



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	----------	---------------------	--	-------------------	--

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8979873 de 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA Centro Pecuario y Agroempresarial
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8979873 de 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	19 de enero de 2026
OBJETO	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA UBICADO EN LA CALLE 42 CARRERA 1 BARRIO ALFONSO LÓPEZ EN EL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DE LA DORADA CALDAS
CONTRATISTA	Myriam Rojas
CC o NIT	30346511
LUGAR DE EJECUCIÓN	La Dorada
FECHA DE INICIO	19 de enero de 2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	330 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$7.106.000
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	18 de diciembre de 2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	\$7.106.000
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato corresponde a la suma de SIETE MILLONES CIENTO SEIS MIL PESOS M/CTE (\$7.106.000) suma que será cobrada por el SENA en cánones de arrendamiento de manera mensual por valor de SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$660.000) cada uno, por el plazo del contrato. Distribuidos así: 10 días del mes de enero por valor de \$220.000 Febrero y marzo por valor de \$660.000 25 días de abril por valor de \$550.000 por el receso de Semana Santa De mayo hasta noviembre pagos iguales por valor de \$660.000 cada mes 18 días del mes de diciembre por valor de \$396.000, teniendo en cuenta que el contrato va hasta el 18 de diciembre por receso y terminación del calendario académico.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	06
PERIODO DEL INFORME	1 de Junio de 2026 al 30 de junio de 2026



1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	Seguros Mundial		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100067993		
CERTIFICADO O ANEXO	533130215		
FECHA EXPEDICIÓN	19 de enero de 2026		
FECHA APROBACIÓN	19 de enero de 2026		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	00:00 del 19 de enero de 2026	24:00 del 30 de abril de 2027	\$710.600
Calidad del servicio	00:00 del 19 de enero de 2026	24:00 del 30 de abril de 2027	\$710.600

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL



OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1 utilizar el inmueble arrendado para el fin contratado y en todo caso darle el uso al que es naturalmente destinada. El inmueble adecuado para Cafetería del Centro Pecuario y Agroempresarial no es establecimiento comercial, sino un inmueble con servicio exclusivo con destino a satisfacer las necesidades complementarias de toda la comunidad educativa del Centro.	El inmueble se utiliza en cumplimiento del objeto del contrato.	Informe de Supervisión.
2 usar el inmueble según las cláusulas y alcance del objeto.	El inmueble se utiliza en cumplimiento del objeto del contrato.	Informe de Supervisión.
3 efectuar acta de inventario detallado del inmueble y de los bienes muebles que se encuentran en el predio arrendado y su estado general.	Relación de inventario, en buen estado para el servicio.	Relación de Inventario.
4 El ARRENDATARIO debe ofrecer productos de buena calidad y a menor costo del comercio local y surtir durante toda la vigencia del contrato la cafetería.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.
5 los precios ofertados deberán de permanecer durante toda la ejecución del contrato	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.



6 El horario de funcionamiento de la Cafetería es de lunes a viernes 6:00 de la mañana hasta las 22:00 de la noche y ocasionalmente los sábados de 08:00 a 12:00 del mediodía. Este horario solo podrá ser modificado si se evidencia que no hay aprendices en formación en esos horarios.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento y de acuerdo con la necesidad de la comunidad educativa.	Informe de Supervisión.
7 contar con las licencias, permisos o autorizaciones que legalmente se requieran para la ejecución de las actividades económicas a desarrollarse en el inmueble arrendado. El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones dará derecho al SENA para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble arrendado, todo sin necesidad de requerimiento judicial o extrajudicial a los cuales renuncia el arrendatario.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.
8 pagar al Servicio Nacional de Aprendizaje el canon de arrendamiento a través la plataforma de pagos del servicio nacional de aprendizaje SENA habilita para tal fin.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Comprobante de Pago y Factura.
9 dotar el inmueble con los equipos indispensables de calidad y buena presentación para brindar una excelente atención al público.	Dotación del inmueble para desarrollar el ejercicio de la actividad económica.	Inventario relación de elementos.



