SENA - DIRECCIÓN GENERAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
GRUPO DE INFRAESTRUCTURA
CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE				
SEDE/DEPENDENCIA QUE SOLICITA EL CONCEPTO	Centro/Dependencia		Regional	ID Sede/dependencia
	Centro de Biotecnología Agropecuaria Mosquera		Cundinamarca	36-02-00-025-951210
CONTACTO QUE REALIZA LA SOLICITUD	Nombre	Cargo	Correo Electrónico Institucional:	
	NELSON OCTAVIO GOMEZ BOTERO	Subdirector (E)	ngomezb@sena.edu.co	
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	"CONTRATAR LAS OBRAS DE ADECUACIÓN PARA LA MODERNIZACIÓN DE LA SALA DE LACTANCIA Y LAS OBRAS DE ADECUACION DEL ESPACIO PARA COCINA INDUSTRIAL, DEL PROYECTO ANCESTRALAB DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA SEDE MOSQUERA- CUNDINAMARCA."			
RADICADO No.	25-9-2026-034444	NIS 2026-02-343119	FECHA	8/5/2026
VALOR FINAL DEL PROYECTO SEGÚN PRESUPUESTO ADJUNTO	$194.130.338		RUBRO	C-3699-1300-17-53105B-3699011-02 / C-3605-1300-4-40402A-3605021-02

REQUERIMIENTOS GENERALES					
ADECUACIONES	X	MANTENIMIENTOS		CONSTRUIDAS	

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y REGISTRO FOTOGRÁFICO: AREA DE COCINA

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) se encarga de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

El Centro de Biotecnología Agropecuaria (CBA) del SENA en Mosquera Cundinamarca, cuenta con el área de Gestión de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa, quien presta apoyo a las diferentes Unidades que brindan Formación Profesional Integral a los colombianos en I+D+i en los programas de gastronomía, calidad de alimentos, gestión de Empresas Agropecuarias, Producción Agrícola, Producción Agropecuaria Ecológica, Cultivos agrícolas, maquinaria agrícola, aulas móviles, entre otros. A su vez cuenta con un ambiente de formación donde se hacen prácticas gastronómicas como el rescate de técnicas ancestrales , cocina artesanal, entre otras prácticas cuyo objetivo es el rescate de saberes que conllevan al dinamizar la economía popular, fortalecer los conocimientos de nuestros aprendices desarrollando habilidades en las competencias básicas de su especialidad y a su vez tengan una vivencia sobre los procesos productivos, además de ser motivadores del crecimiento de algunos emprendimientos en la región.

El grupo de Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica y Formativa ha venido dotando y fortaleciéndolas propuestas formuladas por instructores y aprendices pertenecientes al Grupo de Investigación CIBA-CBA y a los Semilleros de Investigación.

Una vez presentados los proyectos a la convocatoria de Competitividad y Desarrollo tecnológico en el año 2025 y una vez pasadas las fases de evaluación, mediante la resolución 1-00001-2026 fue otorgado el presupuesto para el desarrollo del proyecto "2025_336_55 Ancestralab: Innovación para el desarrollo y fortalecimiento de las estrategias CampeSENA, economía popular y desarrollo marca país en Gastronomía" cuyo objetivo es Consolidar AncestraLab como un Laboratorio de Innovación Gastronómica mediante investigación aplicada, orientado a la experimentación y transferencia de conocimientos culinarios ancestrales, que fortalezca la formación profesional, impulse la estrategia Campesena, dinamice la economía popular y campesina, y proyecte la gastronomía colombiana como activo estratégico de la identidad cultural y de la Marca País y que dentro de sus actividades se hace necesario adecuar el ambiente para que los aprendices, empresarios y otras partes interesadas se beneficien de unas instalaciones adecuadas para prácticas y otras actividades gastronómicas y ser uno de los pioneros en tener un laboratorio de innovación gastronómica con instalaciones y equipos de alta tecnología.

La creación de laboratorios de innovación gastronómica responde a la necesidad de formar talento humano, asesorar comunidades y generar soluciones para el sector alimentario. Estos espacios no son simples cocinas, sino hubs creativos donde chefs, aprendices, investigadores y comunidades experimentan con ingredientes, técnicas y modelos de negocio para enfrentar retos como la sostenibilidad, la nutrición, la seguridad alimentaria y la diversificación de mercados. En un contexto donde los consumidores demandan productos locales y sostenibles, los laboratorios permiten rescatar técnicas ancestrales como el ahumado, aportando valor agregado a la panificación y la cocina artesanal. Experiencias latinoamericanas, como las impulsadas por Gastón Acurio o Jennifer Rodríguez, demuestran la relevancia de revalorizar la tradición y proyectarla globalmente. En Colombia, AncestraLab se alinea con la estrategia CampeSENA, la economía popular y la Marca País, al rescatar saberes rurales, fortalecer el emprendimiento campesino y proyectar la identidad culinaria como activo de competitividad territorial. Su viabilidad radica en articular formación, investigación aplicada y emprendimiento, generando resultados a corto plazo (capacitación y prototipos), mediano plazo (nuevos emprendimientos rurales) y largo plazo (posicionamiento regional y nacional de la gastronomía ancestral como motor económico y cultural).

Si bien el Centro de Biotecnología Agropecuaria cuenta con ambientes de formación destinados al desarrollo de prácticas académicas, investigativas y tecnológicas, algunos de estos espacios requieren procesos de actualización, adecuación y ampliación que permitan responder a las nuevas dinámicas de formación, investigación e innovación. Esta necesidad se fundamenta en la incorporación de nuevos equipos especializados indispensables para la ejecución del proyecto, así como en la necesidad de garantizar el cumplimiento de los estándares técnicos, de bioseguridad e higiénico-sanitarios exigidos para las áreas destinadas a la manipulación de alimentos.

