



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE REGIONAL TOLIMA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, como parte del estudio de mercado, en un proceso para **“CONTRATAR UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REQUERIDAS PARA LLEVAR A CABO LA CUMBRE DE REPRESENTANTES 2026 A CARGO DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA”**

Se solicita registrar sus precotizaciones a los siguientes contactos:

Correo electrónico: contrataciontolima@sena.edu.co / contratacionccstolima@gmail.com

Dirección radicación correspondencia: En la oficina de gestión documental de la Regional, ubicada en el primer piso, bloque operativo del transversal 1 número 42-244, De 7:30 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a las 5:00 p.m.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: desde el 13 de mayo al 19 de mayo de 2026 hasta las 04:00 P.M.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1.- DESCRIPCION DEL OBJETO A PRECOTIZAR: “CONTRATAR UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REQUERIDAS PARA LLEVAR A CABO LA CUMBRE DE REPRESENTANTES 2026 A CARGO DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA”

2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

El proponente seleccionado debe garantizar la prestación del servicio de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas únicas requeridas:

CUMBRE NACIONAL DE REPRESENTANTES DE APRENDICES (APRENDICES – 600 - alojamiento- alimentación y transporte interno).

ACTIVIDAD CUMBRE NACIONAL DE REPRESENTANTES
LUGAR O ESCENARIO
El proponente debe presentar acuerdo comercial de un Hotel con alta calidad a nivel de hospedaje e infraestructura y logística para atender eventos corporativos, empresariales y recreativos, el lugar debe estar dentro de la ciudad de Ibagué, con las siguientes especificaciones:

**Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500**



Certificado No. SE-CERC35681-1 - CO-SC-CER33981-1

- Auditorio con capacidad para mínimo quinientas (500) personas durante la totalidad del tiempo del desarrollo del Encuentro, incluyendo la noche.
- Sonido, con la siguiente descripción:

Descripción técnica del FBT:

* 600W + 300W RMS – 135dB SPL

* Sistema de matriz de línea bass-reflex compacta de 2 vías

* Dos woofers de 250 mm (10") con bobinas de voz de 64 mm (2.5")

* Dos controladores de compresión HF B&C personalizados con gargantas de 25 mm (1")

* Guía de ondas de precisión que ofrece 90 ° de dispersión horizontal hasta 18Khz

* Respuesta de frecuencia de 55Hz a 20KHz

* Sistema de biamplificador de clase D integrado que ofrece 600Wrms y 300Wrms para LF y HF con fuentes de alimentación conmutadas

* Procesador DSP integrado con 8 preajustes de ecualización, nivel de HF ajustable de +/- 5db para un sombreado de amplitud precisa

* Panel de control con entrada y enlace XLR, control preestablecido, control de nivel de HF, filtro HP y elevación de tierra

* Fuerte gabinete de madera contrachapada de abedul con asas de aluminio integradas, herrajes y accesorios que ofrecen un ángulo ajustable que varía de 0 ° a 10 ° en incrementos de 1 °

* Amplia gama de accesorios para ofrecer la máxima flexibilidad sin importar si su sistema de matriz de línea MUSE está suspendido o apilado en el suelo.

- 2 pantallas que cumpla la siguiente descripción técnica:

Pantalla led tamaño 10*3

Pitch 3.9

Voltaje 110. A 240

Amperios x módulos 0.50 a 1 A

Medidas módulos 50x50 y 1.00 x 50

Conexiones de señal Utp

Conexión de corriente power com

- 2 cámaras web de alta resolución o smartphones hasta cámaras DSLR o de video profesional para realizar transmisión en vivo del evento
- 2 Capturadora de video: Dispositivos (ej. Blackmagic, Elgato) que conectan la cámara profesional al ordenador por USB o HDMI.
- 60 Mesas Plegables 1.8m Blanca Estructura Panal Patas Antideslizantes
- 500 sillas plásticas Profundidad: 52.5cm, Ancho: 46.5 cm, Altura: 87.5 cm
- Salidas de emergencia debidamente señalizadas
- El proponente deberá presentar acuerdo comercial con un sitio que cuente con todas las especificaciones técnicas requeridas
- El proponente deberá allegar registro fotográfico de las instalaciones, donde se evidencie que el sitio cuenta con todas las especificaciones técnicas solicitadas.
- El proponente debe contar con punto de acreditación y registro (personal- equipos-software) para el ingreso de los seiscientos aprendices (600). Por lo que deberá presentar ficha técnica del software de registro que implementará en el evento.
- Puesto de primeros auxilios que permanezca durante los 4 días en el horario del evento.
- Ambulancia medicalizada para los 4 días en el horario del evento.
- **Accesibilidad Garantizada:** Dado que se contempla la asistencia de aproximadamente 30 **personas con movilidad reducida**, es imperativo que el hotel no presente barreras arquitectónicas (ascensores obligatorios en edificaciones horizontales).

