIONES: Suministro de las tres (3) comidas principales y dos (2) intermedias, según minuta patrón y acorde con el desarrollo, condiciones nutricionales y prescripción médica.

Formación de Hábitos de alimentación.

RESPONSABLE: Nutricionista - Centro de Protección.

A continuación, se describen las características generales de las dietas establecidas a nivel institucional.

Tabla No 1. Características generales de dietas terapéuticas

MODIFICACION	NOMBRE	CARACTERISTICA
Ninguna	Normal	Está orientada para beneficiarios de 65 años en adelante, con un nivel de actividad física ligero.
Consistencia	Líquida completa espesa	Evita el riesgo de que se pasen a la vía respiratoria por su textura espesa.
	Semiblanda	Dieta compuesta por alimentos de consistencia líquida, pastosa y de fácil disolución (casi no se necesita masticación), en casos de disfagias opatologías de la cavidad bucal.
	Blanda	Paso intermedio entre la dieta semiblanda y la dieta normal. Es adecuada si se siente dolor o fatiga al masticar, si hay prótesis dentales mal ajustadas o falta de piezas dentales.
Contenido de nutriente	Hipoglúcida de 200g de CHOs	Es una dieta baja en hidratos de carbono y que en su mayoría sean complejos,es una herramienta útil para el tratamiento de diferentes patologías como diabetes mellitus (DM), hipercolesterolemia, obesidad, entre otros.
	Hiposódica	Es una dieta baja en sodio, en ella se evita la adición de sal de mesa a las preparaciones o el uso de alimentos fuentes de este nutriente.
Control deresiduos	Alta en fibra	También denominada rica en residuos o dieta laxante, está indicada en caso de estreñimiento habitual.
	Astringente	Se basa principalmente en la reducción de la ingesta de alimentos ricos o conun contenido moderado de fibra, así como de aquellos alimentos de los que seconsidera que aumentan los residuos fecales a pesar de su bajo contenido en fibra.

Tabla No.2 Minuta Patrón

DESAYUNO					
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**P. Bruto**	**P. Neto**	**P. Servido**	**Unidad Casera de Servido***
Lácteos					
Leche en polvo ó	Todos los días	15,6 g	15,6 g	120 cc	4 onzas de leche, 240 cc de bebida caliente
Leche entera pasteurizada		120 cc	120 cc		
Carnes- huevos-quesos					
Huevo	Todos los días	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino		60 g	60 g	60 g	1 porción mediana
Derivados de cereal					
Pan o arepa o envuelto, etc	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 ½ unidad mediana
Cereales para colada (Trigo o Maiz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada, para elaboración de colada (½ agua - ½ leche)
Fruta					
Fruta entera	Todos los días	126-266 g	120 g	120 g	1 porción mediana
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	16 g	16 g	16 g	1 cuchara rebosada
Panela ó		17 g	17 g	17 g	1 cuchara rebosada
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cuchara rebosada
Grasa					
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	½ cucharada

TOTAL APORTE DESAYUNO	Calorías	Proteínas (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)
	565	20,6	20,7	70,6
ADECUACION	21%	22,2%	23,4%	19,0%

Refrigerio de la mañana					
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**P. Bruto**	**P. Neto**	**P. Servido**	**Unidad Casera de Servido***
Lácteos					
Leche en polvo ó	4 veces/semana	15,6 g	15,6 g	120 cc	4 onzas de leche, 240 cc de bebida caliente o fría
Leche entera pasteurizada		120 cc	120 cc		
Derivados de cereal					
Pan ó torta ó	Todos los días	50 g	50 g	50 g	14 g
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 g	21 g	21 g	3 unidades
Cereales para colada (Trigo o Maiz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada, para elaboración de colada (½ agua - ½ leche)
Fruta					
Fruta entera ó	Todos los días	105-222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	16 g	16 g	16 g	1 cuchara rebosada
Panela ó		17 g	17 g	17 g	1 cuchara rebosada
Refrigerio de la tarde					
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**P. Bruto**	**P. Neto**	**P. Servido**	**Unidad Casera de Servido***
Lácteos					
Yogurt ó Kumis ó	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas

