CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 0001

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7585112

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA ITAGUÍ - Centro Tecnológico del Mobiliario
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7585112
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	28/02/2025
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería y operación de máquinas dispensadoras de alimentos, ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico del Mobiliario.
CONTRATISTA	CRES & CATERING S.A.S
CC o NIT	NIT 900432387-3
LUGAR DE EJECUCIÓN	Calle 63 No. 58B-03 Calatrava SENA Itaguí Antioquia.
FECHA DE INICIO	11/03/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	24 meses hasta el 02/03/2027
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$47.600.688; mensual $3.966.724
PRÓRROGA NRO. [Incluya el número de la prórroga en la que se encuentra el contrato]	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	02/03/2027
ADICIÓN NRO. [Incluya el número de la adición que lleva el contrato]	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 47.600.688
FORMA DE PAGO	El Cien por ciento (100%) del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado a la cuenta bancaria recaudadora definida por la entidad, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, de manera anticipada
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	No. 0001
PERIODO DEL INFORME	Desde el 11/03/2025 a 11/04/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES [Relacionar cada una de las obligaciones específicas] **Tomadas del anexo**	**ACTIVIDADES REALIZADAS** [Descripción cuantitativa y cualitativa de las actividades desarrolladas para cumplir la obligación contractual]	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1. Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Cumplir con la normatividad que regula el suministro de alimentos.	La normatividad exigente junto con los alimentos suministrados. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
2. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.	Esto tema de organización, contabilidad y cumplimiento de normas del contratista, al que, en tema de venta, se le controla que cobre un solo precio por el producto que venda, según sus precios.	Las evidencias son los documentos de la empresa. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
3. Los empleados del contratista deben cumplir en todo momento con las Normas Técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido a la Resolución No. 2674 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato	Punto 5/11 al que le hace seguimiento y control la SST de Mobiliario. “Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.”	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.

4. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.	La cafetería muestra tenerlos.	Las evidencias son los equipos que se miran. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. 
5. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis	El contratista tiene compromiso de cumplir, de acuerdo a la normatividad y conocimiento del tema.	Las observaciones y controles mostrarán ese cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
6. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.	El contratista tiene compromiso de cumplir, de acuerdo a la normatividad y conocimiento del tema.	Las observaciones y controles mostrarán ese cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.

7. Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.	El contratista tiene publicada la lista de precios en la cartelera aérea que para ese propósito se encuentra en la parte de arriba de la cafetería sobre el lugar donde preparan alimentos y que puede ser leída por quienes van a comprar o están en la cafetería.	 Lista de precios cafetería
8. Instalar y poner en funcionamiento un máximo de 4 máquinas dispensadoras de alimentos y realizar el control de las fechas de vencimiento de las materias primas e insumos que componen los alimentos y de ser necesario hacer los cambios de productos antes de la fecha de vencimiento establecidas en sus envolturas.	Karen dice que se van a llenar la primera semana de pascua-luego de semana santa- estaban esperando la creación de códigos, indispensables para operar. Y de los cuatro dispensadores, dice noavita, que uno es del otro operador.	 Máquinas dispensadoras pendientes de cambio o funcionamiento.
9. Hacer el surtido permanente en las máquinas dispensadoras, de bebidas envasadas y alimentos, en condiciones de higiene, inocuidad de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, de conformidad con la normatividad vigente	El contratista informa que se van a llenar la primera semana de pascua-luego de semana santa- estaban esperando la creación de códigos, indispensables para operar. Y de los cuatro dispensadores, dice, que noavita informó, que uno es del otro operador.	Las observaciones y controles mostrarán ese cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
10. Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.	Se mira que así lo hace.	Las observaciones y controles mostrarán ese cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
11. Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano	El contratista tiene compromiso de cumplir.	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento.

12. Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.	Se mira que el contratista cumple.	Las observaciones y controles mostrarán ese cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
13. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento.
14. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos	El contratista tiene compromiso de cumplir.	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento.
15. Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato	El contratista tiene compromiso de cumplir. Punto 6/11 que la SST del Centro Mobiliario le sigue, revisa y controla.	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento.
16. Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios)	Punto 5 y 6/11 que la SST del Centro Mobiliario le sigue, revisa y controla. El contratista tiene compromiso de cumplir.	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento.

17. Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).	Punto 7/11 que la SST del Centro Mobiliario le sigue, revisa y controla.	En su momento el contratista entregará las evidencias, con compromiso de ser luego del 20 de cada mes, empezando en abril, en lo que corresponda al momento.
18. Cumplir 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	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril.
19. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.

20. En relación con la generación de residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado y disposición final de los mismos, entregando mensualmente un listado con el total de residuos generados y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por un gestor autorizado (aplica para todos los residuos, el SENA no realizará ninguna disposición de los residuos generados por la cafetería durante la vigencia del contrato). Para los ACU (aceites de cocina usado) se debe entregar al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usada ante la autoridad ambiental (Área Metropolitana del Valle de Aburrá AMVA) y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.

