Nro. GS-2025- 090706 **- MECUC 20.1**

San José de Cúcuta, 05 de julio del 2025

Señor Coronel
EDGAR ANDRES CORREA TOBÓN
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta encargado
Avenida Demetrio Mendoza entre calles 22 y 24 Barrio San Mateo
Cúcuta – Norte de Santander

ASUNTO: Informe de Supervisión Contrato No. 75-7-10010-25 - Junio

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/06/2025	**Hasta**	30/06/2025

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No GS-2025-047067-MECUC del 24 de abril del 2025 el señor Brigadier General WILLIAM QUINTERO SALAZAR comandante Policía Metropolitana de Cúcuta, nombró supervisor del contrato del asunto al señor mayor JORGE ALVARO BELTRAN LEAL.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión**: MENSUAL.
- **No. De informes de supervisión presentados y publicados SECOP II**: 02

1. Informe de supervisión mes abril, del periodo comprendido entre el 24/04/2025 al 30/04/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-055285-MECUC del 05/05/2025.
2. Informe de supervisión mes Mayo, del período comprendido entre el 01/05/2025 al 31/05/2025; presentado mediante comunicado oficial GS-2025-065732-MECUC del 04/06/2025.

Información del contrato u orden de compra:

Contrato No.	75-7-10010-25

Scanned with CamScanner

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	**SUMINISTRO DE ALIMENTACION E HIDRATACION PARA EL PERSONAL QUE BRINDARA SEGURIDAD ANTES, DURANTE Y DESPUES DE LOS PLANES DIFERENCIALES PARA PREVENIR Y CONTRARRESTAR HECHOS DE ALTERACION DE ORDEN PUBLICO Y COMISION DE DELITOS QUE AFECTEN LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN LA POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICIA NORTE DE SANTANDER Y DEMAS UNIDADES POR LAS QUE LLEGARE A SER LEGALMENTE RESPONSABLE DE LA POLICIA METROPOLITANA DE CUCUTA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CANTIDADES DESCRITAS.**
Contratista	SANDOVAL HURTADO Y CIA S EN C.S
Representante legal	SANDOVAL HURTADO Y CIA S EN C.S
Valor inicial del contrato u orden de compra	Valor inicial del contrato $550.000.000,00 (MECUC $ 250.000.000,00)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$550.000.000,00
Plazo de ejecución inicial	Hasta el 31 de diciembre de 2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	24/04/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/12/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

1. El contrato inició en su ejecución desde el día 24/04/2025, prestando el servicio al personal de apoyo que llega a los diferentes servicios a la Policía Metropolitana de Cúcuta sin ningún contratiempo.

2. Se realizó verificación física los días 25, 27 y 29 de abril del 2025, al suministro y prestación del servicio, evidenciando cumplimiento de los parámetros establecidos.

Scanned with CamScanner

3. Informe de actividades de supervisión mes abril, del periodo comprendido entre el 24/04/2025 al 05/05/2025, presentado mediante comunicado oficial GS-2025-053517-MECUC del 08/05/2025.
4. Informe de actividades supervisión mes Mayo, del período comprendido entre 05 mayo al 19 de mayo 2025: mediante comunicado oficial GS-2025-063755-MECUC del 27 de mayo 2025.
5. Se realizó verificación física los días 04, 12, 18, 26 de junio del 2025, al suministro y prestación del servicio, evidenciando cumplimiento de los parámetros establecidos.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
cumplió cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales,	SI	Relacionar el número de la planilla pagada por aportes al sistema de seguridad social integral y demás a cargo del contratista. No 33437968 tipo E de fecha 13-05-2025.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	DE CARÁCTER TÉCNICO		
1	El oferente deberá allego con la propuesta, certificación suscrita por el representante legal de la empresa en la cual garantizo capacidad operativa e infraestructura y logística necesaria para atender la demanda del servicio y que cuenta con un establecimiento de comercio ya sea propio, en calidad de arriendo, consorcio y/o unión temporal, acuerdo comercial, dentro del casco urbano de la ciudad de Cúcuta y los diferentes municipios del Departamento Norte de Santander acreditadas según lo establecido en la ley, abierto al público donde se evidencie la actividad comercial descrita en su razón social igual o afín del objeto del presente proceso. **Nota:** Teniendo en cuenta los históricos, los pedidos pueden llegar a ser hasta de 500 platos por servicio (desayuno, almuerzo, cena o refrigerio), es por ello que deberá evidenciar que cuenta con equipamiento profesional de cocina, vajillas, cubiertos, mobiliario, maquinaria y electrodomésticos, suficientes tales como licuadoras, neveras y/o congeladores, dentro de un espacio amplio, que cumplan con los protocolos de seguridad y asepsia.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
2	El oferente certifico que cuenta con personal idóneo, para la prestación del servicio de alimentación, además certificará, que velará por el cumplimiento del adecuado manejo de alimentos y residuos sólidos.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
3	Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente acredito experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo; tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones en contratos que acrediten cada uno la celebración y ejecución durante las vigencias anteriores de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual, cuya suma de cada contrato supere o sea igual al veinte por ciento (20%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre o razón social de contratante. • Nombre o razón social del contratista. • Objeto del contrato. • Lugar de ejecución del contrato. • Número del contrato. • Fecha de inicio del contrato. • Fecha de terminación del contrato.	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.