La adecuación de este ambiente de formación trasciende la mejora de la infraestructura física, constituyéndose en una estrategia para fortalecer la calidad de la Formación Profesional Integral. Un espacio moderno, funcional y técnicamente dotado favorece el desarrollo de competencias técnicas (competencias duras) relacionadas con la aplicación de procedimientos especializados, el manejo de tecnologías, la investigación aplicada, el control de calidad y la innovación en procesos agroalimentarios. De igual manera, promueve el fortalecimiento de competencias transversales (competencias blandas), tales como el trabajo en equipo, el liderazgo, la comunicación efectiva, la resolución de problemas, el pensamiento crítico, la creatividad y la capacidad de adaptación a entornos productivos y tecnológicos en constante evolución.

Asimismo, esta iniciativa se articula con la Política Institucional de Ciencia, Tecnología e Innovación, la cual reconoce la importancia de integrar el conocimiento científico con los saberes ancestrales y territoriales. En este sentido, el proyecto contribuye al desarrollo de dos líneas estratégicas fundamentales:

Línea de Sociedad, Cultura y Pedagogía: orientada a fortalecer los saberes relacionados con las dinámicas sociales, las prácticas culturales, los procesos formativos y las relaciones humanas que configuran la sociedad. Esta línea busca generar soluciones a problemáticas sociales y aprovechar oportunidades asociadas a la interacción humana, la preservación del patrimonio cultural, las identidades colectivas y los procesos de transformación social.

Línea de Economía Popular y Campesina: enfocada en responder a desafíos estructurales del país mediante el fortalecimiento de iniciativas relacionadas con la economía campesina y popular, la economía circular, la soberanía alimentaria y otras estrategias que promueven el desarrollo sostenible de los territorios. Esta línea reconoce el papel de las comunidades rurales y productivas como actores fundamentales en los procesos de innovación y desarrollo tecnológico.

La consolidación de un ambiente de formación adecuado permitirá, por tanto, integrar de manera efectiva la formación técnica, la investigación aplicada, la innovación y el reconocimiento de los conocimientos tradicionales, generando escenarios de aprendizaje más pertinentes, inclusivos y acordes con las necesidades del sector productivo y las comunidades.

En concordancia con estos propósitos, el SENA, a través del fortalecimiento de sus capacidades institucionales, continúa promoviendo la adecuación y construcción de ambientes de formación en las diferentes regiones del país, con el fin de mejorar la calidad de la Formación Profesional Integral y responder de manera pertinente a las condiciones del entorno, las demandas del sector productivo y los retos del desarrollo científico, tecnológico y social.

La actividad actualmente se desarrolla en dos espacios uno al interior del edificio de producción y el otro contiguo a la zona exterior donde se desarrollan las actividades de formación que se encuentran en el diseño curricular como es el proceso de ahumado, entre otros, que no se puede trabajar en ambientes cerrados, por la exposición al humo, la temperatura y el manejo del alimento, razón por la cual se hace necesario también por facilidad del manejo de tiempos y movimientos la conexión o el acceso de los espacios a través de una puerta.

En el interior de producción se desempeñan actividades de panadería y aunque en el interior existen mesones, se requiere un mesón donde en su parte inferior se coloquen equipos especiales para la otra actividad de cocina como lavavajillas, botellero congelador, cava de vinos, maquina de hielo y que requieren conexiones trifásicas y monofásicas, también por su ubicación cercana se facilita para la conexión de los desagües y dos lavaplatos para complementar las actividades a desarrollar. También cabe anotar que contiguo al espacio se ubicará la nueva caja eléctrica que repartirá a lo largo de los muros en tubería sobrepuesta en EMT los puntos monofásicos y trifásicos.

En el espacio exterior, el piso en tierra donde se desarrollan actividades de cocina en mesones portátiles, con algunas estibas, mesas, sillas y con una parrilla convencional en el piso desarrollan sus actividades de cocina argentina. De esta manera se necesita adecuar el espacio, mejorando el piso donde en ocasiones se inunda o encharca, subiendo el nivel y con un acabado para exterior puedan desarrollar sus actividades de cocina.

Cabe resaltar que llevando estas adecuaciones a cabo se podrá mejorar el ambiente de formación en un 100% ya que se cuentan con todos los equipos que se describen en los planos y que son y están diseñados para la intemperie y que se pueden organizar y mover en el espacio según sus necesidades.

Se indica que el proyecto no requiere de licencia de construcción debido a que en el interior se adecua un mesón, la apertura de una puerta y se adecuan unos puntos eléctricos y de desagües. En el

SENA - DIRECCIÓN GENERAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES

Registro fotografico Area de Cocina













SE ADJUNTA

SENA - DIRECCIÓN GENERAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y REGISTRO FOTOGRÁFICO: AREA DE SALA DE LACTANCIA

En el marco de las políticas institucionales de bienestar laboral, equidad de género, inclusión social y protección de la

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, en cumplimiento de su misión institucional establecida en la Ley 119 de 1994, tiene la responsabilidad de garantizar condiciones adecuadas de bienestar, inclusión, seguridad y salud para funcionarios, contratistas, aprendices y demás usuarios de sus instalaciones, promoviendo entornos seguros y saludables que favorezcan el desarrollo integral de las personas y el ejercicio efectivo de sus derechos fundamentales.

En el marco de las políticas institucionales de bienestar laboral, equidad de género, inclusión social y protección de la maternidad, el Centro de Biotecnología Agropecuaria de la Regional Cundinamarca identificó la necesidad de realizar la adecuación y modernización de la Sala de Lactancia, con el fin de garantizar un espacio exclusivo, privado, higiénico, confortable y funcional para la extracción, conservación y suministro de leche materna por parte de las mujeres lactantes que integran la comunidad educativa y laboral del Centro.

Durante las inspecciones técnicas realizadas a la infraestructura existente se evidenciaron condiciones físicas que limitan el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para los espacios destinados a la lactancia materna, entre las cuales se destacan deficiencias en la distribución arquitectónica, insuficiencia de elementos que garanticen privacidad, acabados con condiciones limitadas para una adecuada limpieza y desinfección, iluminación susceptible de mejora, así como la necesidad de optimizar las condiciones locativas que permitan brindar comodidad, bienestar y condiciones sanitarias apropiadas para las usuarias.