21. El contratista debe atender las observaciones que realice el comité de cafetería en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.
22. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que 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.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.
23. El contratista y sus colaboradores deberán portar los elementos de protección personal necesario de acuerdo a las labores desempeñadas establecidos en la normatividad legal (resolución 1072 de 2015).	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.

24. 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.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.
25. 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.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.

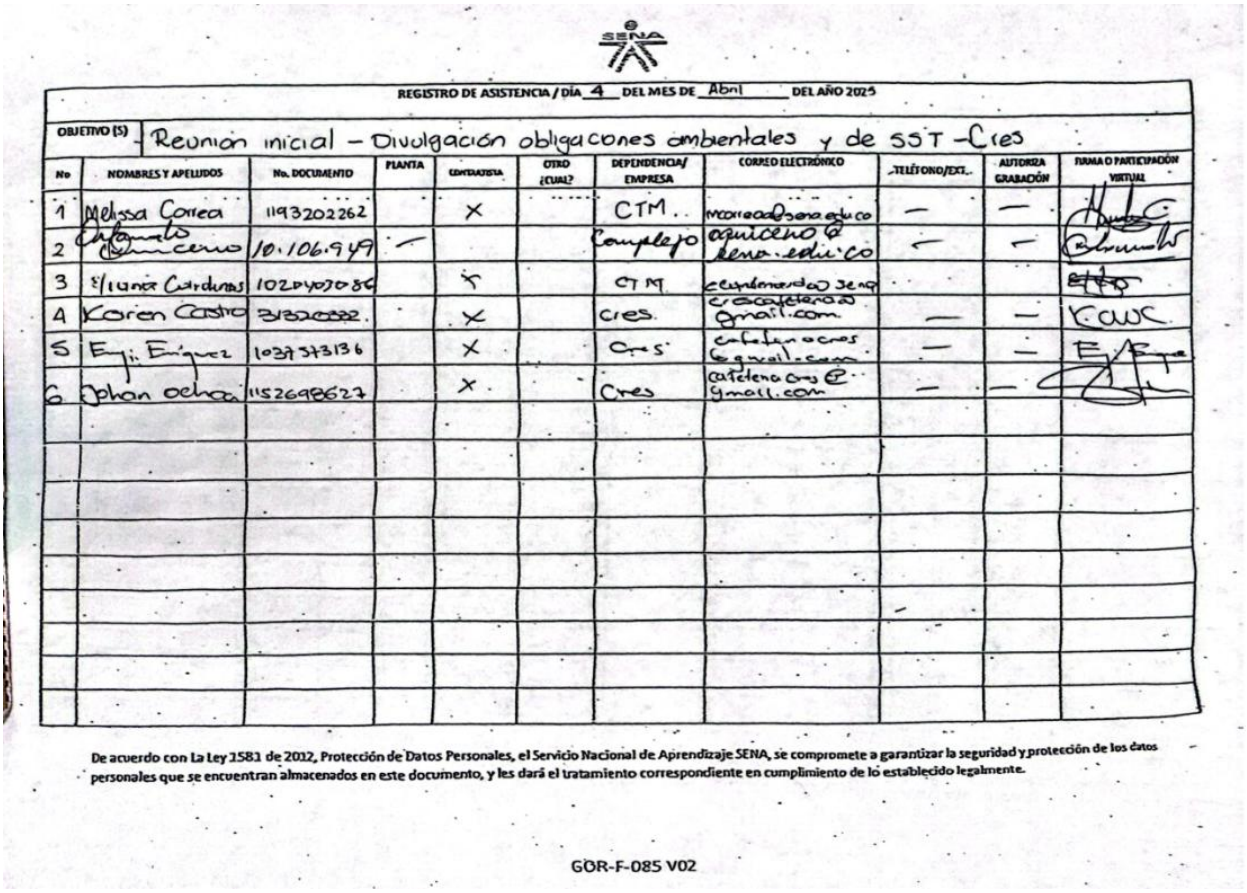
26. El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.
27. El contratista deberá garantizar un sistema de pretratamiento de aguas residuales (Trampa de grasas) con el fin de asegurar el buen estado de la tubería del sistema de alcantarillado del SENA – Complejo Sur. Además, deberá presentar un cronograma de mantenimientos del sistema y sus respectivos informes con evidencias fotográficas.	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.

28. El contratista debe garantizar el suministro de canecas y bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes: ● Verde: residuos orgánicos aprovechables ● Blanco: aprovechables ● Negro: No aprovechables ● Rojo: residuos peligrosos	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad. 
29. En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio	El contratista tiene compromiso de cumplir.	Los controles mostrarán el cumplimiento. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril. El cumplimiento SIG se da con el cumplimiento de normas ambientales, la SST y de Calidad.