Scanned with CamScanner

	• Valor del contrato. • Certificación suscrita por la persona competente de la entidad contratante. • Dirección y número telefónico del contratante. • Calidad.		
4	El oferente deberá suministrar la alimentación de primera calidad y de acuerdo a las buenas prácticas manufactura, además deberá garantizar la entrega en el tiempo y lugar establecido previo coordinación con el supervisor del contrato, por lo que el contratista favorecido preparará los alimentos el mismo día de su distribución	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
5	PERSONAL TECNICO El proponente anexo dos (2) hojas de vida de personal capacitado, con sus respectivos anexos de: • Hoja de vida • Certificado de cursos de higiene y manejo de alimentos, o de manejo y manipulación de alimentos y bebidas y/o cursos de capacitación en manipulación o higiene en alimentos. • Experiencia laboral de mínimo un año en manipulación de alimentos para eventos de catering y servicios de alimentos y bebidas o con temas relacionado El proponente deberá contar con dicho personal durante la ejecución del proceso	Si	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
6	En aquellos lugares donde no sea posible suministrar los alimentos en vajillas de porcelana, el contratista deberá suministrar los alimentos en recipientes desechables: plato, vaso, bandeja y juego de cubiertos sin costo adicional.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
7	El horario de servicio de alimentación debe ser flexible de acuerdo a la necesidad de las diferentes actividades operacionales y será coordinado por el (los) supervisor (es) del contrato en cada sitio y por ningún motivo representara un mayor valor al acordado.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
8	No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos en polvo.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
9	El oferente deberá anexo certificación de manejo y manipulación de alimentos de cada uno de sus trabajadores, para lo cual deberán anexar el carnet de manipulación de alimentos de mínimo 2 personas que harán parte del proceso.	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.
10	El oferente no podrá ceder total o parcialmente a persona ajena, natural o jurídica, la ejecución del presente contrato.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
11	El costo de transporte de los alimentos a los diferentes municipios de norte de Santander, dispuesto por el futuro supervisor será asumido por la policía nacional.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
12	El oferente deberá entregar la alimentación indicada, al igual que el peso exigido en cada plato que es en PLATO SERVIDO, esto será previa coordinación con el (los) supervisor (es).	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
13	El oferente deberá utilizar empaque individual biodegradable, cubiertos plásticos, servilletas, guantes, el líquido ofertado deberá ser de marca nacional y suministrado en su totalidad frio, así mismo en envase plástico sellado y que cumpla con las certificaciones Invima, esto será previa coordinación con el (los) supervisor (es).	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.

Scanned with CamScanner

14	El oferente deberá mantener los precios y condiciones ofertados, durante la vigencia del presente contrato, toda vez que no se realizaran ajustes o adiciones fiscales al presupuesto existente del posible contrato. (Anexar Certificación).	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
15	El oferente certifico que NO empleará para el empaque de productos alimenticios, polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) Para lo cual dispondrá recipientes amigables con la protección del medio ambiente.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
16	El oferente certifico, que, en caso de presentarse algún tipo de novedad con respecto a la calidad y suministro de alimentación, tendrá la obligación de reponer en el menor tiempo posible (máximo 45 minutos de respuesta) la alimentación objeto de cambio.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
17	El oferente certifico que dará prioridad al presente objeto contractual, una vez seleccionado como contratista, así mismo cumplirá cabalidad con las condiciones Técnicas del presente proceso de contratación.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
REQUISITOS DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO			
1.	El personal deberá estar correctamente uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
2.	El vestuario del personal de servicio de comedor deberá encontrarse limpio, sin manchas ni roturas y sin remiendos.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
3.	El proponente deberá aportar con la propuesta compromiso suscrito por el represéntate legal, donde manifieste que el personal que prestará el servicio contará con los elementos de protección y bioseguridad.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
4.	**MANIPULADORES DE ELEMENTOS:** el proponente deberá anexar con la propuesta la siguiente documentación que acredite que cuenta con el personal idóneo para la presentación del servicio de alimentación, durante el desarrollo de la ejecución del contrato, así: • prácticas de manufactura de los manipuladores dando cumplimiento a los artículos 11, artículo 12. Educación y capacitación y artículo 13. Plan de capacitación de la resolución Nro. 2674 del 2013.	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.
5	Certificación de cumplimiento a la resolución Nro. 2674 del 2013, artículo 14 **Prácticas higiénicas y medidas de protección.**	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.
RESTAURANTE Y/O COMEDOR Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA			
1.	Tener vajilla de cerámica o porcelana, y garantizar que la vajilla se encuentre en perfecto estado de conservación (sin ralladuras, roturas o manchas), deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
2.	Tener cristalería en vidrio y garantizar que la cristalería se encuentre en perfecto estado de conservación (sin ralladuras, roturas) deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
3.	Garantizar que la cobertura se encuentre en perfecto estado (sin torceduras, manchas), deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.	Si	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
4	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité

Scanned with CamScanner

	(secretaria de salud o INVIMA), dando cumplimiento a la resolución 2674del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". (presentar junto con la propuesta)		durante el proceso de selección.
5.	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con certificado de control de plagas dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Capítulo VI. Saneamiento.	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.
6.	La zona de cocina debe contar con las adecuadas condiciones de almacenamiento para los alimentos seco como estanterías que permita conservar los productos que así lo requieran y evitar contaminación, de esta manera garantizar la conservación de los productos dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.
7.	Los almacenes de los víveres secos deben mantenerse protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
8.	Para el almacenamiento de los residuos sólidos se deben disponer de recipientes plásticos, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor y estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos, dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
9.	Para la disposición final de los residuos sólidos se debe contar con colector de tamaño suficiente, según el volumen producido, o un área separada de la cocina exclusiva para este uso. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas, dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
10	Los productos químicos tales como detergentes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
11	Contar como medida preventiva con mínimo (2) extintores tipo Solkaflam de 10 libras y los demás equipos de seguridad industrial que el contratista considere necesario.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES			
1.	La policía nacional – policía metropolitana de Cúcuta, se reserva el derecho de solicitar cambio de lugar de alimentación dentro de la misma localidad, cuando lo considere necesario; el futuro contratista no podrá realizar cambios locativos sin previo aviso y autorización por parte del supervisor del contrato.	SI	Frente a este aspecto se está cumpliendo lo exigido en las condiciones técnica del contrato.
2.	SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST): el futuro contratista y prestador del servicio deben contar con el programa SG-SST de conformidad con el decreto 1443 del 2014 "por el cual se dictan disposiciones para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST)" o la resolución 1111 del 2017 "por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratantes" y Resolución 0312 de 2019 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.
3	El proponente no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.	N/A	Esta condición fue evaluada por el comité durante el proceso de selección.

Scanned with CamScanner

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha de ejecución del contrato No. 75-7-10010-25 no se presentaron novedades, situaciones anormales ó de relevancia que reportar.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (68) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (184) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago lo realizará la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Cúcuta, en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial o documento equivalente y según disponibilidad de recursos del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, previa aprobación de las formalidades de ella, junto con el recibo a satisfacción de los bienes, expedido por los supervisores del contrato según corresponda y con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Cúcuta.

El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por parte de la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional (DIRAF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del grupo de Contratos de la Policía Cúcuta, ubicada en la avenida Demetrio Mendoza entre calles 22 y 24, barrió San Mateo, en la ciudad de Cúcuta.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana de Cúcuta, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana de Cúcuta pagará la factura o documento equivalente, al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (P.A.C) aprobado por la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional (DIRAF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones, y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

El contratista, en caso de estar obligado, deberá presentar factura electrónica validad previamente por la DIAN, y mediante procedimiento establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público en la circular externa 016 del 09/03/2021, como requisito necesario del pago de los bienes y/o servicios contratados.

NOMBRE BENEFICIARIO: SANDOVAL HURTADO Y CIA S EN C.S.
CUENTA No: 014129435
TIPO DE CUENTA: Corriente
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO DE BOGOTA

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas MECUC		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 250.000.000, oo	100%
Valor total de las entregas	$ 104.376.672,95	41,75%

Scanned with CamScanner

Valor total facturado	$ 104.376.672,95	41,75%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0	0%
Valor pagado	$ 104.376.672,95	41,75%
Valor pendiente de entrega	$ 145.623.327,05	58,25%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes:

- No Aplica

5. RECOMENDACIONES

No se tienen recomendaciones para posteriores contratos de este tipo, teniendo en cuenta que todo funcionó con normalidad.

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma _____

Mayor **JORGE ALVARO BELTRAN LEAL**
Comandante Grupo Fuerza Disponible - GUFUD MECUC
Supervisor Contrato 75-7-10010-25
Correo electrónico: Jorge.beltran2745@corre.policia.gov.co
No. Celular: 3161147581

Scanned with CamScanner