Queso campesino		50 gr	50 gr	50 gr	1 porción mediana
Derivados de cereal					
Hojaldre	5 veces/semana	50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Galletas de dulce ó sal ó waffer		21 gr	21 gr	21 gr	3 unidades (de 7 g)
Azúcares					
Tipo Bocadillo ó panelita ó	Todos los días	20 g	20 g	20 g	1 porción pequeña
Gelatina para preparar		18 g	18 g	100 g	1 porción grande

TOTAL APORTE REFRIGERIOS	Calorías	Proteínas (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)
	591	15,7	15,5	95,9
ADECUACION	22%	16,9%	17,5%	25,8%

ALMUERZO					
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**P. Bruto**	**P. Neto**	**P. Servido**	**Unidad Casera de Servido***
Sopa o crema* **					
Verduras	Todos los días	14 - 20 g	12 g	150 cc	5 onzas
Cereal		9 g	9 g		
Raices/Tubérculos/Plátanos		17 - 25 g	15 g		
Leguminosa		2 g	2 g		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	110 g	110 g	70 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 150g Pierna: 157g Pernil: 165g Atún lomo: 110g	110 g	88 g (sin hueso) Atún: 110 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	2 veces / semana	15 g	15 g	42 g	3 ½ cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	29 g	29 g	66 g	5 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	5 veces/semana	70 - 98 g	59 g	58 g	1 unidad mediana
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	43 - 65 gr	38 g	38 g	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	16 g	16 g	16 g	1 cuchara rebosada
Panela		17 g	17 g	17 g	1 cuchara rebosada
Grasa					
Panela		17 g	17 g	17 g	1 cuchara rebosada
Grasa					
Aceite	Todos los días	18 cc	18 cc	18 cc	1 ¾ cucharada

TOTAL APORTE ALMUERZO	Calorías	Proteínas (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)
	805	29	26,1	111,1

ADECUACION	30%	31,2%	29,5%	29,8%

CENA					
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**P. Bruto**	**P. Neto**	**P. Servido**	**Unidad Casera de Servido***
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	110 g	110 g	70 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 150 g Pierna: 157 g Pernil: 165 g Atún lomo: 110g	110 g	88 g (sin hueso) Atún: 110 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	7 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	5 veces/semana	94 - 134 g	80 g	79 g	1 unidad grande
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 g	50 g	5 cucharas soperas
Frutas					
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	16 g	16 g	16 g	1 cuchara rebosada
Panela		17 g	17 g	17 g	1 cuchara rebosada
Grasa					
Aceite	Todos los días	18 cc	18 cc	18 cc	1 ¾ cucharada

TOTAL APORTE ALMUERZO	Calorías	Proteínas (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)
	784	27,8	26,2	109,2
ADECUACION	30%	29,9%	29,6%	29,3%

TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRON	Calorías	Proteínas (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)
	2746	93,2	88,6	386,8
RECOMENDACIONES DIARIAS	2658	93	88,6	372,1
% ADECUACION	103%	100,2%	100,0%	103,9%








SUPLEMENTOS NUTRICIONALES

La menor absorción de vitaminas y nutrientes, la toma de algunos medicamentos, la falta de apetito, problemas dentales o deficiencia gustativa, hasta dificultad para tragar, si enfrentan una enfermedad crónica o aguda, o han salido de un hospital, puede hacer que los adultos mayores necesiten la ayuda de algún suplemento alimenticio para complementar la dieta.

Durante estos períodos estresantes, los cuerpos envejecidos procesan las proteínas de manera menos eficiente, por eso necesitan más para mantener la masa muscular y la fuerza, la salud ósea y otras funciones fisiológicas esenciales.

Para prevenir deficiencias nutricionales provocadas circunstancias puntuales, y promover la salud en general se le suministra a los adultos mayores suplementos nutricionales tales como:

ENSURE EN POLVO



COMPONENTE:

ABC (Actividades Básicas Cotidianas)

- HIDRATACION DE LA PIEL






- LIMPIEZA Y CUIDADO DE LOS OJOS



- BEBER AGUA (HIDRATARSE)



- CORTE DE CABELLO, AFEITADO, TRENZADO, CORTE DE UÑAS





- DORMIR (DESCANSAR)