El 04 de abril se hizo una reunión entre el equipo ambiental y de SST con los administradores de la cafetería en la misma cafetería, socializándoles lo pertinente a cumplir, de donde se derivó que les enviaran a través del suscrito, el siguiente listado de requerimientos o link a tener en cuenta, tomados de los mismos estudios previos, y es el siguiente, que muestra exactamente lo que la profesional de Seguridad y Saludo en el Trabajo SST, Eliana Cárdenas, del Centro Tecnológico del Mobiliario, le adjunta para cumplimiento durante el contrato.

“De acuerdo a la reunión realizada el dia 4 de abril se realizó una reunión a los administradores del área de Cafetería, indicándoles que se les enviaría una relación de los requerimientos por parte del área de SST del CTM. Así mismo se le envía el siguiente listado para entregar al contratista referente a las obligaciones que deben cumplir desde SST y de acuerdo a los criterios de contratación.

1. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Reunión inicial – Divulgación obligaciones ambientales y de SST – Cres

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Melissa Correa	1193202262		X		CTM	mcorreadsena.edu.co	—	—	
2	Antonio Cifuentes	10.106.949	—			Complejo	agutceno@sena.edu.co	—	—	
3	Eliana Cardenas	1020470856		X		CTM	ecardenasd@sena			
4	Karen Castro	3152000222		X		cres	cafeteria2@gmail.com	—	—	
5	Eyi Enriquez	1037373136		X		Cres	cafeteriacres@gmail.com	—	—	
6	Johan ocha	1152698627		X		Cres	cafeteriacres@gmail.com	—	—	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

2. Lista de sustancias químicas con sus fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos
3. Esquema de vacunación (Toxoide Tetánico, hepatitis b)
4. Ficha técnica de los extintores ubicados en el área de la cafetería
5. Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
6. 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 con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.
7. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
8. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud

o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

9. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.
10. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad Acta de entrega de elementos de protección personal.
11. Relación de entrega de los elementos de protección personal

Así mismo sean compartidos al área para su revisión y seguimiento de los procesos.

Quedo atenta,

Eliana Cárdenas Diaz
Profesional SST-CTM

4.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

Para después del 20 de cada mes, a partir de abril, el contratista aporta las evidencias de cumplimiento de estas obligaciones, que es el tiempo en que termina de recolectarlas.

5. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO – pagos realizados por el contratista del arriendo a favor del SENA a través de la página sena.edu.co de un total a pagar de 47.600.688 en 24 meses.

FECHA DEL INFORME-del pago	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
04/04/2024	**T-128867991**	**2.644.483**	**2.644.483**	**23/24 meses**	**5.56% del total a pagar**
09/04/2025	**A-00453001**	**3.966.724**	**6.611.171**	**22/24 meses**	**13,89 del total a pagar**

6. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL N/A

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** [Diligencie el mes de pago reportado]	**Planilla nro.** [Incluya el número de la planilla] **del** [Incluya la fecha de pago de la planilla]

Después del 20 de cada mes el contratista envía los soportes, empezando en abril 2025.

7. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN N/A

7.1 Multas y sanciones N/A

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato (N/A), que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

8. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo 11/03/2025 a 10/04/2025

9. OBSERVACIONES

Al, o con el contratista:

Se firmó acta de inició, en SECOP

Se socializó contrato el 31/03/2025 entre el supervisor del contrato y el contratista, como acta 0001, en SECOP, en las mismas instalaciones de la cafetería.

Se le compartió el listado de controles que le remitió la SST a través del suscrito, once. En SECOP

Se le recibió los recibos de pago del mes de marzo y el del mes de abril. En SECOP

Se le orientó como pagar el canon de arriendo a través de la página del SENA sena.edu.co haciendo dicho que lo entendían.

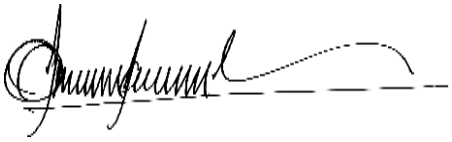
Se le aclaró con evidencia escrita en los estudios previos, que el canon de arrendamiento es de ($3.966.724) página 19 de 31, señalado como documento 3, recibido del subdirector Sergio.

Se estuvo de acuerdo en que, que es lógica matemática, para marzo son 20 días, al estar firmada el acta de inicio el 11 de marzo y que el valor a pagar sería el canon mensual dividido en 30 multiplicado por 20.

El equipo SST y el ambiental, en donde estuve presente, le hicieron una reunión el 04 de abril 09 am para socializarle temas de SST, ambiental y conforman con el de Calidad, el tema SIGA.

Mi ingreso a SECOP pudiendo ver la página y contrato se hizo el 26/03/2025, antes no se había podido.

Para constancia se firma el 11/04/2025.



Orlando Arbey Quiceno Muñoz
Supervisor del contrato

Elaboró: Orlando Quiceno - Supervisor.