La permanencia de estas condiciones puede generar restricciones para el ejercicio efectivo del derecho a la lactancia materna dentro del entorno institucional, afectando la disponibilidad de espacios adecuados para las madres lactantes, situación que resulta contraria a los lineamientos nacionales de promoción, protección y apoyo a la lactancia materna, así como a las obligaciones que tienen las entidades públicas en materia de protección de la maternidad y bienestar laboral.

La necesidad de intervenir este espacio encuentra sustento en la normativa vigente, particularmente en la Ley 1823 de 2017, mediante la cual se adoptó la estrategia de Salas Amigas de la Familia Lactante del Entorno Laboral en entidades públicas y empresas privadas, estableciendo la obligación de implementar espacios que permitan a las mujeres en período de lactancia realizar la extracción y conservación adecuada de la leche materna en condiciones de privacidad, comodidad e higiene.

Asimismo, el Decreto 1397 de 1992, la Ley 2306 de 2023, el Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria 2021-2030, y los lineamientos técnicos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para la implementación de las Salas Amigas de la Familia Lactante del Entorno Laboral, promueven la adopción de medidas institucionales orientadas a proteger, fomentar y apoyar la lactancia materna como estrategia fundamental para la salud pública, el bienestar familiar y la garantía de los derechos de las mujeres y la primera infancia.

De igual manera, la intervención propuesta se encuentra alineada con lo establecido en la Resolución 2400 de 1979, que dispone la obligación de mantener instalaciones en condiciones adecuadas de higiene, iluminación, ventilación y seguridad; con el Decreto 1072 de 2015, referente al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual establece la necesidad de identificar y controlar las condiciones locativas que puedan afectar el bienestar de los trabajadores; y con la Resolución 0312 de 2019, que exige la implementación de medidas encaminadas al mejoramiento continuo de las condiciones de trabajo y salud en las organizaciones.

Desde el punto de vista técnico, la adecuación contempla la intervención integral del área mediante la construcción y delimitación física de espacios que garanticen privacidad, mejoramiento de acabados sanitarios, aplicación de pinturas lavables y de fácil desinfección, adecuación de iluminación artificial eficiente mediante tecnología LED, instalación de elementos de carpintería y cerramientos que permitan el control de acceso, así como la implementación de condiciones arquitectónicas que favorezcan la comodidad, limpieza, seguridad y funcionalidad del espacio.

La ejecución de estas obras permitirá cumplir con los criterios establecidos por el Ministerio de Salud para las Salas Amigas de la Familia Lactante, relacionados con:

Privacidad durante el proceso de extracción de leche materna.

Espacios cómodos, seguros y exclusivos para las madres lactantes.

Adecuada iluminación y ventilación.

Superficies de fácil limpieza y desinfección.

Ambientes que favorezcan el bienestar físico y emocional de las usuarias.

Garantizar el derecho a la lactancia materna, contribuyendo a la salud de las madres y los niños.

Promover la equidad de género y la conciliación laboral-familiar, ofreciendo un espacio digno para las trabajadoras y aprendices lactantes.

Asegurar condiciones de higiene y salubridad, reduciendo riesgos asociados a la manipulación y conservación de la leche materna.

Fortalecer la imagen institucional del SENA como entidad líder en la implementación de buenas prácticas laborales y de bienestar.

Adicionalmente, la adecuación de la Sala de Lactancia contribuirá al fortalecimiento de las estrategias institucionales de bienestar laboral, permanencia educativa, equidad de género e inclusión social, generando condiciones favorables para la conciliación entre la vida familiar, académica y laboral de funcionarias, contratistas y aprendices lactantes del Centro de Biotecnología Agropecuaria.

Por lo anterior, se hace necesaria la contratación de las obras de adecuación para la modernización de la Sala de Lactancia del Centro de Biotecnología Agropecuaria de Mosquera, con el propósito de garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente, fortalecer las condiciones de bienestar institucional y asegurar

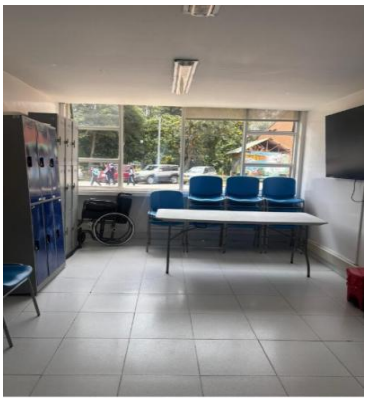
espacios dignos, seguros y adecuados para la promoción, protección y apoyo de la lactancia materna dentro de la comunidad SENA.

La sala de lactancia se adecuará en un espacio existente en el edificio principal administrativo donde actualmente funciona la enfermería del centro, esta adecuación no interfiere en su sistema estructural ni con el sistema de desagües y mucho menos con el sistema eléctrico del espacio y del edificio, su área de intervención es de 10.86 m2 y un precio por metro cuadrado de $ 1.025.898.89

Se debe tener en cuenta que previamente a la formulación del proyecto se llevo a cabo una visita el 08 de julio del 2025 por parte de la secretaria de salud donde se determinaron las condiciones del proyecto, entre las cuales se definió no necesitar lavamanos, porque existe un baño contiguo a el espacio, se definió que en el interior debe haber espacio para una camilla y dos poltronas, para no quitar luminosidad al espacio se acordó colocar un papel sandblass froster para evitar ser observados desde la parte exterior y tener una toma eléctrica para la conexión de una nevera pequeña el cual es espacio cuenta con el punto sin la necesidad de llevar a cabo una adecuación eléctrica.

Luego de radicar el proyecto con adecuaciones de obras y elementos de dotación por orden de la dirección de infraestructura de la dirección general se indico que el presupuesto solo debe contener las adecuaciones del espacio y obras a realizar sacando del presupuesto los elementos de mobiliario.

