CONTRATO No. 01-2026

CONTRATANTE	IED ZIPACON
NIT	832009216-3
CONTRATISTA	**MENELEC SAS**
NIT	901618150-9
PLAZO DE EJECUCION	Diez (10) DIAS
VALOR	ONCE MILLONES CUATROCIENTOS CINCO MIL SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE$ 11.405.079,00
OBJETO	**Compra de dotación para comedores escolares con destino a la IED Cartagena"**,,
TIPO DE CONTRATO	COMPRAVENTA

Entre los suscritos a saber: **PEDRO JESÚS CASTIBLANCO PORRAS**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. **79.486.090** de Bogotá, quien actúa en su calidad de Rector y representante legal de la **INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL CARTAGENA** del municipio de Zipacón, Cundinamarca, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATANTE**, por una parte; y por la otra, FABIAN STIDWAR DAVILA AVELLA **,** mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. **1022976790** expedida en Bogotá actuando en calidad de representante del establecimiento de comercio **MENELEC SAS**, con NIT 901618150-9 domiciliado en la CL 14 10 57 OF 603, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente **Contrato de Suministro**, regido por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y las demás normas aplicables al régimen especial de contratación de las Instituciones Educativas Oficiales, previa consideración de los siguientes: **CONSIDERACIONES** La compra de esta dotación responde a las siguientes necesidades: **Garantizar el derecho fundamental a la alimentación** de los estudiantes, conforme a lo establecido en la Constitución Política y en la normatividad vigente sobre protección de la infancia y adolescencia. **Cumplir con los lineamientos del PAE**, que exigen condiciones óptimas de infraestructura y equipamiento para la preparación y distribución de alimentos. **Optimizar la operación del comedor escolar**, evitando interrupciones o deficiencias en el servicio por falta de utensilios o equipos adecuados. **Asegurar estándares de calidad e inocuidad alimentaria**, mediante la utilización de recipientes, ollas, estufas, mesas de trabajo y demás elementos que cumplen con las especificaciones técnicas requeridas. **Fortalecer la capacidad institucional** para atender la demanda de estudiantes, garantizando cobertura y eficiencia en la prestación del servicio de alimentación escolar.Es importante señalar que los recursos destinados para esta contratación fueron **transferidos a través de la Resolución No. 009371 del 11 de diciembre de 2025, expedida por la**

Secretaría de Educación de Cundinamarca, específicamente para la dotación de comedores

escolares. Esto asegura que la fuente de financiación está plenamente identificada y que la inversión corresponde al objeto definido en dicha resolución. Que, en cumplimiento del procedimiento de selección objetiva, se adelantó la Invitación Pública No. 01-2026. En conclusión, la adquisición de esta dotación es una medida necesaria, pertinente y ajustada a la normatividad vigente, que contribuye directamente al bienestar de los estudiantes de la IED Cartagena y al cumplimiento de las obligaciones institucionales en materia de alimentación escolar, con respaldo presupuestal y jurídico y se encuentra incluido dentro del PAA, que se regirá por las siguientes clausulas. **PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:** El contratista se compromete a suministrar los siguientes equipos, conforme a las especificaciones técnicas presentadas en su propuesta:

ITEM	ARTICULOS	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Jarra para jugos x 3 litros	3 LITROS ALTURA 180 A 220 MM . DIÁMETRO ENTRE 140 - 180 MM DEBE SER 100% NUEVO NO REMANUFACTURADO. DEBE RESISTIR MÍNIMO 5 KILOGRAMOS DE PESO EN SU INTERIOR; DEBE TENER UNA MANIJA O ASA PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN. DEBE TENER UNA TAPA INDEPENDIENTE RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA. NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE SER RESISTENTE AL LAVADO. DEBE ESTAR FABRICADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	7
2	Canastilla pared solida	ANCHO 400 MM ALTO 250 - 350 MM PROFUNDIDAD 600 MM NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE RESISTIR UNA CARGA MÍNIMA DE 25 KILOGRAMOS. DEBE SER APILABLE. DEBE SER 100% NUEVA NO REMANUFACTURADA. INYECTADA CON MATERIAL ORIGINAL. DEBE TENER LASPAREDES Y EL SUELO PERFORADO, POR LOS COSTADOS DEBE TENER PERFORACIONES PARA SU MANIPULACIÓN. DEBE ESTAR FABRICADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD. SUS PAREDES DEBEN SER MÍNIMO DE 3 MM DE ESPESOR	6