- CAMINAR



ATENCION PRIMARIA EN SALUD

COMPONENTE: SERVICIO DE ENFERMERIA 24/7

- HORARIO: 8:00 a.m. – 6:40 p.m. Día
6:40 p.m. – 8:00 a.m. Noche
- TURNOS 4X2

EL CAMBIO DE TURNO: UN EJE CENTRAL DEL CUIDADO DE ENFERMERÍA
En la institución existen protocolos o guías de cambio de turno es una actividad que garantiza la continuidad del cuidado del paciente por parte del personal de enfermería, al igual que la asistencia de elementos necesarios para su atención, como el inventario del servicio o informe de alguna novedad ocurrida con los mismos. Al mismo tiempo, de forma más explícita, se describe como un procedimiento por medio del cual se recibe el informe de cada uno de los pacientes incluyendo: diagnostico, evolución, tratamiento, actividades y exámenes realizados o pendientes

CARACTERÍSTICAS DEL CAMBIO DE TURNO
Periodicidad, frecuencia, duración, lugar, participantes y tipo de información

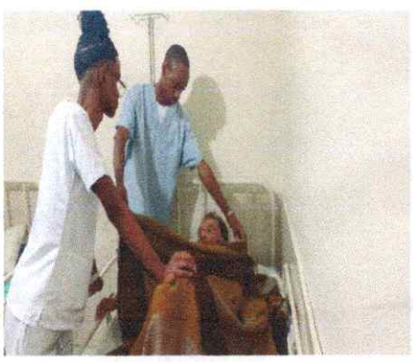
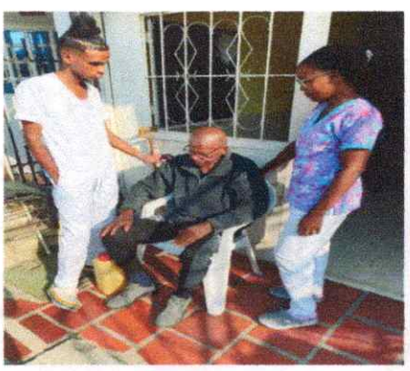
El cambio de turno se caracteriza porque es un evento rutinario, diario que se lleva a cabo en la mañana, y en la noche. Con un promedio de tiempo determinado para su desarrollo de 15 a 45 minutos, que varía según el número de pacientes y su condición,

En él, se comparte información sobre aspectos físicos, psicosociales y espirituales de los pacientes, así como hechos, opiniones e impresiones

médicas, para resolver problemas de cuidado, dar y recibir apoyo, construir relaciones y gestionar conflictos. El informe debe ser lo suficientemente amplio como para abarcar el carácter holístico, y objetivo del cuidado a largo plazo del paciente, pero lo suficientemente específico para satisfacer metas a corto plazo y ofrecer las preferencias individuales para satisfacer las necesidades de los pacientes y no los de los profesionales de enfermería.

Los lugares donde se lleva a cabo el informe son las estaciones de enfermería, cabecera del paciente, o pasillo. El reporte se hace oral y escrito en el cuaderno de notas de enfermería.

- **CAMBIO DE TURNO**

TOMA DE SIGNOS VITALES

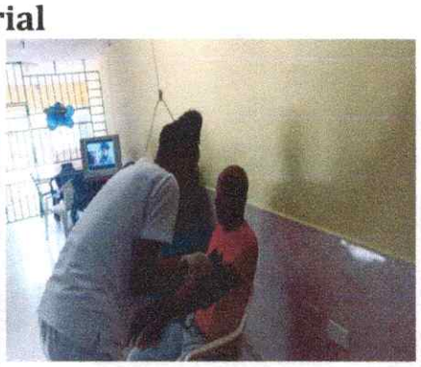
- Toma de temperatura
- Toma de presión arterial
- Frecuencia respiratoria
- Frecuencia cardiaca
- Glucometria
- Oximetría

- **Toma de temperatura**



- **Toma de presión arterial**







- **Frecuencia respiratoria**





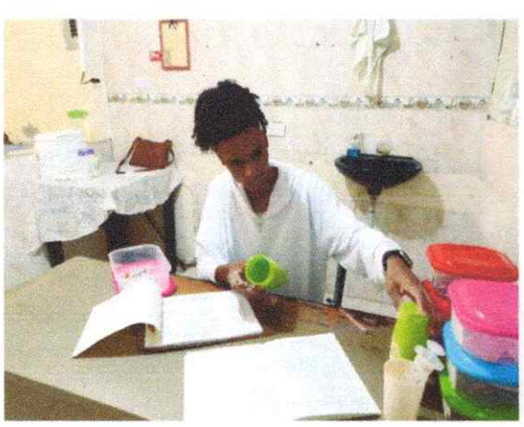
- **Frecuencia cardiaca**








- ADMINISTRACION Y REGISTRO DE MEDICAMENTOS




- **VISITA MÉDICA CUIDADOS PALIATIVOS**

Ofrecer la mejor calidad de vida posible a quienes en el término de la misma les sitúa la muerte como un horizonte relativamente cercano, puesto que es una nueva forma de abordar las enfermedades y forma parte de una filosofía que consiste en proporcionar el máximo alivio posible en cualquier estado del paciente.