10 realizar las reparaciones locativas de los inmuebles por deterioros que sean consecuencia de su indebida utilización o causados por sus dependientes. Se aclara que toda reparación locativa deberá ser autorizada por el supervisor del contrato.	No aplica	No aplica
11 permitir en cualquier tiempo las visitas del Servicio Nacional de Aprendizaje a través de su supervisor o la persona que este autorice, para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés, siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.
12 dar respuesta oportuna a las quejas y/o reclamos de los usuarios y del Supervisor del contrato.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.
13 analizar y responder los requerimientos que formule razonablemente el Servicio Nacional de Aprendizaje.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.
14 restituir el inmueble al Servicio Nacional de Aprendizaje a la terminación del contrato en el mismo estado en que le fue otorgado salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimos.	No aplica	No Aplica



<p>15 conservar el inmueble objeto del contrato en buen estado, salvo el deterioro normal derivado de su uso.</p>	<p>Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.</p>	<p>Informe de Supervisión.</p>
<p>16 El arrendatario pagará oportuna y totalmente el canon de arrendamiento, toda vez que en este se encuentran incluidos: el servicio de agua y luz instalado en el inmueble desde la fecha en que comience el arrendamiento hasta la restitución del Inmueble, lo anterior lo debe realizar en los cánones de arrendamiento pactados. El incumplimiento del ARRENDATARIO en el pago oportuno del canon de arrendamiento y subsidiario, los servicios públicos del Inmueble, se tendrá como incumplimiento del Contrato y el arrendatario deberá cancelar de manera incondicional e irrevocable al SENA las sumas que por este concepto haya tenido que pagar. No obstante, lo anterior, el SENA podrá abstenerse de pagar los servicios públicos a cargo del ARRENDATARIO, sin que por ello el ARRENDATARIO pueda alegar responsabilidad del SENA. Parágrafo 1: El ARRENDATARIO declara que ha recibido en perfecto estado de funcionamiento y de conservación las instalaciones para uso de los servicios públicos del Inmueble, que se abstendrá de modificarlas sin permiso previo y escrito del SENA y que responderá por daños y/o violaciones de los reglamentos de las correspondientes empresas de servicios públicos. Parágrafo 2: El ARRENDATARIO reconoce que el SENA en ningún caso y en ninguna circunstancia es responsable por la interrupción o deficiencia en la prestación de cualquiera de los servicios públicos del Inmueble. En caso de la prestación deficiente o suspensión de cualquiera de los servicios públicos del Inmueble, el ARRENDATARIO reclamará de manera directa a las empresas prestadoras del servicio y no al SENA. El ARRENDATARIO deberá contar con el menaje (si se requiere) para la prestación del servicio solicitado, deben revisar el anexo uno de la presente invitación para que verifiquen los elementos que entrega la entidad y así ofrezcan el menaje requerido, el cual podrá ser retirado una vez finalice el contrato.</p>	<p>Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.</p>	<p>Comprobante de Pago y Factura.</p>
<p>17 el ARRENDATARIO deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje (si se requiere) indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá garantizar la señalización e instalación del extintor, así como la recarga de este y botiquín.</p>	<p>Evidencia de señalización e instalación del extintor, así como la recarga de este y botiquín.</p>	<p>Informe de Supervisión.</p>



18 En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de cafetería, éstos deben ser suministrados por el arrendatario, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.	Relación de inventario.	Relación de Inventario.
19 El ARRENDATARIO deberá lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	Se evidencia actividades de lavado y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	Informe de Supervisión.
20 El ARRENDATARIO deberá garantizar que el cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Comprobante de Pago y Factura.
21 El ARRENDATARIO deberá contar con los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológica; Estos resultados deberán tener consulta de la Médico de Salud Ocupacional de la Entidad y demostrar por parte del Arrendador que han sido tratados si es del caso.	Entrega de exámenes con concepto favorable para manipulación de Alimentos.	Informe de Supervisión.



22 El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los procesos (Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.
23 El ARRENDATARIO se obliga con el SENA a suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.	Se ejecuta evidencia labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado	Informe de Supervisión.
24 El ARRENDATARIO deberá efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato	Entrega Certificado de fumigación.	Informe de Supervisión.
25 El ARRENDATARIO deberá garantizar que el servicio de cafetería comprenda la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería y panadería fresca de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Informe de Supervisión.