Registro fotografico Area de Sala de lactancia







2. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO. Tres Meses y medio (3.5) meses (Tomado de DESCRIPCION DE LA NECESIDAD)	**3. AREA A INTERVENIR COCINA (M2)** **148.30 m2**	**4. VALOR POR (M2) DE INTERVENCIÓN COCINA** **$1.233.911.50**
	3. AREA A INTERVENIR SALA DE LACTANCIA (M2) **10.86 m2**	**4. VALOR POR (M2) DE INTERVENCIÓN SALA DE LACTANCIA** **$ 1.025.898.89**

SENA - DIRECCIÓN GENERAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES

REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS

5. PRESUPUESTO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROYECTO.

Se adjunta los presupuestos de los dos proyectos, incluido en la descripcion de la necesidad firmado por Iván Camilo Gomez . Arquitecto - Contratista Centro de Biotecnología Agropecuaria Objeto específico Lote 1 del contrato.

PRESUPUESTO 1. Contratar las obras de Adecuación del espacio para cocina industrial, del proyecto Ancestralab del Centro de Biotecnología Agropecuaria Sede Mosquera - Cundinamarca

ANCESTRALAB

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGOPECUARIA -SEDE MOSQUERA

ITEM	DESCRIPCION	UND.	V/UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
1	**PREELIMINARES**				**$ 4,519,225.05**
1.1	LOCALIZACION Y REPLANTEO	M2	$ 9,854.14	144.86	$ 1,427,470.00
1.2	DESMONTE DE VENTANA	M2	$ 31,209.09	1.54	$ 48,062.00
1.3	ABERTURA DE VANO PARA PUERTA	M2	$ 32,175.00	2.64	$ 84,941.99
1.4	DESCAPOTE MANUAL . (INCLUYE RETIRO Y ACARREO.)min 0,50 cms	M2	$ 15,391.78	168.43	$ 2,592,437.51
1.5	EXCAVACION DE MATERIAL COMUN	M3	$ 106,635.83	3.06	$ 326,305.64
1.6	REGATA EN PISO PARA CONEXIÓN DE DESAGUE DIAMETRO DE 3"	ML	$ 3,150.23	12.70	$ 40,007.92
2	**CIMENTACION Y DESAGUES**				**$ 2,214,913.34**
2.1	BASE EN CONCRETO POBRE E=0,05 MTS 14 MPA - (2000 PSI)	M2	$ 37,134.44	13.34	$ 495,333.34
2.2	CAJAS DE GRASAS EN LADRILLO PAÑETADA ACABADO ESMALTADA 0,70 x 0,40 (INCLUYE TAPA Y MARCO).	UND.	$ 1,488,710.00	1.00	$ 1,488,710.00
2.3	SUMINISTRO E INSTALACION CAJILLA PARA CONTADOR DE AGUA	UND.	$ 230,870.00	1.00	$ 230,870.00
3	**ESTRUCTURAS DE CONCRETO**				**$ 1,582,738.98**
3.1	MESON EN CONCRETO DE 0,10CM ACABADO EN CONCRETO ESMALTADO INC REFUERZO ANCHO 0,70	M2	$ 445,841.97	3.55	$ 1,582,738.98
4	**MAMPOSTERIA**				**$ 8,589,616.26**
4.1	SOBRECIMIENTO EN LADRILLO TOLETE COMÚN E= 0.25 M. (INCLUYE PAÑETE IMPERMEABILIZADO).	ML	$ 216,064.51	33.61	$ 7,261,928.18
4.2	MURO EN LADRILLO TOLETE COMUN DE E = 0.25 M. PARA FOGON DE TIERRA EN REDONDO	M2	$ 142,658.14	2.46	$ 350,939.01
4.3	SUMINISTRO E INSTALACION DE LADRILLO COMUN PARA PASOS	M2	$ 81,109.52	3.76	$ 304,971.78
4.4	SOBRECIMIENTO DE LADRILLO EN TOLETE COMUN E= 0,10 PARA SUBIR NIVELES DEL LAS CAJAS	M2	$ 93,275.94	4.60	$ 429,069.30
4.5	RELLENO DE VANO EN LADRILLO COMUN PARA AJUSTE DEL VANO PARA PUERTA INCLUYE PAÑET	ML	$ 110,321.82	2.20	$ 242,707.99
5	**PISOS BASES Y ACABADOS**				**$ 45,362,101.92**
5.1	BASE EN MATERIAL DE AFIRMADO COMPACTADO E=0,72CM ESTABILIZADO CON CEMENTO	M3	$ 160,328.56	95.16	$ 15,256,865.29
5.2	PISO DECK PARA TERRAZA PVC 30X30	M2	$ 227,897.33	132.10	$ 30,105,236.63
6	**PINTURA**				**$ 1,151,906.43**
6.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ACRILICO EXTERIOR TIPO KORAZA O SIMILAR PARA FACHADAS (TRES MANOS) INCLUYE FILOS DILATACIONES Y TODO LO NECESARIO PARA SU CORRECTA EJECUCION	M2	$ 28,309.33	40.69	$ 1,151,906.43
7	**CUBIERTAS**				**$ 27,821,542.13**
7.1	PERGOLA ROMANA 300 X 300 ESTRUCTURA COLOR BLANCO TECHO EN ONDAS ACIONAMIENTO MANUAL	UND	$ 9,273,847.37	3.00	$ 27,821,542.13
8	**INSTALACIONES HIDRAULICAS Y SANITARIAS**				**$ 9,938,563.72**