B. TRANSPORTE:

Servicio de transporte desde el lugar del evento hacia los hoteles y viceversa por los días que se realizará el evento.

El proponente deberá presentar:

- Acuerdo comercial con empresa de transportes que prestará el servicio, de acuerdo con los siguientes requerimientos:
- Mínimo ocho (8) buses, con capacidad cada uno de cuarenta (40) personas.
- El proponente deberá anexar a su propuesta técnica catálogo con registro fotográfico de ocho (8) buses, con relación de placas los cuales prestaran el servicio a los aprendices.
- Los Buses deberán ser modelo 2021 en adelante, deberá contar con las siguientes características:
 - Full equipo
 - Sillas confortables y reclinables
 - Aire acondicionado
 - Póliza de seguros de responsabilidad civil contractual y extracontractual
 - Seguro a pasajeros
 - Amplias bodegas
 - Adaptación para personas con discapacidad.

El proponente deberá entregar los siguientes documentos de la empresa de transporte con la que tiene el acuerdo comercial:

- LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO- INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPORTE- MINISTERIO DE TRANSPORTE Vigente (Anexar Licencia) de la empresa con la que tiene el acuerdo comercial.
- Copia de la tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido y contrato y/o convenio de afiliación y tarjeta de operación de cada uno de los vehículos ofertados (Anexar soportes).
- En caso de avería del vehículo, este deberá ser remplazado en forma inmediata so pena de incumplimiento por parte del futuro contratista. (Anexar certificación).
- Los vehículos de transporte terrestre deben tener vigentes las pólizas de los seguros de responsabilidad civil ante terceros, seguros de pasajeros y demás. (Anexar copia de la póliza del vehículo).
- La empresa de transporte deberá estar debidamente vigilada por la superintendencia de puertos y transporte. (Anexar Certificación).
- Certificado de existencia y de representación Legal de la empresa a la cual están afiliados los vehículos.
- El proponente deberá entregar de los ocho (8) vehículos ofertados la siguiente documentación:
 - Seguro obligatorio SOAT (VIGENTE)
 - Permisos de transporte al día. (Anexar copia del vehículo que así lo acredite)
 - Tarjeta de propiedad
 - Revisión técnico mecánica vigente al momento de contratar el servicio y deberá permanecer vigente durante el tiempo que dure el evento para el cual está programado. (Anexar copia del documento).
- El contratista deberá entregar por lo menos quince (15) días antes de la realización de la actividad de acuerdo con cronograma pactado, la siguiente documentación correspondiente a ocho (8) conductores:

- Hoja de vida actualizada
- Experiencia mínima de dos (02) años la cual se debe soportar mediante la presentación de certificaciones.
- Documento que acredite la idoneidad y capacidad del CONDUCTOR para la prestación del servicio, Licencia de Conducción Para Vehículo Público Vigente. (Anexar copia del documento).
- Certificación de capacitación en Seguridad Vial vigente (manejo defensivo).
- Certificado médico actualizado (con vigencia no superior a un año).
- El conductor debe estar a paz y salvo por todo concepto sobre multas y sanciones por infracciones de tránsito, la administración verificara en la página web https://consulta.simit.org.co/Simit/verificar/contenido_verificar_pago_linea.jsp.

- Cuando por alguna razón se necesite del reemplazo del vehículo que se encuentre prestando el servicio, su bus de relevo deberá llegar en un tiempo igual o inferior a una (1) hora.

C. ALOJAMIENTO:

El hotel debe tener acomodación triple y/o cuádruple, en habitaciones confortables, que tenga conexión a internet y wifi, suministro de dos (2) toallas por aprendiz al día, parqueadero, salón de reuniones con óptima iluminación.

Tener disponibilidad de cuatro (4) días, tres noches (3) de acuerdo con el cronograma pactado con el SENA.

ALOJAMIENTO:

Alojamiento 4 días, 3 noches en con capacidad para mínimo 600 personas, en hoteles ubicados en el casco urbano de la ciudad.