26 El ARRENDATARIO cuando el supervisor así lo requiera deberá entregar una relación de las personas que prestarán el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION).	Planilla de pago de seguridad social.	Informe de Supervisión.
27 El ARRENDATARIO debe realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo al tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Planilla de Seguridad social del presente mes.
28 El ARRENDATARIO se compromete y obliga a cancelar el canon de arrendamiento del área de cafetería, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, para lo cual debe realizar la consignación en la cuenta que será suministrada al Arrendatario y entregar al supervisor del recibo de consignación del mes respectivo, según fuere el caso.	Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.	Comprobante de Pago y Factura.



<p>29 El ARRENDATARIO deberá pagar todos los gastos derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la ley colombiana. El Arrendatario debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de preparación de la oferta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido.</p>	<p>Proceso Precontractual.</p>	<p>Etapas Precontractual.</p>
<p>30 El ARRENDATARIO deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.</p>	<p>Se evidencia diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso</p>	<p>Informe de Supervisión.</p>
<p>31 El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y que se empleará para trabajar en el inmueble arrendado se encuentre incurso en inhabilidad de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años conforme al artículo 4 de la Ley 1918 de 2018.</p>	<p>Presenta los certificados de la Consulta de Inhabilidades de los colaboradores.</p>	<p>Informe de supervisión.</p>



<p>32 Cumplir con las siguientes disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministran servicios de alimentación: Preparación y expendio de alimentos: Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan las medidas sanitarias, Artículo 293.-Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud. Artículo 425- Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su re congelación ni su refrigeración. Resolución 683 de 2012. Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas para consumo humano. Artículo 6. Prohibiciones. Resolución 2674/2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.</p>	<p>Se ejecuta la actividad económica en el marco del contrato de arrendamiento.</p>	<p>Informe de supervisión.</p>
---	---	--------------------------------



33 El ARRENDATARIO deberá presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. NOTA: Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Concepto sanitario favorable se expide en mayo de 2025, por lo cual queda pendiente para el informe de Supervisión de mayo 2026.	Concepto Sanitario.
--	--	---------------------

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No Aplica

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO \$7.106.000	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
31 de enero de 2026	JFBF32	\$220.000	\$220.000	\$ 6.886.000	3,10%
28 de febrero de 2026	JFBF33	\$660.000	\$880.000	\$6.226.000	12.54%
27 de marzo de 2026	JFBF34	\$660.000	\$1.540.000	\$5.566.000	21,67%
27 de abril de 2026	JFBF35	\$550.000	\$2.090.000	\$5.016.000	29,41%
30 de mayo de 2026	JFBF36	\$660.000	\$2.750.000	\$3.356.000	38,70%
30 de Junio de 2026	JFBF37	\$660.000	\$3.410.000	\$2.696.000	47,98%



4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Enero	Planilla nro. 4637968269 pagada el 5 de enero de 2026.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Febrero	Planilla nro. 4640487670 pagada el 5 de febrero de 2026. Planilla nro. 84091722 pagada el 3 de marzo de 2026.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Marzo	Planilla nro. 4645970817 pagada el 5 de marzo de 2026. Planilla nro. 84106129 pagada el 27 de marzo 2026.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Abril	Planilla nro. 4645970930 pagada el 7 de abril de 2026. Planilla nro. 85311358 pagada el 30 de abril 2026.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Mayo	Planilla nro. 4649422601 pagada el 4 de mayo de 2026. Planilla nro. 85311892 pagada el 29 de mayo 2026.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Mayo	Planilla nro. 4652465443 pagada el 4 de junio de 2026. Planilla nro. 85921527 pagada el 30 de junio 2026

5. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N/A

7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato



por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior.

8. OBSERVACIONES

Ejecución en los términos del contrato.

ANEXOS

- 8.1 COMPROBANTE PAGO EN LINEA ARRIENDO Junio
- 8.2 Factura Contado JFBF37 junio
- 8.3 Planilla Seguridad Social junio
- 8.4 Certificado de Fumigación junio
- 8.5 Concepto Sanitario

Para constancia se firma 01 de julio de 2026.

