

**MUNICIPIO DE MARQUETALIA CALDAS**

NIT: 890.801.147-0

**INFORME DE SUPERVISION Y PAGO NO. 02**

Fecha del Informe: junio-2026

CONCEPTO		DESCRIPCIÓN	
No. CONTRATO:	MC-001-2026		
CONTRATISTA:	LUZ MERY TRUJILLO QUINTERO		
IDENTIFICACION (C.C. o NIT):	24.757.968		
OBJETO DE CONTRATO:	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.		
VALOR DEL CONTRATO:	\$ 2.200.000,00	ADICIONES:	\$ 0,00
PRORROGAS:	0,00 mes(es)	SUSPENSIONES:	# ¿NOMBRE?
VALOR FINAL DEL CONTRATO:	\$ 2.200.000,00		
RUBRO PRESUPUESTAL:	2,1,2,02,02,006,03	CDP:	235 (20-02-2026) RP: 319 (26-02-2026)
DURACIÓN CONTRATO (PLAZO):	Fecha de Inicio:	27-feb-2026	Fecha de Terminación: 31-dic-2026

ANALISIS DEL SUPERVISOR

Ejecución: En cumplimiento de las obligaciones contractuales contenidas en el contrato arriba mencionado, el contratista presento el informe correspondiente al periodo de pago el cual se resume a continuación.

Actividades más relevantes ejecutadas por el contratista para el periodo correspondiente: 2

OBLIGACIONES	OBSERVACIONES DEL INTERVENTOR
Prestar el servicio de suministro de almuerzos para el cierre de los periodos 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 verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con el suministro de cenas para el desarrollo de las sesiones extraordinarias correspondientes al mes de abril de 2026 y para el cierre de las sesiones ordinarias correspondientes al mes de mayo de 2026 del Honorable Concejo Municipal de Marquetalia - Caldas. Se constató que el contratista realizó la entrega oportuna de las raciones requeridas, conforme a las especificaciones técnicas establecidas en la invitación pública, la propuesta presentada y el contrato suscrito. Para las sesiones extraordinarias de abril se suministró la opción consistente en filete de pollo a la plancha 200 g con salsa ligera de hierbas 50 ml, puré de camote 150 g, brócoli y zanahoria salteados 100 g, ensalada de espinaca, tomate cherry y queso feta 80 g con aderezo 20 ml, postre de maracuyá 80 g, jugo natural 200 ml y pan artesanal 50 g. Para el cierre de las sesiones ordinarias de mayo se suministró la opción consistente en 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. En consecuencia, se certifica que el objeto contractual fue ejecutado satisfactoriamente, cumpliendo con las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y demás requisitos pactados.
Garantizar disponibilidad inmediata para la atención de requerimientos ordinarios e imprevistos durante la ejecución del contrato.	Se verificó la disponibilidad oportuna del contratista para atender los requerimientos realizados durante la ejecución del contrato, evidenciando respuesta inmediata ante las solicitudes.
Suministrar alimentos en condiciones óptimas de calidad, cantidad y presentación, aptos para el consumo humano y preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.	Se realizó seguimiento a la calidad, cantidad y presentación de los alimentos suministrados, evidenciando que estos fueron aptos para el consumo humano y cumplieron con condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
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 constató el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en la manipulación, preparación y distribución de alimentos, conforme a la reglamentación aplicable.
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 constató el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en la manipulación, preparación y distribución de alimentos, conforme a la reglamentación aplicable.
Contar con instalaciones, equipos, utensilios y dotación adecuados para la correcta prestación del servicio	Se evidenció que el contratista cuenta con los equipos, utensilios y condiciones necesarias para la adecuada prestación del servicio.
Prestar el servicio en el lugar, horarios y condiciones que establezca el supervisor del contrato.	Se verificó que la prestación del servicio se realizó en el lugar, fechas y horarios establecidos por el supervisor del contrato.
Reponer inmediatamente los alimentos que sean rechazados por el supervisor por no cumplir con las condiciones de calidad o especificaciones técnicas exigidas.	Se constató que no fue necesario realizar reposición de alimentos, toda vez que los productos entregados cumplieron con las condiciones de calidad exigidas.
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 verificó la presentación del informe mensual por parte del contratista, el cual contiene el detalle de las raciones suministradas, fechas y tipo de alimentación brindada.
Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales respecto del personal que emplee para la ejecución del contrato.	Se verificó el cumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato.
Cumplir las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.	Se constató el cumplimiento de las instrucciones impartidas por la supervisión durante la ejecución del contrato.
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 realizó seguimiento a la ejecución del contrato bajo la modalidad de monto agotable, verificando el cumplimiento de los requerimientos dentro del plazo contractual.
Facturar únicamente los servicios efectivamente prestados y debidamente certificados por el supervisor.	Se verificó que la facturación corresponde a los servicios efectivamente prestados y certificados por la supervisión.

Que el contratista, ha cumplido con el objeto del contrato y se autoriza el pago del acta No. 2, lo anterior con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y el manual de contratación para la Alcaldía de Marquetalia Caldas, además se verificó que el contratista cumplió con lo establecido en la Ley No. 789 de 2002.

Por lo anterior puede ordenarse el respectivo pago.

FIRMA:
NOMBRE DEL SUPERVISOR:
CARGO:

Noelsa Ramirez G.
ALBA NOELSA RAMÍREZ GARCÍA
PRESIDENTA CONCEJO MUNICIPAL