3	**canastilla pared perforada**	**ANCHO 400 MM ALTO 250 - 350 MM PROFUNDIDAD 600 MM NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE RESISTIR UNA CARGA MÍNIMA DE 25 KILOGRAMOS. DEBE SER APILABLE. DEBE SER 100% NUEVA NO REMANUFACTURADA. INYECTADA CON MATERIAL ORIGINAL. DEBE TENER LAS PAREDES Y EL SUELO PERFORADO, POR LOS COSTADOS DEBE TENER PERFORACIONES PARA SU MANIPULACIÓN. DEBE ESTAR FABRICADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD**	**6**
4	**Sartén para frituras de 35 cm**	**RECIPIENTE ALUMINIO DURO ANODIZADO MANGO EN ACERO INOXIDABLEDEBE TENER UNA MANIJA O ASAS PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN. REMACHADO FIRMEMENTERESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA, 35 cm de diámetro**	**2**
5	**Juego Cucharas medidoras**	**DEBEN TENER UN LONGITUD MÍNIMA DE 200 MILÍMETROS EN EL MANGO CADA UNA. NO DEBEN TENER PERFORACIONES DEBEN SER DOS EJEMPLARES POR CADA MEDIDA DE CAPACIDAD. NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. LA CUCHARA DEBE ESTAR FABRICADA EN UNA SOLA PIEZA DE ACERO INOXIDABLE DE 2 MILÍMETROS DE ESPESOR MÍNIMO. DEBEN PERMITIR MEDIR PORCIONES DE 2 A 3 ONZAS, 4-5 ONZAS, 8 - 10 ONZAS DEBE TENER UNA MANIJA O ASA PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN DE POLÍMERO RESISTENTE AL CALOR INDEPENDIENTE DE LAS CUCHARAS**	**1**
6	**Ensaladera en acero 2 litros**	**DEBE SER EN ACERO INOXIDABLE. DEBE TENER UNA CAPACIDAD DE 1.6 LT. DEBE TENER UN ESPESOR MINIMO DE 0.7 MM RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURANO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USODEBE SER RESISTENTE AL LAVADO.DEBE SER 100% NUEVO NO REMANUFACTURADO.**	**3**
7	**Ollas recortada medianas**	**LAS DIMENSIONES SON DEFINIDAS POR SU CAPACIDAD DEBEN TENER MANIJAS O ASAS PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN. REMACHADAS.DEBE TENER UNA TAPA INDEPENDIENTE ELABORADA EN EL MISMO**	**4**

		MATERIAL ALUMINIO CON UNA MANIJA PARA MANIPULACIÓN REMACHADA #28 -7.5 A 8.5 LITROS –	
8	**Plancha asador**	**RECIPIENTE EN ALUMINIO FUNDIDO.DEBE TENER DOS MANIJAS O ASA PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN.RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURANO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE SER RESISTENTE AL LAVADO. DEBE SER 100% NUEVO NO RE MANUFACTURADO.EL ESPESOR MÍNIMO DE PARED DEL RECIPIENTE DE 3 MMMEDIDAS APROXIMADAS 50 X 35 CM**	**3**
9	**Gramera**	**DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN DEBE TENER UNA CAPACIDAD MÁXIMA: 30 KILOS. DIVISIÓN MÍNIMA 2GR. (DE 0 A 4 KG) / 5 GR. (DE 4 A 30 KG).DEBE TENER UNA TARA MÁXIMA DE 10 KG. DEBE TENER UNA BATERÍA DE 6 VOLTIOS RECARGABLE EL DISPLAY DEBE SER FLUORESCENTE, INDICADOR DE PESO, FIJACIÓN DE PRECIO, FIJACIÓN DE TARA.LA BALANZA GRAMERA DEBE SER 100% NUEVA NO RE MANUFACTURADA.LA BALANZA DEBE UTILIZAR VOLTAJE: 110V. (CONTIENE ADAPTADOR Y BANDEJA).DEBE CONTAR CON CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.MÁXIMO PRECISIÓN DE 10 GRAMOS DE SENSIBILIDAD**	**1**
10	**Olla a presión 12 LITRIOS**	**DEBE SER 100% NUEVO NO REMANUFACTURADO. NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE SER RESISTENTE AL LAVADO PESA CON RECUBRIMIENTO AISLANTE DEL CALOR QUE MANTIENE LA PRESIÓN REGULADA DE LA OLLA. DEBE TENER DOS (2) SISTEMAS DE SEGURIDAD, PESA Y FUSIBLE EMPAQUE DE LA TAPA EN SILICONA CON AJUSTE PRECISO AL CUERPO DE ESTA.DEBE ESTAR FABRICADA EN ALUMINIO.RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y TRAFICO DE LA COCINA.DEBE ESTAR FABRICADA EN ALUMINIO ESPESOR MÍNIMO 3,4 MM.DEBE TENER UNA TAPA INDEPENDIENTE ELABORADA EN EL MISMO MATERIAL ALUMINIO CON UNA MANIJA PARA MANIPULACIÓN REMACHADA**	**1**

