	Código: GCCON-AN-001
	Versión: 07

PROCESO
GESTIÓN CONTRACTUAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**	

CONTRATO No.: CO1.PCCNTR. 9282590	**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE: INCAP SAS**
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO: 31/12/2026	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO: Kareen Johanna Vega Cordero**

OBJETO: Contratar el arrendamiento o alquiler de un inmueble para cubrir la demanda de ambientes de formación requeridos por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, regional distrito capital para la vigencia 2026

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos no peligrosos - Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora) - Generación de vertimientos - Consumo de energía / gas - Consumo de agua	**RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** - Consumo de alimentos y bebidas - Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias. - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo, - Potencial de lesiones o afectaciones a la salud - Riesgo Físico - Riesgo Químico - Riesgo Psicosocial - Riesgo Locativo: Caídas a mismo y a diferente nivel. - Riesgo Biológico - Riesgo Mecánico - Riesgo Biomecánico - Riesgo Publico - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)						
Extintores: Se debe contar con un (1) extintor por cada doscientos (200 m2) metros cuadrados. Estos elementos deben estar instalados, recargados y puestos, en funcionamiento antes de generar el traslado de personal, servidores públicos y/o aprendices del Sena. Se advierte que ningún, extintor puede estar vencido en el momento que el SENA haga uso de estos.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia Carpeta A EXTINTORES, con el documento "Actas de recibo a satisfacción extintores INCAP TORRE 5 DIVISION INDUSTRIAL 11-25"** el cual contiene el numero de extintores recargados y entregados en la sede CALLE 64 N° 13 - 78/84 en la ciudad de Bogotá D.C, así mismo **se evidencia 5 fotos** de diferentes extintores, pero no la evidencia de ubicación y distribución **Se evidencia Documento SALONES BAÑOS EXTINTORES 2026 HOTELERIA TURISMOS,** con la HOJA DE VIDA E INSPECCIÓN DE EXTINTORES, con el inventario, distribución y condiciones de los extintores
Detección de incendios: Contar con los equipos para la detección y la alarma temprana contra incendios en las edificaciones clasificadas en los grupos y sub grupos de ocupación que se listan en la tabla J4.2-1. De la NRS - 10 (Automáticas de humo y alarma sonora).	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia Carpeta B CONTRA INCENDIOS** la cual contiene 5 evidencias fotográficas de detectores de humo y alarma sonora
Fumigación: Se requiere llevar a cabo jornadas de fumigación y desinfección en las áreas con el fin de prevenir afectaciones a la salud. Estas fumigaciones deberán ser contratadas y ejecutadas por el arrendador en cumplimiento de los requisitos legales vigentes en materia de saneamiento. En adición, el arrendador deberá allegar a la Entidad informe de la actividad ejecutada junto con la siguiente documentación: Copia de los permisos sanitarios y ambientales de funcionamiento de la empresa contratada para la fumigación Entregar soportes de curso de capacitación y entrenamiento del personal y copia del o los carnés del personal que va a aplicar los plaguicidas. Los soportes de los cursos deben acreditar una intensidad mínima de 60 horas acumulables al año. La actualización y entrenamiento del curso deberá hacerse anualmente mediante eventos de capacitación o conferencias y prácticas específicas de acuerdo con el manejo de nuevos plaguicidas o equipos. Articulo 172 y Artículo 175 del Decreto 1843 de 1991. Nota 1: el SENA verificará durante la prestación del servicio, que las certificaciones de los cursos correspondan a las mismas personas que están prestando el servicio de aplicación de plaguicidas. Nota 2: La capacitación y el entrenamiento deben ser efectuados por el SENA, las autoridades de salud e ICA y demás entidades que hagan parte del Sistema Nacional de Transferencia de Tecnología en los niveles operativos correspondientes o por universidades e institutos Tecnológicos. Entregar copia de las fichas de datos de seguridad de los Plaguicidas en idioma español. Nota: La empresa aplicadora de plaguicidas en edificaciones, vehículos, productos	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia Carpeta C FUMIGACIÓNN** la cual contiene; - Certificado L.T INCAP Torre 5 01-26 con informe de LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES SUBTERRANEOS, realizado el 03 de julio de 2026 **Se evidencia Carpeta C fumigación con**: ***** soportes de curso de capacitación y entrenamiento del personal JOHN FREDY MOSUCHA CRUZ y FABIAN HERNANDO PARDO ROA - Carne de Aplicadores autorizados de JOHN FREDY MOSUCHA CRUZ y FABIAN HERNANDO PARDO ROA vigente hasta 09/07/2026 - Concepto 2026 con el concepto sanitario expedido el 10 de junio de 2026 concepto favorable para la empresa en fumigación y lavado y desinfección de tanques - FICHA TÉCNICA ZOORAT, BLOQUES, - Ficha Técnica MARYAM EC (PP) - Ficha de Datos de Seguridad de ZOORAT®, MARYAN EC - CERTIFICADO DISPOSICION FINAL 26 con el CERTIFICADO DE RECOLECCION, TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS, expedida el 28 de enero de 2026

