INFORME DE SUPERVISIÓN

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO O CONVENIO

Contrato N°	**IMCTT-SAMC-173-2026**
N° de Informe	PAGO 1
Periodo del Informe	DEL 04 DE JUNIO AL 24 DE AGOSTO DE 2026
Fecha de rendición del informe	26 DE AGOSTO DE 2026
Contratista	ALFA CORP S.A.S
NIT / C.C.	901366021-4
Supervisor	Diana Carolina Rojas Gutiérrez
Cargo	Directora General
Objeto del Contrato o Convenio	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTOS PARA EL CORRECTO DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES Y EVENTOS DE LA VIGENCIA 2026 DEL INSTITUTO MUNICIPAL DE CULTURA Y TURISMO DE TENJO
Fecha de Suscripción de Contrato o Convenio	04 DE JUNIO DE 2026
Fecha de Inicio del Contrato o Convenio	04 DE JUNIO DE 2026
Certificado de Disponibilidad Presupuestal	2026000206
Registro Presupuestal	2026000230
Valor Inicial del Contrato o Convenio	$ 90.000.000
Adición	NA
Valor Total del Contrato	$ 90.000.000
Plazo de Ejecución Inicial	HASTA 30 DE DICIEMBRE DE 2026
Prórroga No. 1	NA
Plazo de Ejecución Final	HASTA 30 DE DICIEMBRE DE 2026
Fecha de Terminación del Contrato o Convenio	HASTA 30 DE DICIEMBRE DE 2026
Suspensión (según aplique)	N/A
Fecha de suspensión (si se llevó a cabo)	N/A
Fecha de reinicio (si se llevó a cabo)	N/A
Cesión / Terminación Anticipada	N/A
Aseguradora	SEGUROS MUNDIAL
Garantía de Cumplimiento	CSU-100003608
Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual	100000929

2. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS				
N°	**OBLIGACIÓN CONTRACTUAL**	**SI CUMPLIÓ**	**NO CUMPLIÓ**	**NO APLICA**
1	1. Ejecutar el objeto contractual consistente en el suministro de refrigerios y alimentos para las actividades y eventos programados por el Instituto Municipal de Cultura y Turismo de Tenjo, de conformidad con los requerimientos que formule el supervisor del contrato y conforme a las necesidades institucionales que se presenten durante el plazo de ejecución.			
	2. Suministrar los productos alimenticios en las cantidades, calidades, presentaciones, gramajes, menús, condiciones técnicas y valores unitarios ofertados en la propuesta económica presentada, la cual hará parte integral del contrato.	X		
	3. Atender de manera oportuna las solicitudes efectuadas por el supervisor del contrato respecto de fechas, horarios, cantidades, lugares de entrega, tipo de ración alimentaria y demás condiciones necesarias para el desarrollo de cada actividad institucional.	X		
	4. Entregar los refrigerios, desayunos, almuerzos, cenas y demás alimentos preparados dentro de los tiempos establecidos por la supervisión, garantizando puntualidad en cada evento, jornada, encuentro, festival, capacitación o actividad programada por la Entidad.	X		
	5. Asumir por su cuenta y riesgo todos los costos directos e indirectos asociados al transporte, cargue, descargue, distribución, personal logístico, empaques,			

	menaje, conservación y entrega de los productos en los sitios definidos por el supervisor del contrato. 6. Garantizar la entrega de los bienes objeto del contrato tanto en el casco urbano como en la zona rural del municipio de Tenjo, incluyendo veredas, escenarios culturales, espacios públicos, sedes institucionales y demás lugares donde se desarrollen actividades oficiales. 7. Suministrar productos frescos, aptos para el consumo humano, elaborados con materias primas de buena calidad y cumpliendo las normas sanitarias, de inocuidad alimentaria y manipulación vigentes. 8. Mantener y garantizar la cadena de frío para lácteos, carnes, bebidas refrigeradas, frutas cortadas y demás productos perecederos que así lo requieran, desde su preparación hasta la entrega final. 9. Garantizar que los alimentos preparados conserven temperatura adecuada de consumo, presentación higiénica y condiciones óptimas al momento de la entrega. 10. Presentar al inicio del contrato y mantener vigentes durante toda la ejecución las certificaciones, carnés, cursos o soportes exigidos en materia de manipulación de alimentos del personal encargado de preparación, empaque, transporte o distribución. 11. Disponer del personal operativo suficiente, idóneo y debidamente presentado para la preparación, alistamiento, transporte, entrega y distribución de los productos solicitados.			

	12. Contar con capacidad operativa para atender solicitudes ordinarias y extraordinarias formuladas por la Entidad, inclusive aquellas que se requieran con corta antelación, conforme a la naturaleza dinámica de la agenda institucional. 13. Reemplazar de manera inmediata, y en todo caso dentro del término máximo que indique la supervisión, cualquier producto rechazado por encontrarse en mal estado, vencido, incompleto, deteriorado, contaminado, con presentación deficiente o que no cumpla las especificaciones técnicas exigidas. 14. Garantizar que los productos empacados o industrializados cuenten con registro sanitario, rotulado legal y fecha de vencimiento apta para consumo. 15. Abstenerse de entregar productos vencidos, alterados, abiertos, golpeados, mal empacados o que representen riesgo para la salud de los beneficiarios. 16. Llevar control y soporte documental de cada entrega realizada, mediante planillas, actas, remisiones, listas de asistencia, soportes fotográficos o los mecanismos que defina el supervisor del contrato. 17. Presentar con cada cuenta de cobro o factura los soportes de ejecución correspondientes, incluyendo relación detallada de servicios prestados, cantidades suministradas, fechas, lugares de entrega y certificación de recibido a satisfacción. 18. Facturar únicamente los bienes efectivamente suministrados y recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato.			

	19. Atender las observaciones, recomendaciones e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato, siempre que guarden relación con el objeto contractual. 20. Cumplir las condiciones especiales de atención cuando existan actividades dirigidas a niños, niñas, adolescentes, personas mayores, población con discapacidad, invitados institucionales o comunidad priorizada, observando criterios básicos de calidad, seguridad alimentaria y trato digno. 21. Garantizar buenas prácticas de manufactura, limpieza de utensilios, adecuada presentación del personal y cumplimiento de normas de higiene durante la ejecución contractual. 22. Responder por cualquier afectación derivada de intoxicación, contaminación, manejo inadecuado de alimentos o incumplimiento de obligaciones sanitarias atribuibles al contratista, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar. 23. Mantener durante toda la ejecución los permisos, registros, habilitaciones o documentos exigidos por la normativa sanitaria y comercial aplicable a su actividad económica. 24. Guardar reserva y respeto institucional frente a la información conocida con ocasión del contrato y mantener conducta adecuada durante la atención de eventos oficiales. 25. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y aquellas necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual			

3. PAGOS EFECTUADOS EN EL DESARROLLO DEL CONTRATO O CONVENIO

VALOR INICIAL DEL CONTRATO			$ 90.000.000
PAGO N°	FECHA	VALOR	POR EJECUTAR
VALOR ADICIÓN			$
TOTAL			$ 90.000.000

4. RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

Una vez revisado el informe de actividades y las respectivas evidencias se firma como aceptación y cumplimiento de las obligaciones específicas descritas en el contrato relacionado a nombre de la contratista ALFA CORP S.A.S

No se hacen observaciones ni recomendaciones.

DIANA CAROLINA ROJAS GUTIERREZ
SUPERVISORA DEL CONTRATO IMCTT-SAMC-173-2026
Fecha de revisión: 26 de agosto de 2026