Dr.: LUIS ANGEL HORMIGA







- **TERAPIA FISICA**





- **APOYO ESPIRITUAL**







➢ ORIENTACION PSICOSOCIAL, TERAPIA OCUPACIONAL Y LÚDICA,RECREACION, CULTURA Y ACTIVIDAD FISICA

- Estimulación cognitiva
- Estimulación sensorial
- Fortalecimiento de la psicomotricidad
- Integración lúdica y social

Con intervenciones y apoyo de la Dra.: MARÍA FERNANDA de parte de la **Gobernación del Cauca**






➢ ENCUENTROS INTERGENERACIONALES

Estrategia que se utiliza para fomentar relaciones intergeneracionales de diferentes grupos etarios con el adulto mayor.

En esta ocasión contamos con la presencia del **INSTITUTO PEDAGÓGICO NACIONAL, DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ**, con presentaciones artísticas, cultura y recreación.

Contamos también con la participación y el apoyo del **CENTRO DÍA ALEJANDRO PEÑA del Municipio de Puerto Tejada.**








La profesora María Onofre que hizo una breve reseña histórica del origen de nuestro Municipio

USO DEL INTERNET

- Uno de los **mayores** beneficios que el internet proporciona al **adulto mayor** es que lo ayuda a superar el miedo a la soledad y al aislamiento de sus familiares. En el ciberespacio aumenta su posibilidad de interactuar y su autonomía personal y social.

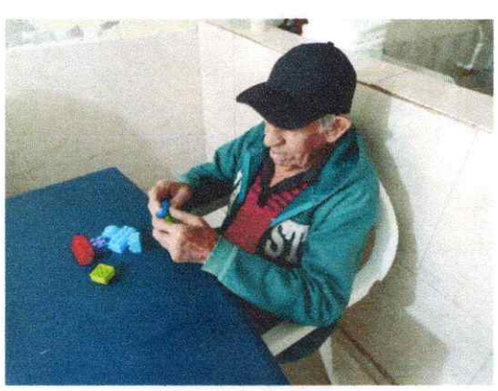
- Otro uso del internet en la institución es el sistema de seguridad y vigilancia (16 cámaras)

- Internet para que los abuelos vean televisión
- Y para el teléfono fijo

➢ SERVICIO FUNERARIO

Asistencia que se brinda a los familiares y seres queridos de una persona fallecida.

NOTA: falleció el adulto mayor, Marco Tulio Araujo Bastidas ya no está con nosotros, lamentamos su partida.



Evaluación del Contratista o prestador de servicios

El contratista cumplió con el objeto de las actividades correspondientes del 14 de Agosto al 13 de Septiembre.

DEPARTAMENTO DEL CAUCA	**MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA** **NIT 891500580-9** **SECRETARIA DE SALUD**	Código SGC – 180-500
		Versión: 1
		Página 1 de 1
		Decreto de adopción 0165/2015
MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA	**INFORME**	Código postal: 191501

Que el Contratista: **DANISA VIVEROS GUAZA**, identificada con cedula de ciudadanía No. CC. 66.877.211 de Candelaria, Valle, quien actúa en nombre y representación legal de **FUNDACION AFROCOLOMBIANA JUVENTUD LIDERES EN PROYECTO - FAJULEP, Identificada con NIT:** 817.002.836-3 en su condición de asociado a la secretaria de salud mediante **CONVENIO DE INTERES PUBLICO NO 30 DEL 05 DE JULIO DE 2023,** a la fecha no posee elementos devolutivos a su cargo de propiedad del Municipio de Puerto Tejada, entregados por parte de esta oficina.

6. FIRMA RESPONSABLES

Firma Supervisor/ Interventor

Firma del Contratista

Ciudad y Fecha de suscripción del informe de supervisión: Puerto Tejada el día trece 13 días del mes de septiembre de 2023.