	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	CONSOLIDADO **EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. CA-QDO-CCYT-9538-006 DEL 2025**	V.02

OBJETO	**El Centro de Comercio y Turismo regional Quindío del SENA, entrega a título de ARRENDAMIENTO al ARRENDATARIO y éste lo recibe al mismo título por un plazo determinado, una porción del bien inmueble ubicado en la Carrera 18 No. 7-58 barrio Galán - Armenia, en el patio de banderas, con destino única y**

NRO.	NOMBRE PROPONENTE	CALIFICACIÓN
P-1	FUNDACION CONSERVACION VIDA Y MEDIO AMBIENTE CONVIDA	CUMPLE
P-2	#¡REF!	#¡REF!

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

CUMPLE	1
NO CUMPLE	0
RECHAZADO	0
TOTAL	1



LUIS FELIPE PEREZ LOPEZ
Abogado Contratista

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. CA-QDO-CCYT-9538-006 DEL 2025	V.02

OBJETO	El Centro de Comercio y Turismo regional Quindío del SENA, entrega a título de ARRENDAMIENTO al ARRENDATARIO y éste lo recibe al mismo título por un plazo determinado, una porción del bien inmueble ubicado en la Carrera 18

Proponente nro. **1** Lotes **N.A.** Número(s)

Nombre del proponente: **FUNDACION CONSERVACION VIDA Y MEDIO AMBIENTE CONVIDA**

Integrante 1: %Participación

Integrante 2: %Participación

Integrante 3: %Participación

Integrante 4: %Participación

	REQUISITO	CUMPLE
1	Documento de proponente plural	N.A.
1.1	Forma de unión	N.A.
1.2	Objeto	SÍ
1.3	Vigencia	SÍ
1.4	Participación	N.A.
1.5	Otros	N.A.
	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	SÍ
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	N.A.
	NOTA	
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	SÍ
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	N.A.
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	SÍ
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	SÍ
6.2	Objeto social relacionado	SÍ
6.3	Facultades	SÍ
6.4	Constitución y vigencia	SÍ
6.5	Tamaño	N.A.
6.6	Domicilio	N.A.
6.7	Otros	N.A.
	NOTA	
7	Registro Único de Proponentes – RUP	N.A.
	NOTA	
8	Validación de la información del RUP	
8.1	Expedición	N.A.
8.2	Renovación	N.A.
8.3	Firmeza	N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento	N.A.
	NOTA	
9	Registro Único Tributario - RUT	SÍ
	NOTA	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales	SÍ
	NOTA	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)	SÍ
11.1.	Revisor fiscal (RF)	SÍ
11.2	Documento de identificación del RF	SÍ
11.3	Tarjeta profesional del RF	SÍ
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF	SÍ
	NOTA	
12	Garantía de seriedad de la oferta	N.A.
12.1	Expedición	N.A.
12.2	Tomador	N.A.
12.3	Asegurado	N.A.
12.4	Objeto del proceso	N.A.
12.5	Valor amparado	N.A.
12.6	Vigencia	N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	N.A.
12.8	Validación de autenticidad	N.A.
	NOTA	
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	SÍ
	NOTA	
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	SÍ
	NOTA	
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	SÍ
	NOTA	
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	SÍ
	NOTA	
19	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.	SÍ
	NOTA	
20	Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.	SÍ
	NOTA	
21	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 y entrega de dotación.	SÍ
	NOTA	
22	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	SÍ
	NOTA	
23	Otros requisitos SST	SÍ
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.