HAIDEN ANTONIO RIOS OSPINA
Supervisor(a) del contrato

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	NEQUI	163437099	360779328	03/06/2026

Razón Social: **SENA**

Usuario Pagador: **30346511**

Descripción del Pago: **Arrendamientos**

Dirección IP: **179.1.219.166**

**Su transacción fue APROBADA por la
Entidad Financiera**

Total Pagado **\$ 660,000.00**

Descripción	Cantidad	Valor Pagado	Valor Servicio
Arrendamientos	1	\$ 660,000.00	COP\$ 660,000.00

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	NEQUI	163437099	360779328	03/06/2026

Número de Identificación

30346511

Primer Apellido (si es Persona natural)

ROJAS

Dígito de Verificación (Si es persona

Cédula de Ciudadania

Departamento

CALDAS

Dirección de Domicilio

CALLE 44a 1C-38

Localización

Nacional

Correo electrónico

miriamrojas821@gmail.com

Regional

Caldas

Sena Regional

36-02-00-017-000000

Mes Periodo a Pagar

6

Valor del Pago

660000.00

Primer Nombre ó Razón Social

MYRIAM

Tipo de documento

03

Naturaleza Juridica

03

Ciudad Capital

MANIZALES (CALDAS)

Ciudad de Domicilio

LA DORADA

Teléfono de Contacto

+57,3103587771

Código SIIF

3-1-01-1-02-5-02-06-2-1

Regional Centros SIIF

36-02-00-017-000000

Centro de Formación

36-02-00-017-951510

Año Periodo a Pagar

2026

Valor Total

660000.00



FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA



CUFE:
4EB7E70DCBF22310AD0411ABB6D96F8887478EA2BACCF5EC84
F84845DB0F9B586A446A4B1ABF432C9D543B8821AF7A38
Autorización de numeración de facturación DIAN No.
18764097735664 del 28/08/2025 al 28/02/2027 con prefijo JFBF
del No. 28 al 50000.

NÚMERO FACTURA ELECTRÓNICA		JFBF37									
FECHA GENERACIÓN		2026-06-03 14:58:56				FECHA EXPEDICIÓN		2026-06-03 14:59:04			
FECHA VENCIMIENTO		2026-06-03 01:00:00				FORMA DE PAGO		Consignación bancaria			
MEDIO DE PAGO		Contado				REFERENCIA DEL DOCUMENTO (RCA)					
INFORMACIÓN DEL EMISOR											
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE				NIT/CC		899999034			
RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA		No aplica - Otros				REGIMEN FISCAL					
TIPO DE CONTRIBUYENTE		Persona Jurídica				DEPARTAMENTO		Caldas			
CIUDAD/MUNICIPIO		MANIZALES				DIRECCIÓN		Calle 41 Carrera 1ª			
EMAIL		produccioncentros@sena.edu.co				TELÉFONO					
INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE											
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		ROJAS URIBE MYRIAM				NIT/CC		30346511			
TIPO DE CONTRIBUYENTE		Persona Natural				DEPARTAMENTO		Caldas			
CIUDAD/MUNICIPIO		LA DORADA				DIRECCIÓN		CL 44 A 1 C 38			
EMAIL		miriamrojas821@gmail.com				TELÉFONO		3103587771			
ITEM	IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	UND. DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TARIFA INC	VALOR INC	TARIFA IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL	
1	2-37-8-1-1 ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES COMERCIALES O INDUSTRIALES		unidad	1.0	660,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	660,000.00	
Total Items facturados: 1											
NOTAS							VALOR BRUTO		660,000.00		
ARRENDAMIENTO CAFETERIA MES DE JUNIO							DESCUENTOS		0.00		
							SUBTOTAL		660,000.00		
							IVA		0.00		
							IMPUESTO AL CONSUMO		0.00		
							VALOR TOTAL DE VENTA		660,000.00		
SON: SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE											

Firmado digitalmente por: - C=CO, S=Bogota, O=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, OU=Factura Electronica, SERIALNUMBER=8999990341, CN=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, Phone=3212323977, STREET=Calle 57 NO 8 69
Firma Digital

Dependencia	Cliente

TOTAL APORTES A SALUD																
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		\$ 0		\$ 0		\$ 0	\$ 218.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900
SUBTOTALES:																
									\$ 218.900				\$ 218.900	\$ 0	\$ 0	\$ 218.900

[illegible]

