INFORME DE ACTIVIDADES No. 01

Fecha:	marzo	de	Año: 2026

A) INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

Número de Contrato:	MC-001-2026	**de:**	2026
Objeto:	CONTRATAR EL SERVICIO DE ALMUERZOS PARA EL CIERRE DE PERIODO DE SESIONES ORDINARIAS Y/O EXTRAORDINARIAS DEL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE MARQUETALIA CALDAS, BAJO MODALIDAD DE CONTRATO A MONTO AGOTABLE, HASTA LA DISPONIBILIDAD DEL PRESUPUESTO APROBADO.		

Nombre del supervisor:	**Identificación:**	**Cargo**
ALBA NOELSA RAMÍREZ GARCÍA	30.406.407	PRESIDENTA CONCEJO MUNICPAL
Nombre del Contratista	**Identificación:**	**Teléfonos**
LUZ MERY TRUJILLO QUINTERO	24.757.968	3218234200
Correo Electrónico:	luzmeryqt@gmail.com	

Duración inicial del contrato:	*del 27/02/2026 al 31/12/2026*				
Valor Inicial:	$ 2.200.000,00	**Adiciones:**	$ -		
Fecha de Iniciación:	27 de febrero de 2026		**Prorrogas:**		
Fecha de Terminación:	31 de diciembre de 2026		**Suspensiones:**		
Fecha de Actividades:	Desde:	00-ene-1900		Hasta:	00-ene-1900

De acuerdo con las Clausulas del Contrato, se relacionan a continuación las actividades desarrolladas:

B) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

ITEM	OBLIGACIÓN REGISTRADAS EN EL CONTRATO	ACTIVIDAD REALIZADA En cumplimiento de las obligaciones
1.	Prestar el servicio de suministro de almuerzos para el cierre de los períodos de sesiones ordinarias y/o extraordinarias del Honorable Concejo Municipal de Marquetalia – Caldas, conforme a los requerimientos que realice el supervisor del contrato, bajo la modalidad de monto agotable y hasta agotar el presupuesto oficial disponible..	Se realizó el suministro de cenas para el cierre de las sesiones ordinarias correspondientes al mes de febrero del Honorable Concejo Municipal de Marquetalia – Caldas, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato, entregando un total de raciones que cumplieron con las siguientes especificaciones: lomo de cerdo (200 g) con salsa de naranja (50 ml), papas rústicas (150 g), vegetales al vapor (100 g), ensalada de repollo y manzana (80 g) con aderezo (20 ml), postre de durazno (80 g), agua saborizada (200 ml) y pan artesanal (50 g), garantizando condiciones de calidad, cantidad y adecuada presentación.
2.	Garantizar disponibilidad inmediata para la atención de requerimientos ordinarios e imprevistos durante la ejecución del contrato.	Se garantizó la disponibilidad inmediata para atender los requerimientos ordinarios e imprevistos durante la ejecución del contrato.
3.	Suministrar alimentos en condiciones óptimas de calidad, cantidad y presentación, aptos para el consumo humano y preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.	Se suministraron los alimentos en condiciones óptimas de calidad, cantidad y adecuada presentación, aptos para el consumo humano y preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias.
4.	Cumplir con la normatividad sanitaria vigente en materia de manipulación, preparación y distribución de alimentos, especialmente lo dispuesto en el Decreto 780 de 2016 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan.	Se dio cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente en la manipulación, preparación y distribución de alimentos, conforme a las disposiciones legales aplicables.
5.	*Garantizar que el personal encargado de la manipulación de alimentos cuente con carné o* certificación vigente en manipulación de alimentos y con los controles médicos requeridos por la normatividad sanitaria.	Se garantizó que el personal encargado de la manipulación de alimentos cuenta con certificación vigente y cumple con los controles médicos requeridos por la normatividad sanitaria.
6.	Contar con instalaciones, equipos, utensilios y dotación adecuados para la correcta prestación del servicio	Se contó con instalaciones, equipos, utensilios y dotación adecuados para la correcta prestación del servicio.
7.	Prestar el servicio en el lugar, horarios y condiciones que establezca el supervisor del contrato.	Se prestó el servicio en los lugares, horarios y condiciones establecidos por el supervisor del contrato.
8.	Reponer inmediatamente los alimentos que sean rechazados por el supervisor por no cumplir con las condiciones de calidad o especificaciones técnicas exigidas.	No fue necesario realizar reposición de alimentos, toda vez que los productos suministrados cumplieron con las condiciones de calidad exigidas.
9.	Presentar informe detallado mensual al supervisor del contrato, indicando el número de raciones suministradas, fechas, tipo de comida y listado de personas atendidas (cuando aplique).	Se presentó el informe mensual correspondiente, detallando el número de raciones suministradas, fechas de entrega, tipo de comida (cenas) y personas atendidas.
10.	Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales respecto del personal que emplee para la ejecución del contrato.	Se cumplió con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales del personal vinculado para la ejecución del contrato.
11.	Cumplir las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.	Se dio cumplimiento a las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.
12.	Ejecutar el contrato bajo la modalidad de monto agotable, atendiendo los requerimientos que se realicen hasta el agotamiento del presupuesto oficial o vencimiento del plazo contractual.	Se ejecutó el contrato bajo la modalidad de monto agotable, atendiendo los requerimientos realizados dentro del plazo establecido.
13.	Facturar únicamente los servicios efectivamente prestados y debidamente certificados por el supervisor.	Se realizó la facturación de los servicios efectivamente prestados, conforme a las raciones suministradas y debidamente certificadas por el supervisor.

- Anexa copia de la seguridad social en salud
- Se anexa factura

Luz Mery Trujillo

LUZ MERY TRUJILLO QUINTERO
Contratista

Powered by CamScanner