8.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SALIDA DE AGUA FRÍA EN TUBERÍA PVC DE 1/2" T.P.	UND.	$ 132,410.30	6.00	$ 794,461.80
8.2	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE REGISTRO DE BOLA ROSCADO PVC DE 1/2" T.P.	UND.	$ 105,612.29	4.00	$ 422,449.16
8.3	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SALIDA DE AGUA FRÍA EN TUBERÍA PVC DE 1" T.P. PARA TANQUES DE ALMACENAMIENTO	UND.	$ 112,265.81	2.00	$ 224,531.62
8.4	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE REGISTRO DE BOLA ROSCADO PVC DE 1" T.P.	UND.	$ 67,189.87	1.00	$ 67,189.87
8.5	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TAPA REGISTRO PVC DE 20 X 20 CM.	UND.	$ 56,475.56	5.00	$ 282,377.80
8.6	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TUBERÍA DESAGUES - SANITARIA DE 3" PVC T.P.	UND.	$ 174,363.30	5.00	$ 871,816.50
8.7	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE 1000 L (INCLUYE CONECTOR DE ENTRADA Y SALIDA) (INCLUYE FLOTADOR)	UND.	$ 1,380,268.05	2.00	$ 2,760,536.09
8.8	SUMINISTRO E INSTALACION DE LAVAPLATOS 63X43 CM + GRIFERIA+DISPENSADOR DE JABON E	UND.	$ 1,160,850.49	2.00	$ 2,321,700.98
8.9	SUMINISTRO E INSTALACION EQUIPO DE PRESION 1,0 HP 110V + REGULADOR DE PRESION	UND.	$ 2,193,499.90	1.00	$ 2,193,499.90
9	**CARPINTERIA METALICA**				**$ 1,767,994.77**
9.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MARCO Y PUERTA DE ACCESO EN ALUMINIO (TABLERO LLENO)	M2	$ 572,785.48	2.64	$ 1,512,153.67
9.2	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE CERRADURA DOBLE CILINDRO TIPO YALE 105 O SIMILAR	UND.	$ 255,841.10	1.00	$ 255,841.10
10	**INSTALACIONES ELECTRICAS**				**$ 14,828,602.19**
10.1	MAQUINARIA AGRICOLA HASTA LA UBICACION DETERMINADA EN PLANOS PARA EL TABLERO NUEVO(TABLERO DE 36 CIRCUITOS TRIFASICO DE 250 AMPERIOS CON ESPACIO PARA TOTALIZADOR INCLUYE DOS TOTALIZADORES TRIFASICOS A 220 VOLTIOS DE 250 AMPERIOS, 1 TUBO DUCTO DE 3" CONDUIT, 9 TUBOS CONDUIT EMT 3", UNIONES PARA TUBOS DE 3" EN EMT 25 UNIDADES, 1 CURVA PVC DE 3", 2 CAJAS DE 40*40 METALICAS CON TAPA, 5 TERMINALES EN EMT DE 3", 20 ABRAZADERAS METALICAS DOBLE HOJAL DE 3", 100 UNIDADES CHAZOS EXPANSIVO 5*16, 400 METROS DE CABLE DOS CEROS EN ALUMINIO THHN/THWN, Y LOS BRAKERS ESPECIFICADOS SEGUN CUADRO DE CARGAS E INCLUYE ACCESORIOS Y TODO LO	GLB	$ 11,215,786.69	1.00	$ 11,215,786.69
10.2	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SALIDA COMPLETA PARA TOMACORRIENTE MONOFÁSICO, EN CALIBRE 12 AWG Y DUCTO EMT DE 3/4". (INCLUYE APARATO).	UND.	$ 178,848.11	11.00	$ 1,967,329.16
10.3	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SALIDA COMPLETA PARA TOMACORRIENTE TRIFÁSICO, EN CALIBRE 10 AWG (3F, N, T) Y DUCTO EMT DE 1". (INCLUYE APARATO).	UND.	$ 249,659.23	3.00	$ 748,977.68
10.4	SUMINISTRO E INSTALACION DE SISTEMA DE PUESTA A TIERRA DE UN ELECTRODO DE CU X 2.44 M. (INCLUYE CAJA DE INSPECCIÓN PLÁSTICA DE 30 X 30 CM. Y CONECTOR DOBLE TORNILLO)	UND.	$ 896,508.66	1.00	$ 896,508.66
11	**OTROS**				**$ 21,962,443.01**
11.1	MATERA DE CEMENTO LISA O ACANALADA 1,00 X0,40 H=0,60	UND	$ 596,228.19	22.00	$ 13,117,020.18
11.2	PLANTAS HORNAMENTALES PARA EXTERIORES	UND	$ 58,500.96	100.00	$ 5,850,095.50
11.3	ASEO GENERAL PARA LA ENTREGA INC PISOS, VENTANAS, PUERTAS Y MESONES	M2	$ 7,750.47	225.19	$ 1,745,327.21
11.4	RETIRO DE SOBRANTES Y DISPOSICION FINAL	GLB	$ 1,250,000.12	1.00	$ 1,250,000.12

Costo Directo		**$ 139,739,647.79**
Administracion	**25%**	34,934,911.95
Utilidades	**5%**	6,986,982.39
IVA	**19%**	$ 1,327,526.65
	TOTAL	**$ 182,989,068.78**

SE ADJUNTA

SENA - DIRECCIÓN GENERAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES

PRESUPUESTO 2: Contratar las obras de adecuación para la modernización de la sala de Lactancia.