TOTAL PAGADO:	\$ 228.100
----------------------	-------------------

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	MYRIAM ROJAS URIBE		
Documento	NI30346511	Dirección	CL 44 #1 A - 38 BARRIO REPOSO
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	Teléfono	6068577014
Tipo Persona	JURÍDICA	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	LA DORADA	Departamento	CALDAS
Representante Legal	ROJAS URIBE MYRIAM	Identificación	CC 30346511
Total Afiliados	2	ARP	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades												Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total							
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	SVT	IGE	LMA	VAC	VAP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días AFP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1013688022	LAURA ANDREA ALZATE ROJAS	01	00																0	30	30	30	(230301) PORVENIR	\$ 1.750.905	\$ 280.200	(EPS017) FAMISANAR EPS	\$ 1.750.905	\$ 70.100	0,522	\$ 1.750.905	\$ 9.200	(CCF11) COMFAMILIARES DE CALDAS	\$ 1.750.905	\$ 70.100	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 429.600
CC 24710914	CARMEN ALICIA MARTINEZ LARA	01	03																0	0	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	\$ 0	\$ 0	(EPS037) NUEVA EPS	\$ 1.750.905	\$ 70.100	0,522	\$ 1.750.905	\$ 9.200	(CCF67) COMFIAR	\$ 100	\$ 100	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 79.400

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
\$ 1.750.905	\$ 3.501.810	\$ 3.501.810	\$ 1.751.005	\$ 280.200	\$ 140.200	\$ 18.400	\$ 70.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 509.000	\$ 0	\$ 509.000





PLAGAX S.A.S

CERTIFICADO

Dirección Territorial de Salud de Caldas
Concepto de Idoneidad Sanitaria No 005
DEL 08 DE AGOSTO DEL 2025

NO
INGRESAR
AL
AREA
FUMIGADA
DURANTE
LAS
PRIMERAS
2
HORAS

FECHA DE
FUMIGACION
02/06/2026
PROXIMA
FUMIGACION
02/07/2026

NRO: 30346511720260602

ESTABLECIMIENTO: CAFETERIA DEL CENTRO PECUARIO Y
AGROEMPRESARIAL SENA

R. LEGAL: Myriam Rojas Uribe

Nit: 30346511-7

Dirección: Calle 41 carrera 1
barrio Alfonso López

Telefono:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Bodega ☐ Centro comercial ☐ Conjunto Residencial ☐ Comercio
☐ Entidad de Salud ☐ Entidad Bancaria ☐ Entidad Educativa ☐ Industria ☐ Empresa de
Alimentos ☒ Hoteles ☐ Otro ☐ Cual? -- Areas Internas _ EXternas

Coordinador: Andres Felipe Duque Tobon

Aplicador: Matio Alexander Alvarado

TÉCNICO APLICADOR:

C. C. 1.054.546.190

LISTA DE CHEQUEO ANTES DEL SERVICIO		SI	NO
ANTES DEL SERVICIO			
Verifique que se encuentra las instalaciones disponibles, limpias y desapejadas	☒	☐	
Verifique si se encuentran mujeres embarazadas, lactantes, personas asmáticas, de la tercera edad, niños y mas cotas en el área.	☒	☐	
Me despacio al área adecuada para dotarme de elementos de seguridad (overol, guantes, careta, gafas)	☒	☐	
Dosifique y aplique productos según fichas técnicas y requerimiento de cada área	☒	☐	
Recomienda no ingresar al área de fumigación durante y después de la aplicación	☒	☐	
Verifique presencia de vectores	☒	☐	
Verifique controles físicos: huecos, rejillas, toma corrientes, anejos, manejo de alimentos	☒	☐	
Aplique el producto adecuadamente reforzando áreas críticas	☒	☐	
DESPUES DEL SERVICIO			
Diligencie el reporte del servicio de acuerdo a lo observado y realizado	☒	☐	
Di la instrucción de no ingresar a las instalaciones 2 horas después del tratamiento para personal en general, mujeres embarazadas, lactantes, asmáticas, tercera edad, niños y mascotas después de 24 horas	☒	☐	