El hotel debe contar tener las siguientes características:

- Acomodación: Acomodación doble, triple o máximo cuádruple en camas individuales y por género; con baño privado, habitaciones con televisión por cable, toallas y elementos de aseo durante toda la estadía. Incluye seguro hotelero

Nota:

- No se aceptan sofá camas, ni camarotes, ni camas pegadas al piso para la acomodación de los participantes.
- No se podrán generar consumos que generen cargos adicionales a los contemplados en el contrato se solicita por favor retirar los productos de minibar, y no autorizar la venta adicional de bebidas alcohólicas.
- El hotel debe contar con servicio de wi-fi en las habitaciones y áreas comunes, servicio de parqueadero, ascensores disponibles en los casos de edificaciones horizontales.
- Acceso para aproximadamente 50 personas con movilidad reducida.
- Permitir la custodia de los elementos de los aprendices, mientras les asignan la habitación.

El contratista debe realizar el pago de impuestos y seguro hotelero para cada persona, es decir (600)

El contratista deberá realizar el pago de seguro todo riesgo para cada uno de seiscientos (600) asistentes durante los días que dure la actividad.

D. ALIMENTACIÓN:

DESAYUNO

El proponente deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de desayuno que consisten en:

- Proteína 80 Gramos
- Harina 80 Gramos

- Bebida en leche 180 cc Café, Chocolate o Avena.
- Jugo 7 onzas o fruta 80 Gramos
- Mantequilla o Mermelada

El proponente debe adjuntar a cada opción de menú el respectivo balance nutricional.

El desayuno debe ser servido en vajilla y/o en autoservicio estilo bufet.

Se servirá a las 6:00 a.m. del segundo, tercer y cuarto día.

DESAYUNOS: (para los días 2, 3 y 4)

- **Opción 1:** Arepa (80 gramos), huevo revuelto con jamón (80 gramos), tajada de queso cuajada; acompañado de frutas picadas (mínimo 3 variedades), bebida caliente en leche 180 cc Café, Chocolate o Avena.

- **Opción 2:** Omelete de Jamón y queso, acompañado de dos (2) porciones de pan tajado (120 gramos), con bebida caliente en leche 180 cc Café, Chocolate o Avena.

- **Opción 3:** Pastelito horneado de pollo con verduras o un (1) crepe de pollo con verduras de 120 gr, acompañado de jugo de fruta natural de 200 ml, más frutas picadas (mínimo 3 variedades).

ALMUERZO

El proveedor deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de almuerzo

- Proteína 120 Gramos
- Harina 80 Gramos
- Farináceo 100 Gramos
- Verdura 100 Gramos
- Jugo 10 Onzas o Fruta 100 Gramos
- Postre 30 – 40 Gramos

El proponente debe adjuntar a cada opción de menú el respectivo balance nutricional.

Los Almuerzos deben ser servidos en vajilla y/o en autoservicio estilo bufet. Se servirá a las 12:00 m. de los cuatro días.

Almuerzo Día 1

Sopa de Vegetales

Lomo de res a la mostaza

Ensalada tropical (Repollo verde y blanco blanqueado y salteado- Mango verde tomy- Uchuva- Cebolla caramelizada- Tomate Cherry) -Croqueta de Yuca - Arroz con ajonjolí

Flan de caramelo

Jugo de Guayaba Agria

Almuerzo Día 2

Medallones de Carne de cerdo en salsa de Lulo



El empleo
es de todos

Mintrabajo

Vegetales salteados con aceite de oliva y ajo en pasta (habichuela-zanahoria- maíz tierno – brócoli o coliflor) -Arroz Verde
- Puré Gratinado
Cocadas
Jugo de Mora

Almuerzo Día 3

Crema de Vegetales con chips de plátano - Filete de Mero o Mojarra frita – Croquetas de banano verde con queso -Arroz de cebolla - ensalada verde (apio, manzanas, lechuga crespita y almendra)

Postre: Helado de vainilla y chocolate – Galleta de árbol del pan

Almuerzo día 4:

Arroz mixto, ensalada y plátano maduro asado, jugo natural

Postre: helado con sabores típicos de la región.

Opción Vegetariana

Almuerzo: Crema de Brócoli - Albóndigas de lentejas y avena con puré de plátano y arroz integral-Ensalada fresca de zanahoria, repollo morado y aguacate

Postre: Mousse de mango con yogur griego vegetal (soya o coco)

Jugo natural de maracuyá sin azúcar añadido

CENA

El proveedor deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de cena

- Proteína 120 Gramos
- Harina 80 Gramos
- Farináceo 100 Gramos
- Verdura 100 Gramos
- Jugo 10 Onzas o Fruta 100 Gramos
- Postre 30 – 40 Gramos

El proponente debe adjuntar a cada opción de menú el respectivo balance nutricional.

Las cenas deben ser servidas en vajilla y/o en autoservicio estilo bufet. Se servirá a las 7:00 p.m. del primer, segundo y tercer día y se entregan en el hotel.