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGOPECUARIA -SEDE MOSQUERA

PRESUPUESTO LACTANCIA

ITEM	DESCRIPCION	UND.	V/UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
1	**PREELIMINARES**				
1.1	DESMONTE DE LUMINARIAS EXISTENTES	UND.	$ 65,800.00	2.00	$ 131,600.00
2	**MAMPOSTERIA**				
2.1	SUMINISTRO E INSTALACION MURO EN DRY WALL DE 1/2" DOBLE CARA E = 0.10 M.	M2	$ 163,989.00	8.64	$ 1,416,864.96
3	**PISOS-BASES -ACABADOS**				
3.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE GUARDAESCOBA EN GRANITO. H = 8.0 CM. PULIDO	ML	$ 123,148.36	18.05	$ 2,222,827.90
4	**PINTURAS**				
4.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PINTURA EPÓXICA BAJO PLACA A DOS MANOS	M2	$ 43,511.33	10.32	$ 449,036.93
4.2	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PINTURA EPÓXICA PARA MUROS A DOS MANOS	M2	$ 40,225.80	37.43	$ 1,505,651.69
5	**INSTALACIONES ELECTRICAS**				
5.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PANEL CUADRADO DE SOBREPONER DE 60X60 CM, 40-60W	UND.	$ 257,024.80	2.00	$ 514,049.60
6	**CARPINTERIA DE MADERA**				
6.1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MARCO Y PUERTA ENTAMBORADA EN MADERA MELAMINICA COLOR BLANCO	M2	$ 690,437.26	2.10	$ 1,449,918.25
7	**VIDRIOS Y CERRADURAS**				
7.1	PELICULA ADESIVA SANDBLASS FROSTER	M2	$ 137,472.38	4.26	$ 585,632.34
7.2	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE CERRADURA ALCOBA DE PALANCA METÁLICA USO INSTITUCIONAL	UND.	$ 147,472.38	1	$ 147,472.38
8	**OTROS**				
8.1	ASEO GENERAL PARA LA ENTREGA	M2	$ 8,210.00	10.35	$ 84,973.50
			Costo Directo		**$ 8,508,027.54**
			Administracion	**25%**	2,127,006.89
			Utilidades	**5%**	425,401.38
			IVA / Utilidad	**19%**	$ 80,826.26
				TOTAL	**$ 11,141,262.07**

PROYECTO : ARQUITECTO- IVAN CAMILO GOMEZ D

SE ADJUNTA

---

6. ESTUDIO DE MERCADO

Se adjunto cuadro comparativo de valores unitarios con los anexos de las respectivas cotizaciones, firmados por MONICA L. GARCIA VARGAS Profesional Contable CBA. con 2 referentes para el proyecto de la cocina. de julio 2026
Referente 1: GOAGCOL. VALOR $164.690.160,88
Referente 2: ARVITAT: VALOR: $ 201.287.976,67
Promedio de $ 182,989,076

SE ADJUNTA

---

6. ESTUDIO DE MERCADO

Se adjunto cuadro comparativo de valores unitarios con los anexos de las respectivas cotizaciones, firmados por MONICA L. GARCIA VARGAS Profesional Contable CBA. con 2 referentes para el proyecto de la cocina. de julio 2026
Referente 1: GOAGCOL. VALOR $10.955.660
Referente 2: ARVITAT: VALOR: $ 11.326.864,05
Promedio de $ 11.141.262,03

SE ADJUNTA

---

7. CRONOGRAMA ETAPA PRE-CONTRACTUAL

Tabla Resumen Cronograma

Etapa	Actividad	Responsable	Duración
Planeación	Estudio previo, análisis de mercado, aprobación del ordenador del gasto	Área Administrativa – Subdirección	Semana 1
Invitación	Publicación invitación en SECOP II y recepción de ofertas	Oficina de Contratación	Semana 2 (3-5 días hábiles)
Evaluación	Revisión de requisitos habilitantes y criterio menor precio	Comité Evaluador	Semana 3 (2-3 días)

Etapa	Actividad	Responsable	Duración
Adjudicación	Acta de adjudicación, publicación en SECOP II y firma contrato	Ordenador del Gasto – Jurídica	Semana 3

SE ADJUNTA

---

8. TITULARIDAD DEL INMUEBLE: CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD. **El inmueble identificado con el número de matrícula inmobiliaria 50C-949600, según el certificado expedido e impreso el 9 de Junio de 2026 a las 02:27:21 PM, tiene como propietario actual y legítimo al Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA".**

SE ADJUNTA

---

9. PLANOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO DEBIDAMENTE FIRMADOS, ACOTADOS, Y ROTULADOS. (Si Aplica). PROYECTO COCINA: Se adjunta plano 1. estado actual de la edificacion, plano 2: PLANTA GENERAL DE PRIMER PISO, CORTE A-A, DETALLE DE LA CAJA DE GRASAS Y DETALLE DE LA ESTRUCTURA DE PISO. 3: DETALLE DEL MESON, CORTE B-B, ALZADO PRINCIPAL Y LOCALIZACION. firmados por el arquitecto Iván Camilo Gómez

SE ADJUNTA

---

9. PLANOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO DEBIDAMENTE FIRMADOS, ACOTADOS, Y ROTULADOS. (Si Aplica). Para el proyecto sala de lactancia se adjunta. plano 1 PLANO GENERAL ACTUAL DE LA UBICACION DEL AREA DE INTERVENCION DE LACTANCIA y Plano 2: PLANTA GENERAL, CORTE A-A, CORTE B-B, CORTE B-B1, CORTE B-B2 Y LOCALIZACION. firmados por el arquitecto Iván Camilo Gómez

SE ADJUNTA

---

10. PLANOS ELÉCTRICOS O HIDROSANITARIOS FIRMADOS POR DISEÑADOR Y/O INTERVENTOR Se aporto pkano 4 y plano 5 firmados por el arquitecto Ivan Camilo Gomez

SE ADJUNTA

---

11. CONCEPTO DE UN INGENIERO CALCULISTA O ESTRUCTURAL, SI SE INTERVIENEN ELEMENTOS ESTRUCTURALES Y/O MUROS (Si Aplica). Se adjunta certificado emitido en agosto de 2026 por Ingeniero ALVARO BARBOSA REYES MP: 5420281438NTS