INSPECCION PREVIA				SE REALIZO TRABAJO CONTRA		METODO DE APLICACION	
ESTADO DE LAS INSTALACIONES	B	R	M	CONDICIONES SANITARIAS	B	R	M
Pisos	☒	☐	☐	Tanques de Agua	☒	☐	☐
Paredes	☒	☐	☐	Drenajes (cajas, sifones, canales)	☒	☐	☐
Techos	☒	☐	☐	Servicios sanitarios	☒	☐	☐
Escaleras y Rampas	☒	☐	☐	Orden y limpieza	☒	☐	☐
Ventilacion	☒	☐	☐	Residuos orgánicos	☒	☐	☐
Iluminacion	☒	☐	☐	Olores, gases, humo, etc	☐	☐	☐
Zona de almacenamiento	☒	☐	☐	OBSERVACIONES			
Baños	☒	☐	☐	1			
Shut	☒	☐	☐	2			
Parqueaderos	☒	☐	☐	3			
Sifones	☒	☐	☐	4			
Otros	☐	☐	☐	5			

CONTROL FISICO				MANEJO CULTURAL	
Banda de caucho	☒	Rejillas	☒	Anejo	☒
Emboquillado	☒	Huecos	☒	Otro Cual?	☐
				Almacenamiento	☐
				Manejo de Basuras	☒
				Contenedores Plasticos	☒
DOCUMENTACION ENTREGA				NOMBRE DEL PRODUCTO DEL INSECTICIDA Y RODENTICIDA	
Reporte de servicio y control de plagas	☒	Certificado	☒	ARMAGEDON WP	
Fichas técnicas	☒	Concepto sanitario	☐		
Hojas de seguridad	☐	Acta de iniciación	☐		

CEL. 311 788 1614 LA DORADA

R Nombre y firma de quien recibe a conformidad

P

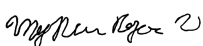


 		Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos.20Mar26			
CIUDAD	La Dorada	FECHA	02 Jun 2026, 4:14 PM	ACTA N°	2026-06-02 16:14:06.426
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		1.2 Cafeterías			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:		Dirección Territorial de Salud de Caldas			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Fecha Inscripción	22 may. 2024	Nit / Cédula	30346511		
Número Inscripción	1738030346511	Razón Social	MYRIAM ROJAS URIBE		
Nombre Comercial	CAFETERIA EL SENA				
Dirección	CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL SENA				
Foto					
Gps	5.477354383359869, -74.66870423805634				
Dirección Notificación	CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL SENA				
Teléfonos (Fijo y Celular)	3103587771				
Departamento	Caldas	Municipio	La Dorada		
Área	Urbano	Barrio/Vereda	ALFONSO LOPEZ		
___, acepto el envío del acta sanitaria por medio electrónico (correo electrónico)		Sí	☒	No	☐
Correo electrónico	miriamrojas821@gmail.com				
Nombre Propietario	MYRIAM ROJAS URIBE				
Tipo de Propietario	Natural				
Tipo de Documento del Propietario	CC				
Número de Documento del Propietario	30346511				
Nombre del Representante Legal	MYRIAM ROJAS URIBE				
Tipo de Documento del Representante Legal	CC				
Número de Documento del Representante Legal	30346511				
Horario y Día de funcionamiento	6:30am-10:30pm lunes a viernes				
Número de trabajadores	3				
Inactiva	Sí	☐	No	☒	
Concepto Sanitario de Última Visita Sanitaria					
Fecha de la última inspección		Favorable 90 - 100%		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		Favorable con requerimientos 80 - 89.9%			

		Favorable con requerimientos 70 - 79,9%			
		Favorable con requerimientos 60 - 69.9%			
		Desfavorable Menor 59,9%			
Motivo de la Visita					
Programación	X	Solicitud del Interesado		Asociada a Peticiones, Quejas y Reclamos	
Solicitud Oficial		Evento de Interés en Salud Pública		Solicitud de Práctica de Pruebas / Procesos Sancionatorios Administrativos	
Otro		Especifique :			
Evaluación					
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.				
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.				
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.				
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla (NA) en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable(A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.				
Crítico (C)	Marque con una X la casilla (C) cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.				
1. Edificación e Instalaciones					
	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos
1.1. Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	X				
1.2. Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)		X			Las paredes dentro de la zona de preparación son de material no sanitario (ladrillo, pero con irregularidades entre uniones)
1.3. Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X				
1.4. Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)		X			El establecimiento no dispone de un lavamanos de accionamiento no manual. Con sus elementos de limpieza (jabón y papel) Además de mensajes alusivos a las buenas prácticas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.			
2. Equipos y Utensilios					