CENA: (Para los días, 1, 2 y 3):

El proveedor deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de cena

- **Opción 1:** Plato tolimense, jugo de limonada natural

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SE-CERC35681-1 - CO-SC-CER133681-1



- **Opción 2:** Pescado frito, acompañado de patacones de banano, jugo natural
- **Opción 3:** Pechuga de pollo a la plancha (120 gramos), acompañado de papas a la francesa (80 gramos), ensalada y jugo natural

REFRIGERIO AM Y PM

El proveedor deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de refrigerio

- **Sólido:** Harina 50 gramos,
- **Líquido:** Bebida jugo, néctar o bebida sin gas x 250 ml.
- **Fruta de cosecha**
- **Agua de 500 ml**
- **Energizante (bocadillo)**

El proponente debe adjuntar a cada opción de menú el respectivo balance nutricional.

Los refrigerios en la mañana se servirán a las 9:30 a.m. de los cuatro días y los refrigerios de la tarde se servirán a las 4:00 p.m. de los tres días iniciales.

REFRIGERIOS DE LA MAÑANA Y TARDE:

- **Opción 1:** sándwich de jamón, queso y pollo 150 gramos, acompañado de jugo de fruta natural de 200 ml., más una fruta.
- **Opción 2:** Perro 120 gr, acompañado de jugo de fruta natural de 200 ml., más una fruta: pera o manzana, de tamaño igual o mayor a 50 gramos.
- **Opción 3:** Ensalada de frutas, con helado típico de la región, tamaño
- **Opción 4:** Snack de papas o platanitos (típicos de la región), acompañado de una fruta y jugo en caja de marca reconocida.
- **Opción 5:** Hamburguesa 120 gr, acompañado de jugo de fruta natural de 200 ml, más una fruta de tamaño igual o mayor a 50 Gramos.
- **Opción 6:** Bonyurt, acompañado de galleta y una fruta igual o mayor a 50 gramos

NOTA: Todo lo solicitado por refrigerio debe estar incluido y de buena presentación. Se debe contemplar opción vegetariana y gluten free.

- El suministro de los refrigerios debe ser servidos en el mismo lugar del evento, en condiciones que garanticen su inocuidad. Y como se acuerde previamente con el supervisor del contrato. No se puede repetir menú.

- El proponente debe adjuntar a cada opción de menú el respectivo balance nutricional.

- **Identidad Regional:** Se sugiere incluir platos típicos (ej. Plato tolimense) para resaltar la cultura de la sede.

- Los refrigerios en la mañana se servirán a las 9:30 a.m. de los cuatro días y los refrigerios de la tarde. se servirán a las 4:00 p.m. de los tres días iniciales. - los refrigerios de la mañana, serán entregados los días 1, 2,3 y 4 y los refrigerios de la tarde, serán entregados los días 1, 2 y 3, importante garantizar que las bebidas se encuentren frías.

- No se deben presentar opciones de refrigerio tales como: papas en paquete, jugos de caja, etc.

ACTIVIDADES

Recibimiento de los aprendices en el Hotel:

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



- Material: Cartón + Papel, Medidas: 18 cms x 14,5 cms. con la publicidad del evento
- 5 cavas y/o neveras de icopor con capacidad de 120 litros con suministro constante de hielo, para conservar las bebidas hidratantes frías.
- Suministro de bebidas hidratantes y/o agua durante los 4 días del evento.
- 1 botiquín que contenga 2 inmovilizadores, 2 cajas gasas estériles, 5 frascos de Rifamicina SV 1% en spray, 2 tubos Nitrofurual 2mg crema, 5 tubos de sulfaplata, 10 unidades solución salina normal x 100 cc, 1 caja de curas por 100 unds, 3 unidades de cinta quirúrgica microporosa de 5 x 2 cms, 3 frascos de alcohol x 500 cc, 5 unidades de vendajes 3 x 3, 4 rollos de esparadrappo grande, 5 pilas medianas para equipo de órganos.

Personal solicitado:

- El proponente deberá ofrecer el siguiente recurso humano para el evento.