11	**Olla a presión 6 LITRIOS**	**DEBE SER 100% NUEVO NO REMANUFACTURADO. NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE SER RESISTENTE AL LAVADO PESA CON RECUBRIMIENTO AISLANTE DEL CALOR QUE MANTIENE LA PRESIÓN REGULADA DE LA OLLA. DEBE TENER DOS (2) SISTEMAS DE SEGURIDAD, PESA Y FUSIBLE EMPAQUE DE LA TAPA EN SILICONA CON AJUSTE PRECISO AL CUERPO DE ESTA.DEBE ESTAR FABRICADA EN ALUMINIO.RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y TRAFICO DE LA COCINA.DEBE ESTAR FABRICADA EN ALUMINIO ESPESOR MÍNIMO 3,4 MM.DEBE TENER UNA TAPA INDEPENDIENTE ELABORADA EN EL MISMO MATERIAL ALUMINIO CON UNA MANIJA PARAMANIPULACIÓN REMACHADA**	**1**
12	**Estufa domestica**	**DE USO GENERAL GABINETE TORRECAPACIDAD: 4 QUEMADORES DE DIFERENTES TAMAÑOS (1 RÁPIDO, 2 SEMI-RÁPIDOS Y 1 AUXILIAR) • TIPO DE ENCENDIDO: MANUALESTRUCTURA: FABRICADA EN ACERO COLD ROLLED ESMALTADO O ACERO INOXIDABLE. CUBIERTA SUPERIOR LISA, RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y DE FÁCIL LIMPIEZA. PARRILLAS EN HIERRO FUNDIDO O ACERO ESMALTADO, DESMONTABLES.QUEMADORES: • DE GAS GLP, CON INYECTORES CALIBRADOS SEGÚN EL TIPO DE GAS.VOLTAJE: ENTRE 110 V A 120 VVÁLVULAS METÁLICAS INDEPENDIENTES CON PERILLAS ERGONÓMICAS SISTEMA DE GAS: • COMPATIBLE CON GAS NATURAL O GLP (BOQUILLAS INTERCAMBIABLES).CONEXIÓN ESTÁNDAR ROSCADA.COLOR: ACERO INOXIDABLE, PLATEADO, NEGRO, BLANCO.CUMPLE CON NORMAS RETIE Y NTC 4896 (APARATOS DOMÉSTICOS DE GAS).SISTEMA DE VÁLVULA DE SEGURIDAD Y CONTROL DE FUGAS LIMPIEZA: SUPERFICIES LISAS, DESMONTABLES Y FÁCILES DE LAVAR.**	**1**

13	**Mesón**	**LA SUPERFICIE NO DEBE PRESENTAR ALABEOS U ONDAS EN SU CARA DE TRABAJO. LA UNIÓN ENTRE LA SUPERFICIE Y LA ESTRUCTURA DEBE SER POR MEDIO DE SOLDADURA.PARA CONFORMAR LA ESTRUCTURA LA UNIÓN SOLDADA DEBE SER CHAMBRANA-PATA Y NO CHAMBRANA-CHAMBRANA.LA ESTRUCTURA (CHAMBRANA) DEBE SER SOLDADAS POR TODAS SUS CARAS SIN POROS. LA CHAMBRANA DEBE SER COLOCADA EN SU LADO MÁS LARGO PARALELA A LAS PATAS A RAS CON LAS CARAS EXTERIORES DE LAS MISMOS.SOLDADURA TIPO MIG DE CORDÓN CONTINUO PARA LAS UNIONES DE LA ESTRUCTURA METÁLICA PARA ACERO INOXIDABLE.DEBE SOPORTAR HASTA 150 KG DE CARGA ESTÁTICA EN SU SUPERFICIE, SIN QUE PRESENTE DEFORMACIÓN ALGUNA EN SU SUPERFICIE O ESTRUCTURA.EL ENTREPAÑO DEBE ESTAR SOLDADO FIRMEMENTE AL MARCO DE REFUERZO ESTRUCTURAL.EL ENTREPAÑO DEBE TENER TRES (3) REFUERZOS ESTRUCTURALES EN OMEGA SOLDADOS POR DEBAJO PARALELOS A SU LADO MÁS CORTO.LA SUPERFICIE NO DEBE TENER PROTUBERANCIAS O DESVIACIONES DEBE SER 100% LISA**	**3**
14	**Olla arrocera**	**RECIPIENTE Y TAPA EN ALUMINIO FUNDIDO.DEBE TENER DOS MANIJAS O ASA PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN.RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURANO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USODEBE SER RESISTENTE AL LAVADO DEBE SER 100% NUEVO NO RE MANUFACTURADO.EL ESPESOR MÍNIMO DE PARED DEL RECIPIENTE DE 3 MM DEBE TENER UNA CAPACIDAD DE 10 Y 20 LITROS**	**4**
15	**Picador de papa**	**DISPOSITIVO FABRICADO CON ESTRUCTURA METALICA: ALUMINIO O ACERO O ACERO INOXIDABLE. LAS PARTES QUE ESTAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBEN SER FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIODEBE REALIZAR CORTES EN CUADRICULA.DEBE PERMITER EL CAMBIO DEL SISTEMA DE CUCHILLAS CUANDO CUMPLAN SU TIEMPO DE VIDA UTIL.DEBE TENER LA POSIBLIDAD DE ANCLAJE A**	**1**