	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos
2.1. Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	X				
2.2. Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)		X			Se evidenció mesón del área de preparación de material tipo granito el cual tiene algunas irregularidades en sus superficies
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.			
3. Personal Manipulador de Alimentos					
	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos
3.1. Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X				
3.2. Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X				
3.3. Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X				
3.4. Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.			
4. Requisitos Higiénicos					
	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos
4.1. Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)		X			Se evidenciaron alimentos preparados en neveras sin rotular, otros debían ser separados según el riesgo del alimento
	A (Aceptable)		I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos
4.2. Prevención de la contaminación cruzada. (CRITICO) (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X				
	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos
4.3. Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X				

4.4. Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta.				
5. Saneamiento						
	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos	
5.1. Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X					
5.2. Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X					
5.3. Residuos Sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	X					
	A (Aceptable)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos		
5.4. Control integral de plagas. (CRÍTICO) (Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3)	X					
	A (Aceptable)	AR (Aceptable con Requerimientos)	I (Inaceptable)	C (Crítico)	Hallazgos	
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	X					
5.6. Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)		X			No se evidenciaron registros, planillas diligenciadas del plan de saneamiento.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	32	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.				
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		Nivel de Cumplimiento		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
90%	X	Favorable 90 - 100%	89,9 - 100%			
		Favorable con requerimientos 80 - 89.9%	79,9 - 89,9%			
		Favorable con requerimientos 70 - 79,9%	69,9 - 79,9%			
		Favorable con requerimientos 60 - 69.9%	59,9 - 69,9%			
		Desfavorable Menor 59,9%	< 59,9%			
III. Relación de las Muestras Tomadas en el Establecimiento						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		0				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		000				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						

V. Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad				
Sí		No	X	Cuál: N.A
VI. Observaciones				
Por parte de la Autoridad Sanitaria:				
Subsanar hallazgos encontrados				
Por parte del Establecimiento				
Ninguno				
Autorizo ser notificado vía correo electrónico de cualquier proceso administrativo sancionatorio que se llegará a iniciar en ocasión a los resultados materializados en la presente acta, de conformidad con el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011.				
Autorizo:		Sí	☒	No ☐
VII. Notificación del Acta				
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy en el Municipio de Caldas. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita. NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.				
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA				
Funcionarios que realizan la visita. No. 1 - Firma		Funcionarios que realizan la visita. No. 2 - Firma		
		Funcionarios que realizan la visita. No. 2 - Nombre		
Funcionarios que realizan la visita. No. 1 - Nombre Maria Camila Bedoya Patiño		Funcionarios que realizan la visita. No. 2 - Cédula		
Funcionarios que realizan la visita. No. 1 - Cédula 1053869621		Funcionarios que realizan la visita. No. 2 - Cargo		
Funcionarios que realizan la visita. No. 1 - Cargo Técnico Salud Ambiental		Funcionarios que realizan la visita. No. 2 - Institución		
Funcionarios que realizan la visita. No. 1 - Institución Dirección Territorial de Salud de Caldas				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO				
Personal del Establecimiento. No.1 - Firma		Personal del Establecimiento. No.2 - Firma		
		Personal del Establecimiento. No.2 - Nombre		
Personal del Establecimiento. No.1 - Nombre Myriam Rojas Uribe		Personal del Establecimiento. No.2 - Cédula		
Personal del Establecimiento. No.1 - Cédula 30346511		Personal del Establecimiento. No.2 - Cargo		
Personal del Establecimiento. No.1 - Cargo Propietaria				
PIE DE PAGINA				
Dirección Territorial de Salud de Caldas, Carrera 21 # 29 - 29, Manizales, Caldas, +57 (606) 8817930				
HALLAZGOS				
Preguntas		Observaciones		
1.2. Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)		Las paredes dentro de la zona de preparación son de material no sanitario (ladrillo, pero con irregularidades entre uniones)		
1.4. Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)		El establecimiento no dispone de un lavamanos de accionamiento no manual. Con sus elementos de limpieza (jabón y papel) Además de mensajes alusivos a las buenas prácticas		
2.2. Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)		Se evidenció mesón del área de preparación de material tipo granito el cual tiene algunas irregularidades en sus superficies		

<p>4.1. Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)</p>	<p>Se evidenciaron alimentos preparados en neveras sin rotular, otros debían ser separados según el riesgo del alimento</p>
<p>5.6. Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)</p>	<p>No se evidenciaron registros, planillas diligenciadas del plan de saneamiento.</p>