PERFIL	REQUISITO	ACTIVIDAD	CANTIDAD	DOCUMENTOS SOPORTE
Dinamizador (Coach)	Profesional en ciencias sociales y/o humanas	actividades de inicio	1	<p>Certificaciones académicas, laborales que soporten la experiencia, dinámico, trabajo con jóvenes.</p> <p>Coaching Social/Comunitario: Enfoque en el empoderamiento de individuos en contextos de vulnerabilidad o transformación social.</p> <p>Coaching Organizacional/Laboral: Aplicación de conocimientos sociales para mejorar el clima laboral, la productividad y el desarrollo de carrera.</p> <p>Su participación se requiere para el primer día en el horario de 2:00 pm a 4:00 pm.</p>
Auxiliar de enfermería	auxiliares de enfermería con certificación de la secretaria de salud	Prestar servicio de primeros auxilios	3	<p>Formación: Título técnico como Auxiliar de Enfermería o técnico en Atención Prehospitalaria (APH). Certificaciones Vigentes: Soporte Vital Básico (BLS) mínimo de 20 horas.</p> <p>Experiencia: Mínimo 6 meses a 1 año en urgencias,</p>

				<p>ambulancias (tripulación básica/medicalizada) o atención prehospitalaria.</p> <p>Su participación se requiere para los cuatro días del evento, en el horario de 08:00 am a 06:00 pm.</p>
Personal logístico	Bachilleres, técnico o tecnólogo con experiencia en eventos culturales y recreativos	acompañar los grupos en las actividades programadas y estar atenta como soporte a todas las actividades. Se sugiere la contratación de aprendices de la Regional	30	<p>Título de técnicos en logística</p> <p>Certificación del curso realizado en el SENA, relacionado con el tema logístico</p> <p>Su participación se requiere para los cuatro días del evento, en el horario de 06:00 am a 08:00 pm.</p>
Ingeniero de sonido	Tecnólogo o Profesional en ingeniero de sonido o afines con experiencia mínimo de 2 años	Se encargara del manejo de los equipos técnicos del evento y de brindar asistencias a los equipos audiovisuales	1	<p>Certificaciones académicas y laborales que soporten la experiencia</p> <p>Su participación se requiere para los cuatro días del evento, en el horario de 08:00 am a 06:00 pm.</p>
Intérpretes de lenguaje de señas	Profesionales, con experiencia certificada en lenguaje de señas Colombiana	Se encargarán De la interpretación a los aprendices con discapacidad auditiva durante los días del evento	2	<p>Experiencia Requerida Trabajo en Equipo (Relevos): Experiencia trabajando en pareja (relevos cada 20-30 minutos) para mantener la calidad de la interpretación y evitar fatiga. Interpretación en Escenario: Experiencia previa en escenarios grandes, televisión o eventos con iluminación intensa. Preparación Previa: Experiencia en revisar libretos, canciones, o temáticas técnicas antes del evento para asegurar precisión léxica. Manejo de Variaciones Lingüísticas: Conocimiento de dialectos regionales y, si aplica,</p>

				Su participación se requiere para los cuatro días del evento, en el horario de 08:00 am a 06:00 pm.
--	--	--	--	---

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR:

- El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios por cada ítem, comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos, el valor total de la oferta, incluido el IVA, no podrá superar el presupuesto disponible. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo
- El presente proceso se adjudicará por la totalidad de los servicios mencionados anteriormente, es decir, que no se tendrán en cuenta las propuestas que se presenten parcialmente.
- El proveedor debe estar en capacidad permanente de proveer al SENA, de acuerdo con las cantidades requeridas y a los precios del mercado, los anteriores bienes y servicios.
- Solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por proponente.
- Los materiales anteriormente descritos están sujetos a garantía y cambios de no cumplir con las especificaciones requeridas por la entidad
- Todos los elementos que entregará el contratista deberán ser de primera calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
- Los precios presentados deben incluir todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso, pues estos corren por cuenta del contratista.

3.- PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN: La oferta económica registrará el valor por ítem requerido y en

**Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500**





cantidad requerida.

4.- PLAZO DE EJECUCION: Quince (15) días, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de legalización y ejecución del contrato sin exceder del día 23 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación, evento que ocurra primero.

5.- LUGAR DE EJECUCION: El objeto contractual en el que se ejecutará principalmente el objeto del contrato, es la ciudad de Ibagué Centro de Comercio y Servicios.


6.- PRECOTIZACION: En atención a la información que antecede, amablemente solicito su colaboración para efectos de cotizar los servicios relacionados en la presente solicitud.

Adicionalmente, es importante aclarar a las personas interesadas en presentar precotización que en el caso de existir alguna inconsistencia en materia de presentación y/o unidades de medida pueden informar a la entidad para proceder a corregir lo respectivo.

Cordial saludo,

ÁLVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR

Subdirector de Centro Comercio y Servicios

Proyectó y Revisó: María Alejandra Díaz Vidales - Abogada Centro de Comercio y Servicios 

**Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500**



Certificado No. 82-CERC35681-1 - CO-SC-CER339881-1