SE ADJUNTA

SENA - DIRECCIÓN GENERAL	
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	
GRUPO DE INFRAESTRUCTURA	
CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES	
12. LICENCIA DE CONSTRUCCIÓN (Si Aplica). S e adjunta oficio de 7 de julio de 2026, de la Curaduria Urbana de Mosquera, en donde se conceptua que la obra de adecuación proyecto Ancestralab, no requiere Licencia	**SE ADJUNTA**
13. CONCEPTO DE DISPONIBILIDAD DE CARGA EMITIDO POR UN INGENIERO ELECTRICISTA. (Si Aplica) Se adjunta Certificación Disponibilidad de carga para espacio de Ancestralab y Sala de Lactancia emitido por EISENHOWER MIGUEL MARTINEZ ROA REPRESENTANTE LEGAL MR PROYECTOS Y GESTION S.A.S. NIT: 901266870-1 de fecha agosto de 2026	**SE ADJUNTA**
14. CONSTANCIA ORDENADOR DEL GASTO NO CONFLICTO CONTRATOS O GARANTÍAS Se adjunta documento Firmado por: Nelson Gómez Botero Subdirector – Centro de Biotecnología Agropecuaria Mosquera correspondiente al mes de junio del 2026	**SE ADJUNTA**
15. CERTIFICACIÓN DE NIVEL DE RIESGO DEL PREDIO EMITIDO POR LA ENTIDAD COMPETENTE, PARA EL CASO DE OBRAS NUEVAS/ AMPLIACIONES. (Si Aplica)	**NO APLICA**
16. FORMATO GIL-F-055 -MATRIZ DE DOCUMENTOS PARA LA EMISIÓN DE CONCEPTO TÉCNICO Y FINANCIERO PARA OBRAS DE ADECUACIÓN Se adjunta documento firmado por el subdirector del Centro de Biotecnología Agropecuaria Mosquera - Cundinamarca NELSON GOMEZ BOTERO y el arquitecto IVAN CAMILO GOMEZ de fecha 01/08/2026	**SE ADJUNTA**

SENA - DIRECCIÓN GENERAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
GRUPO DE INFRAESTRUCTURA
CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES
ANALISIS DE DOCUMENTOS Y OBSERVACIONES

5 PRESUPUESTO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS . (COCINA)

Revisar las cantidades que no coinciden con las memorias y planos, particularmente la actividad de localización y replanteo.
Incluir en las memorias el ítem 1.6 – Regata de piso, actualmente no contemplado.
Justificar la necesidad funcional de la instalación de materas y plantas ornamentales, indicando su finalidad y aporte al proyecto.

7. CRONOGRAMA ETAPA PRE-CONTRACTUAL

Se recomienda que el cronograma de la etapa precontractual incluya fechas estimadas de ejecución de cada actividad y no únicamente referencias generales como 'semana 1' o 'semana 2', toda vez que las fechas permiten una mejor planeación, seguimiento y control del proceso contractual, así como identificar la secuencia y duración estimada de las actuaciones requeridas

9. PLANOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO DEBIDAMENTE FIRMADOS, ACOTADOS, Y ROTULADOS. (SI Aplica).

PROYECTO SALA DE LACTANACIA: Se recomienda que los planos arquitectónicos del proyecto de sala de lactancia presenten de manera integral y coherente el alcance de la intervención, de forma que permitan una adecuada comprensión técnica del proyecto. En este sentido, el plano debe evidenciar claramente la cercanía y relación funcional con los baños, en concordancia con lo descrito en la justificación o descripción de la necesidad. Lo anterior con el fin de garantizar la correcta interpretación del alcance del proyecto, así como la coherencia entre la representación gráfica, la descripción de la necesidad y los estudios técnicos presentados

10. PLANOS ELÉCTRICOS O HIDROSANITARIOS FIRMADOS POR DISEÑADOR Y/O INTERVENTOR

Para el proyecto "Contratar las obras de adecuación del espacio para cocina industrial del proyecto Ancestralab del Centro de Biotecnología Agropecuaria Sede Mosquera – Cundinamarca", se requiere validar los planos eléctricos e hidrosanitarios por los profesionales competentes, con el fin de verificar que los diseños cumplen con las normas técnicas y de seguridad aplicables. De igual manera, se deberá aclarar si dichos diseños requieren trámite, revisión y aprobación ante las entidades prestadoras de servicios públicos correspondientes, tales como energía, acueducto y alcantarillado, según aplique, toda vez que estas aprobaciones permiten garantizar la viabilidad técnica de las conexiones, la capacidad de las redes existentes y el cumplimiento de los requisitos exigidos por las empresas de servicios públicos para la correcta ejecución y posterior funcionamiento del proyecto..

SENA - DIRECCIÓN GENERAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

GRUPO DE INFRAESTRUCTURA

CONCEPTO VIABILIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA DE ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES

CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

1. Es responsabilidad del ordenador del gasto revisar los detalles y por menores del presupuesto del proceso como se evidencia en la resolución 03771 de 3 de diciembre de 2025.
2. El Plazo de ejecución del contrato NO podrá exceder en ningún caso el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 ni inducir a RESERVAS PRESUPUESTALES.
3. El ordenador del gasto es responsable de posibles afectaciones estructurales o espaciales arquitectónicas que puedan generar un detrimento a la edificación.
4. Es responsabilidad del Ordenador del Gasto y del Profesional de Infraestructura tramitar las licencias o permisos necesarios ante las autoridades competentes con anterioridad al inicio a las obras de adecuación. Esto también aplica para aquellos inmuebles declarados como patrimonios arquitectónicos.
5. Es responsabilidad del Ordenador del Gasto, certificar que las actividades a contratar no presentan conflicto con contratos ejecutados o en ejecución y sus respectivas garantías, es decir que no se presentará un detrimento patrimonial.
6. Es responsabilidad del ordenador del gasto asegurar que los estudios y documentos previos para iniciar el proceso de selección se ajusten estrictamente a lo reglamentado en las normas de contratación estatal vigentes, así como a la normatividad interna del SENA.