		SUPERFICIE HORIZONTAL O VERTICAL PARA UNA MANIPULACION FIRME Y SEGURA. DEBE PERMITIR EL DESMONTAJE DE SUS PARTES PARA UNALIMPIEZA COMPLETA	
16	**Estufa lineal de tres puestos**	**LA UNIÓN ENTRE LA ESTRUCTURA Y LOS SOPORTES DE LOS QUEMADORES DEBE SER POR MEDIO DE SOLDADURAPARA CONFORMAR LA ESTRUCTURA LA UNIÓN SOLDADA DEBE SER CHAMBRANA-PATA Y NO CHAMBRANA-CHAMBRANA LA ESTRUCTURA (CHAMBRANA) DEBE SER SOLDADAS POR TODAS SUS CARAS SIN POROS.LA CHAMBRANA DEBE SER COLOCADA EN SU LADO MAS LARGO PARALELA A LAS PATAS A RAS CON LAS CARAS EXTERIORES DE LAS MISMOS. SOLDADURA TIPO MIG DE CORDÓN CONTINUO PARA LAS UNIONES DE LA ESTRUCTURA METÁLICA PARA ACERO INOXIDABLE DEBE SOPORTAR HASTA 150 KG DE CARGA ESTÁTICA EN SU SUPERFICIE, SIN QUE PRESENTE DEFORMACIÓN ALGUNA EN SU SUPERFICIE O ESTRUCTURAEL ENTREPAÑO DEBE ESTAR SOLDADO FIRMEMENTE AL MARCO DE REFUERZO ESTRUCTURALEL ENTREPAÑO DEBE TENER UN MARCO ESTRUCTURAL ELABORADO EN TUBO FIRMEMENTE SOLDADO A LA ESTRUCTURA. EL ENTREPAÑO DEBE TENER TRES (3) REFUERZOS ESTRUCTURALES EN OMEGA SOLDADOS POR DEBAJO PARALELOS A SU LADO MAS CORTO. CADA UNO DE LOS QUEMADORES DEBE TENER UN SISTEMA DE ENCENDIDO ELÉCTRICO. DIMENSIONES GENERALES DE 860 MM DE ALTO, 1500 MM DE LARGO Y 500 MM DE ANCHO, CON UNA ALTURA TOTAL DE 1424 MM Y UN FRENTE DE 424 MM. SUS LATERALES TIENEN UN RANGO DE 370 A 450 MM, MIENTRAS QUE LA BASE MIDE 160 MM Y EL ZÓCALO 20 MM. EL ENTREPAÑO PRESENTA UNA ALTURA DESDE EL PISO DE 5 MM ±, CON REFUERZOS OMEGA SEPARADOS A 10 MM ±, Y UNA SUPERFICIE DE SOPORTE PARA PARRILLAS ELEVADA 2 MM ±.LA MESA TIENE UNA ALTURA DE 10 MM ± Y UN ANCHO DE 10 MM ±, MIENTRAS QUE LA PROFUNDIDAD DEL MUEBLE ES DE 10 MM ±. EL ANCHO ENTRE PATAS, TANTO**	**1**