Lavado de Tanques: El arrendador deberá llevar a cabo la actividad de mantenimiento, lavado y desinfección de los sistemas de almacenamiento de agua potable mínimo cada 6 meses en cumplimiento del Artículo 10 del Decreto 1575 de 2007. Dentro de la actividad anteriormente mencionada se deberá incluir los análisis de: Medición de Cloro Residual Libre y pH, antes de enviar el agua a la red de distribución, garantizando el cumplimento de los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2007. Cinco (05) días hábiles después de ejecutadas las actividades de mantenimiento y desinfección de los sistemas de almacenamiento de agua potable y haber llenado el tanque, se debe realizar las mediciones de los parámetros de Fisicoquímicos y microbiológicos, mediante laboratorio acreditado por la autoridad por la entidad que cuente con la capacidad certificadora para dicho fin., garantizando el cumplimento de lo establecido en la Resolución 2115 de 2007 Nota: El informe de mantenimiento, lavado y desinfección de los sistemas de almacenamiento de agua potable junto con el resultado de los análisis realizados se deberá emitir a la Entidad para asegurar el cumplimiento legal.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia capeta D Lavado de Tanques:** **- Certificado de lavado de tanques del 3 de julio de 2026, por parte de la empresa Extinfum** **- REPORTE ANÁLISIS DE LABORATORIO con resutado OBSERVACIONES: LA MUESTRA ANALIZADA CUMPLE CON LA RESOLUCIÓN 2115 / 2007 PARA AGUA POTABLE, fecha 03/07/2026**
Seguridad química: El arrendador debe mantener los productos químicos que utilice en cada una de las sedes como jabón, gel antibacterial, alcohol, pinturas, aceite lubricante, entre otros, debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018 y Resolución 773 de 2021. Asimismo, debe mantener en las instalaciones de la sede las fichas de datos de seguridad de los productos químicos que este usando y/o almacenando. Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018 y Resolución 773 de 2021, y deben estar en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)". Nota 1: Si se almacenan plaguicidas en la sede, debe estar en un espacio único para estas y separado de las demás sustancias químicas, de igual forma los equipos que se usen para la aplicación de estos. Nota 2: Se debe garantizar el almacenamiento correcto de las sustancias químicas en concordancia con el programa de riesgo químico establecido por el SENA	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia la carpeta E SEGURIDAD QUIMICA la cual contiene:** - Acta químico 2 de abril Diseñar la herramienta automatizada para el etiquetado de productos químicos basada en la base de datos de productos químicos elaborada en Unigermana e Incap - Acta químico 19 de fe, Inspección de condiciones de seguridad química Incap y Unigermana Sedes Chapinero - Acta químico, inspección de condiciones de almacenamiento Sede **Centro Incap (No chapinero)** - Químico 7 de marzo, Brindar instrucciones iniciales para la elaboración de la base de datos de productos químicos de las sedes Centro y Chapinero de Incap y Unigermana. - Químico 27 de mayo, Socialización de recomendaciones básicas para el manejo seguro de productos químicos en la sede Chapinero - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD ALCOHOL ANTISÉPTICO AL 70% - FICHA DATOS DE SEGURIDAD CERA POLIMERICA AUTOBRILLANTE - Ficha de datos de seguridad Tintas - FICHAS DE SEGURIDAD GEL ANTIBACTERIAL D'YILOP - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD ALCOHOL ISOPROPILICO DESODORIZADO - FICHA DE SEGURIDAD DE MATERIALES CERA EMULSIONADA - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD CAUCHO DE SILICON PE-21 - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LIMPIADOR DE CONTACTOS 3 EN UNO TÉCNICO - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LIMPIAVIDRIOS - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD THINNER ESTANDAR CAL - Ficha de Datos de Seguridad SACTIF LUSTRAMUEBLES - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LIMPIADOR ALFOMBRAS Y MOQUETAS INYECCIÓN/EXTRACCIÓN - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LIMPIADOR EN POLVO ABRASIVO - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD POTENTE 409. LIMPIAVIDRIOS - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD REMOVEDOR DE CERA - Ficha de datos de seguridad Sodio hipoclorito en solución 5-10 % Cl, technical -FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD - FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD VARSOL DESENGRASANTE UNIVERSAL
Salidas de emergencia: La sede debe contar con salidas de emergencias acorde a la ocupación de los espacios, las cuales deben estar señalizadas de tal manera que no generen confusión en casos de presentarse cualquier eventualidad. (Mínimo 2 salidas de emergencia con salida al exterior.) Estos requerimientos se deben cumplir según los requisitos exigidos por los NSR-10 títulos J y K. Asimismo, el número de salidas de emergencias de la edificación por carga ocupacional debe estar acorde con lo establecido por la norma. (0-100 personas =1 Salida) (101-500 personas =2 salidas) (500-1000 personas =3 salidas) según Tabla K.3.4-1 de la NRS – 10. La sede debe tener señalización de emergencias cumpliendo los requerimientos normativos establecidos y según el plan de emergencias de esta, Art. 221 res 2400. Nota: La señalización debe ser asumida por el arrendador teniendo en cuenta que el SENA no cuenta con un rubro para tal fin dentro del presupuesto para arrendamientos. No obstante, si el ordenador del gasto dispone de alguna señalización que pueda instalar y desinstalar fácilmente, podrá hacer uso de ella durante el plazo de arrendamiento. Toda señal que indica medios de salida al exterior del edificio debe tener la palabra ''SALIDA'' escrita en caracteres legibles, no menores de 150mm de alto, trazo no menor de 20mm de ancho, iluminado por una fuente de energía confiable	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia carpeta F SALIDA EMERGENCIAS la cual contiene;** - 2 fotografías de salida de emergencia **Se evidencia carpeta SEÑALIZACIONES Y TROS la cual contiene;** - 18 fotografías de planos de evaluación, camillas rutas de evacuacion, contenedores de residuos
Accesibilidad al medio físico: Las edificaciones que se arrienden por parte de la entidad deben contar con los medios necesarios (tipos de accesibilidad con el ancho y cantidad según la NSR-10 títulos J y K) para garantizar la adecuada evacuación y circulación de las personas por las mismas. Por otro lado, la edificación en arrendamiento debe tener como mínimo 2 tipos de acceso en las instalaciones para facilitar el acceso a la misma del personal en condición de discapacidad. Si cuenta con rampas, se debe verificar que tenga las dimensiones requeridas para el tránsito de personas en condición de discapacidad. La escalera debe contar con cintas antideslizantes fotoluminiscentes en los peldaños, con el fin de prevenir accidentes. Asimismo, si cuenta con salva escaleras el mantenimiento y funcionamiento de estos debe ser atendido por el propietario del bien. Si cuenta con ascensores: El mantenimiento y funcionamiento de estos debe ser atendido por el propietario del bien. El ancho de los pasillos o senderos de tránsito deben ser de mínimo 1.2 metros, y la altura entre el piso y el techo debe ser mínimo de 2.2 metros.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			**Se evidencia carpeta G ACCESIBILIDAD la cual contiene;** - 18 fotografías de escaleras (rutas de evacuacion) y ascensor Se evidencia documentacion de certificado de mantenimiento de ascensores 15/07/2026