Es responsabilidad del ordenador del gasto la formulación de los documentos precontractuales y contractuales, es decir, estudios previos, anexos técnicos, análisis del sector, etc. Sin embargo, se recomienda incluir obligaciones del contratista de obra o la interventoría, que obedecen a requisitos de caracter técnico como son:
- Entrega de cronograma de obra.
- Entrega de garantías según tiempos y condiciones requeridas para el proyecto, de acuerdo con documentos precontractuales.
- Entrega de informes de ejecución para pagos, e informes finales, definiendo el contenido mínimo de los mismos.
- Entregables del proyecto como planos record, diseños, memorias de cálculo, licencias, manuales de mantenimiento, certificaciones (RETIE, RETILAP, etc.), bitácoras de obra, planes de manejo ambiental, planes de seguridad y salud en el trabajo, certificados de calidad, fichas técnicas, certificados de pruebas de laboratorios, etc.
- Realización de comités de obra, definiendo su periodicidad y alcance.

Estos requisitos deberán tenerse en cuenta de acuerdo con el tipo de proyecto, el alcance del mismo, y la complejidad de este.

La elaboración del presupuesto, es responsabilidad del ordenador del gasto y su equipo. La revisión que realiza el Grupo de Infraestructura es de carácter general y por lo tanto no exime de responsabilidad al mencionado ordenador en caso de que los precios contenidos en un proceso difieran sustancialmente de lo que indica el mercado.

Se hace claridad que desde la Dirección Administrativa y Financiera se emite CONCEPTO referente a lo TÉCNICO, y que los documentos de competencia jurídica deberán estar respaldados por los Grupos de Apoyo Mixtos de las Regionales; adicionalmente se hace claridad que el Concepto emitido no es una certificación de aprobación para inicio de publicación del proceso en Secop, dicho Certificación deberá estar a cargo de la Dirección Regional.

Desde el Grupo de Infraestructura recomendamos que las cantidades y valores unitarios seas ajustados a un máximo dos decimales, de esta forma NO se dejan decimales ocultos, que lleven a una mala interpretación del presupuesto, así garantizando la transparencia y pluralidad del proceso precontractual, de igual manera en la etapa contractual facilita la supervisión. Adicionalmente el presupuesto que sea aprobado es inmodificable y se deberá publicar y ejecute de acuerdo al documento anexo.
Para incluir Ítems no previstos es muy importante allegar a la supervisión mas de una cotización con el fin de tener una evaluación idónea para fijación de precios.

El valor estimado del contrato debe incluir el pago de todos los impuestos de ley aplicables por parte del contratista y además en el valor del presupuesto oficial se debe tener en cuenta la previsión del 4 x 1000.

Las actividades de adecuación deben realizarse respetando el principio de anualidad presupuestal, esto significa que la obra debe contratarse, ejecutarse y ser cancelada durante la vigencia 2025 antes del 31 de diciembre del año en curso.

Es necesario que el centro verifique y asegure que el tipo de intervención se ajusta a las necesidades del centro y particularmente a las actividades que se proyectan desarrollar en esos espacios.

Para la selección del contratista y ejecución del contrato se debe tener en cuenta los lineamientos del Manual de Contratación Administrativa GCCON-M-001, en Colombia compra eficiente y de igual manera toda la normativa aplicable en términos de contratación estatal. Con el fin de garantizar la transparencia y pluralidad del proceso de selección.

Una vez terminada la adecuación se debe verificar que las actividades realizadas queden ser recibidas a satisfacción, como es estipulado contractualmente.

Se debe verificar el estricto cumplimiento de normas de seguridad industrial y salud ocupacional, así como el pago de aportes parafiscales del contratista a los sistemas de seguridad social integral, Sena, icbf y cajas de compensación (en caso de aplicar para este caso).

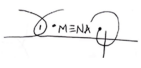
Se deben cumplir todas las normas aplicables a construcción y/o adecuación y/ o mantenimiento de infraestructura. Normativa nacional referida a Salud Ocupacional y Riesgos Profesionales, deben establecer programas de evaluación de las condiciones de higiene en sus instalaciones y la realización de actividades de promoción y prevención en función de la salud de los aprendices expuestos . Este soporte legal comprende fundamentalmente lo siguiente:
- Resolución 2400/79 Cáp.9. (Art.155-156): Contaminación Ambiental
- Ley 9 de 1979: Protección del medio ambiente.(Art.110): De los Valores Límites en lugares de trabajo
- Decreto 614/84 Cáp.2, Art.24: Responsabilidades de los Empleadores y Art. 28: Programas de Salud Ocupacional en las Empresas.
- Decreto 1295/94 Cáp.6 (Art.56-57): Prevención y Promoción de Riesgos Profesionales
- La Ley 80 de 1993 "por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública".
- Manuales y guías de Colombia Compra Eficiente. Identificación y cobertura de riesgos, requisitos mínimos habilitantes, codificación de bienes, obras y servicios, acuerdos comerciales, manejo de anticipos, documentos tipo para obras civiles – pliego de condiciones y contratos, etc.

Las actividades de adecuación deben garantizar la calidad final de las obras. Los materiales y/o equipos a utilizar para la obra deben responder adecuadamente a las condiciones ambientales del sitio y de durabilidad propia. Se deben implementar materiales y/o equipos de fácil mantenimiento.

Las actividades de adecuación deberán tener en cuenta la satisfacción de las necesidades de confort térmico, lumínico, auditivo y visual para asegurar el óptimo desarrollo de las actividades que motivaron la intervención.

De acuerdo con el Procedimiento de Solicitud de Concepto Técnico y Financiero de Obras Civiles (Código: GIL-P-021), numeral 5 del diagrama de flujo, y una vez revisados los documentos enviados para revisión, adjuntos, mediante el radicado **25-9-2026-034444 NIS 2026-02-343119 de fecha 8/5/2026** se procede a emitir concepto técnico **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**

CONCEPTO FINAL

FAVORABILIDAD TECNICA Y FINANCIERA DE LA OBRA		**FAVORABLE CON OBSERVACIONES**
NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE ELABORA EL CONCEPTO	**FIRMA**	**FECHA**
ARQ. XIMENA OCHOA GARCIA **M.P. N° A15132007-33368670 C.N.P.A.A** **CONTRATISTA GRUPO DE INFRAESTRUCTURA**		**11-August-2026**