		EN EL LADO LARGO COMO EN EL CORTO, ES DE 10 MM ±, Y LA ALTURA FRENTE Y LATERALES TAMBIÉN SE MANTIENE EN 2 MM	
17	**Pailas**	**RECIPIENTE ALUMINIO DEBE TENER DOS MANIJAS O ASA PARA FACILITAR LA MANIPULACIÓN. REMACHADO FIRMEMENTE RESISTENTE A CAMBIOS DE TEMPERATURA. NO DEBE PRESENTAR FILOS O BORDES QUE REPRESENTEN UN RIESGO EN EL USO. DEBE SER RESISTENTE AL LAVADO.DEBE SER 100% NUEVO NO RE MANUFACTURADO. EL ESPESOR MÍNIMO DE PARED DEL RECIPIENTE DE 3 MM. DIAMETRO DE 35-40 CM**	**7**

SEGUNDA. PRECIO Y FORMA DE PAGO: El valor total del presente contrato es de **ONCE MILLONES CUATROCIENTOS CINCO MIL SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($11.405.079.00),** que serán pagados por el Establecimiento Educativo en un único pago, previa entrega y recibo a satisfacción de los bienes, mediante acta suscrita por el supervisor designado y presentación de la factura electrónica correspondiente y del comprobante de pago de seguridad social. Del valor a pagar se efectuarán los descuentos de ley, consistentes en la retención en la fuente sobre ventas y el quince por ciento (15%) de retención en el IVA, según la normatividad vigente. **TERCERA. VIGENCIA:** El presente contrato tendrá una vigencia inicial de **DIEZ (10) días hábiles** a partir de su legalización del contrato. En caso de modificar la fecha de entrega debe ser justificada por el proveedor. **CUARTA. ENTREGA DE LOS BIENES:** El contratista entregará los bienes en las instalaciones de la Institución Educativa Departamental Cartagena. Vereda El Ocaso, Municipio de Zipacon. Los bienes deberán estar en perfecto estado y corresponder a las referencias y características ofertadas. **QUINTA. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO Y CALIDAD DEL SUMINISTRO:** En virtud del artículo 77 del Decreto 1510 de 2013, no se exige póliza de garantía por la forma de entrega. Sin embargo, **el contratista se obliga a entregar junto con los bienes las garantías de fábrica originales de los equipos adquiridos**, y a **responder ante la Institución Educativa por cualquier defecto de fabricación.** La Institución podrá exigir la reposición, reparación o cambio de los equipos defectuosos durante el término de garantía, sin que esto implique costo adicional alguno ni afecte el cumplimiento del objeto contractual. **SEXTA. SUPERVISIÓN:** La supervisión del contrato estará a cargo del Rector o **supervisor designado**, quien verificará el cumplimiento del objeto y emitirá el acta de recibido. **SÉPTIMA. TERMINACIÓN Y CADUCIDAD:** La institución educativa podrá declarar la terminación unilateral o la caducidad del contrato en los términos de los artículos 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, por razones de interés público o por incumplimientos graves del contratista .**OCTAVA. INTERPRETACIÓN Y MODIFICACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución surgen controversias sobre el cumplimiento, interpretación o modificación del contrato, y no se llega a un acuerdo, el Establecimiento Educativo podrá

interpretarlo o modificarlo unilateralmente, mediante acto administrativo motivado, siempre que no se afecte esencialmente el objeto ni se aumente el valor más del 20%.**NOVENA. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** Este contrato cuenta con disponibilidad presupuestal No. **04 del 25 de marzo de 2026- recursos de capital superávit transferencias. DÉCIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El contratista declara bajo juramento que no se encuentra incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado. **DÉCIMA PRIMERA. RELACIÓN CONTRACTUAL:** Entre las partes no existe ni se genera relación laboral alguna. El contratista actúa por su cuenta y riesgo. **DÉCIMA SEGUNDA. DOMICILIO CONTRACTUAL:** El domicilio contractual será el municipio de **Zipacón, Cundinamarca**, y las notificaciones se realizarán en las direcciones indicadas al pie de las firmas. **DÉCIMA TERCERA. PERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes y la existencia de la disponibilidad presupuestal. **CLÁUSULA COMPROMISORIA:** Cualquier diferencia entre las partes se resolverá por un **tribunal de arbitramento** con sede en Zipacón, conforme a las normas vigentes.

En constancia, se firma el presente contrato, en la Vereda El Ocaso del municipio de **Zipacón**, Cundinamarca a los **dieciséis días del mes de abril de 2026.**

Firma del Rector_____
Nombre: PEDRO JESUS CASTIBLANCO PORRAS
C.C. No. 79486090_____
IED Cartagena

Firma del Contratista_____
Nombre: FABIAN STIDWAR DAVILA AVELLA
C.C. No. **1022976790**
Cargo: Representante Legal
MENELEC SAS