Baterías de baños: Áreas Administrativas y de Formación: Administrativas: Debe contar con (1) orinal, (1) inodoro, (1) lavamanos por cada quince (15) trabajadores, separados por género, incluyendo papel higiénico, recipiente de recolección, toallas de papel, jabón y desinfectantes.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia carpeta H BATERIAS BAÑOS ADMON la cual contiene;** - 7 Fotografías de lavamanos, dispensadores de papel y unidades sanitarias, **Se evidencia Documento SALONES BAÑOS EXTINTORES 2026 HOTELERIA TURISMOS,** con la distribución de unidades sanitarias por piso
Ambientes de formación: Cada salón o espacio utilizado para enseñanza, debe estar provisto, al menos de una ventana exterior para rescate de emergencia, a menos que el salón disponga de una puerta que conduzca directamente al exterior	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia carpeta Fotos Torre 5:** con 4 fotos de ambientes de formacion
Los ambientes de formación deben cumplir las siguientes áreas por estudiante de la siguiente manera: (1,65 m2 mínimo por estudiante, para aulas teóricas y 2,2 m2 por estudiante y Numero máximo cuarenta (40) estudiantes en aula especializadas y número máximo de treinta (30) estudiantes por aula) según la norma K.3.14.1.1.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia carpeta J AMBIENTES FORMACIÓN la cual contiene;** - 31 Fotografías de las dimensiones y capacidades de los ambientes de formación. **Se evidencia Documento SALONES BAÑOS EXTINTORES 2026 HOTELERIA TURISMOS**, con las dimensiones de los ambientes de formación asignados
Ambientes de bienestar: El arrendamiento debe contar con espacios para el bienestar de los aprendices y funcionarios tales como: cafetería, enfermería, zonas de esparcimiento y baños independientes entre aprendices y funcionarios.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia carpeta K AMBIENTES BIENESTAR la cual contiene;** - 2 fotografías del área de cafetería y servicio de alimentación No se evidencia zona de enfermería **Se evidencia carpeta I FORMACIÓN la cual contiene;** - 18 fotografías sobre los ambientes de formación, con la evidencia de ventanas y puertas que dirigen a las rutas de evacuacion **Se evidencia Documento SALONES BAÑOS EXTINTORES 2026 HOTELERIA TURISMOS**, con la distribución de unidades sanitarias por piso
Los espacios deben cumplir los rangos del confort térmico. De no ser así, el arrendador debe instalar un sistema de ventilación mecánica con el objetivo de mantener la temperatura del espacio entre 17° y 27° grados.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo			X	Los espacios cumplen con los rangos del confort térmico

Normatividad Relacionada:
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Resolución 40595 de 2022 - Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.
Resolución 3168 de 2015 - Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano



8/14/2026

Miguel Angel Medina Beltran
Apoyo HySI
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos