INFORME DE SUPERVISIÓN Y CERTIFICACIÓN DEL CONTRATO

Por medio del presente documento y en mi calidad de supervisor designado para ejercer la coordinación, control y vigilancia del contrato de: prestación de servicios (), servicios profesionales ( ), suministro (X) obra ( ), presento informe parcial (x) final () sobre la ejecución del contrato en los siguientes términos:

N° DEL CONTRATO	046- 2026								
FECHA DEL CONTRATO	30 de enero de 2026								
OBJETO DEL CONTRATO:	Suministro de almuerzos dirigidos a los estudiantes de la facultad de artes, ciencias y educación beneficiarios del programa “alimentarte”, en el marco del plan de seguridad alimentaria, así como el suministro de refrigerios destinados a la atención de eventos académicos, culturales, administrativos e institucionales desarrollados por el Conservatorio del Tolima Institución Universitaria								
VALOR	Trescientos Diez Millones Quinientos Mil Pesos ($ 310.500.000)								
CONTRATISTA	MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS S.A.S								
CC / NIT	901.841.975-2								
PLAZO DE EJECUCIÓN	Tres (3) Meses y Quince (15) Días Calendario, Contados a partir de la Firma de Acta de Inicio.								
FECHA DE INICIO	10 de Febrero de 2026								
PRORROGAS (TIEMPO)	**SI**		**NO**		**PLAZO**				
ADICIONES (VALOR)	**SI**		**NO**		**VALOR**				
SUSPENSIONES	**SI**		**NO**		**FECHA**		**PLAZO**		
REINICIOS	**SI**		**NO**		**FECHA**				
FECHA DE FINALIZACIÓN	24 de Mayo de 2026								

1.1 AVANCE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia me permito informar que durante el periodo comprendido entre 16 de febrero al 15 de marzo de 2026, han realizado las siguientes actividades:

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA
1. Suministrar hasta 180 almuerzos diarios los cuales serán entregados de lunes a viernes a excepción de los festivos para un total de 12.600 durante la vigencia del contrato. El contratista ha mantenido un cumplimiento constante en la entrega diaria de los almuerzos, lo cual se encuentra debidamente soportado mediante los registros de asistencia al servicio. Dichos documentos, suscritos por los estudiantes beneficiarios de la Facultad de Artes, Ciencias y Educación en el marco del programa Alimentarte, constituyen evidencia verificable y confiable del cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantizando la transparencia del proceso y la satisfacción de los usuarios.

VIGILADO MINEDUCACION

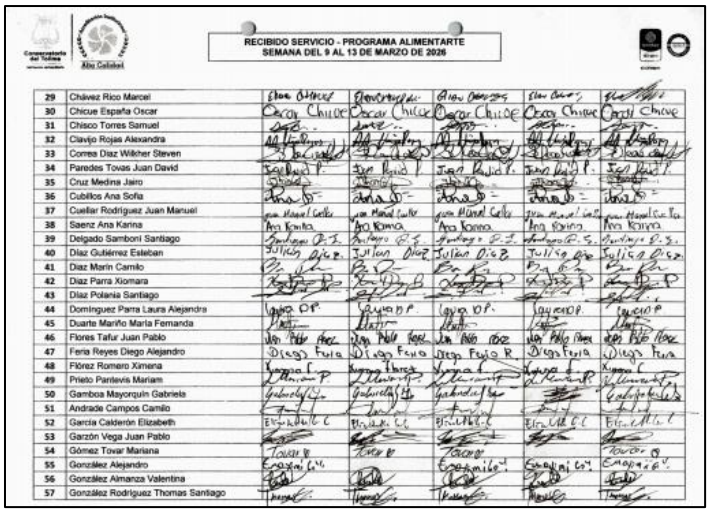
OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA




Fuente: Informe MSG Soluciones

2. Realizar la entrega diaria de los almuerzos en las Instalaciones del Conservatorio del Tolima.

El contratista asegura de forma continua la prestación del servicio de alimentación en el espacio destinado como cafetería en la sede tradicional de la institución, ubicada en la calle 9 # 1–18 de la ciudad de Ibagué. Como respaldo, en cada informe se anexan los listados firmados por los estudiantes beneficiarios, diligenciados diariamente, los cuales constituyen un soporte tangible que ratifica tanto la adecuada ejecución del servicio como la responsabilidad del proveedor en el marco contractual.



RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 9 AL 13 DE MARZO DE 2026

29	Chávez Rico Marcel					
30	Chicue España Oscar					
31	Chisco Torres Samuel					
32	Clavijo Rojas Alexandra					
33	Correa Diaz Wilcher Steven					
34	Paredes Tovas Juan David					
35	Cruz Medina Jairo					
36	Cubillos Ana Sofia					
37	Cuellar Rodriguez Juan Manuel					
38	Saenz Ana Karina					
39	Delgado Samboni Santiago					
40	Díaz Gutiérrez Esteban					
41	Diaz Marin Camilo					
42	Diaz Parra Xiomara					
43	Díaz Polania Santiago					
44	Domínguez Parra Laura Alejandra					
45	Duarte Mariño María Fernanda					
46	Flores Tafur Juan Pablo					
47	Feria Reyes Diego Alejandro					
48	Flórez Romero Ximena					
49	Prieto Pantevis Mariam					
50	Gamboa Mayorquín Gabriela					
51	Andrade Campos Camilo					
52	García Calderón Elizabeth					
53	Garzón Vega Juan Pablo					
54	Gómez Tovar Mariana					
55	González Alejandro					
56	González Almanza Valentina					
57	González Rodríguez Thomas Santiago					

Fuente: Informe MSG Soluciones

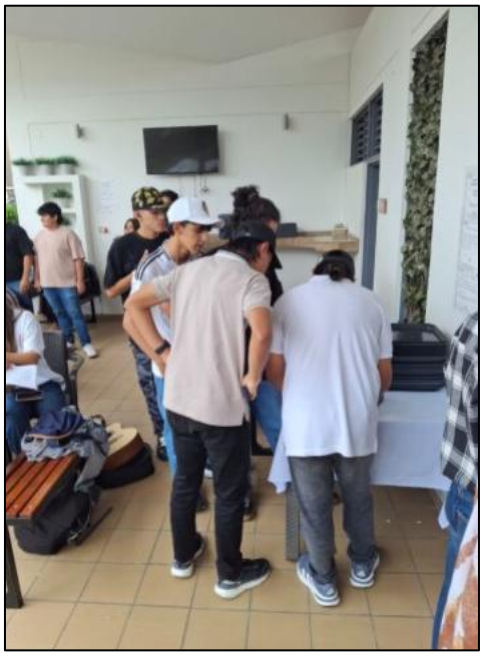
VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

3. **Llevar el control digital del suministro de los almuerzos según el mecanismo que se indique en la Oficina de Bienestar Institucional, de modo tal que se garantice la entrega únicamente a los beneficiarios del programa.**

El contratista ha implementado un sistema digital de control de entregas, posterior a la verificación manual a cada beneficiario. Este mecanismo permite registrar de forma precisa cada suministro, garantizando la trazabilidad de la operación y el cumplimiento oportuno del servicio. Adicionalmente, fortalece la seguridad del proceso al prevenir posibles suplantaciones de identidad y asegurar la verificación inequívoca del usuario.





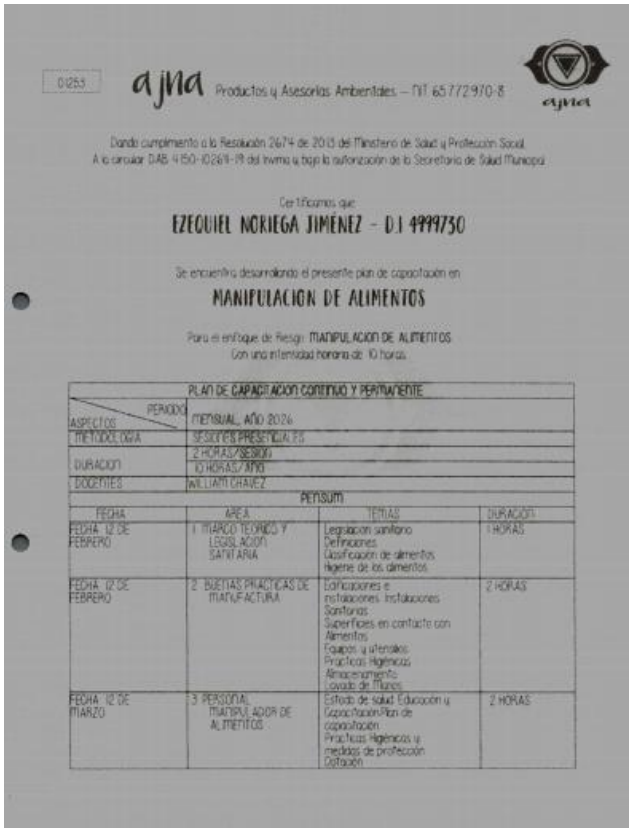
Fuente: Bienestar – Conservatorio del Tolima

4. **Garantizar que los alimentos sean manipulados por personas idóneas (Las cuales fueron presentadas en la fase precontractual del proceso) y que den cumplimiento a las normas que rigen la materia, para lo cual se requiere entregar los soportes que permitan evidenciar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la documentación requerida para la preparación y manipulación de alimentos establecidos por los entes de control tales como Secretaría de Salud, entre otros.**

El contratista presentó la documentación que certifica que el personal encargado de la prestación del servicio cuenta con la debida acreditación en manipulación de alimentos. Este requisito obligatorio garantiza el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y respalda la idoneidad del equipo de trabajo. La documentación se encuentra anexa al presente informe como evidencia del cumplimiento normativo y contractual.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



0253

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65772970-8

ajna

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que:

EZEQUIEL NORIEGA JIMENEZ - D.I 4999730

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

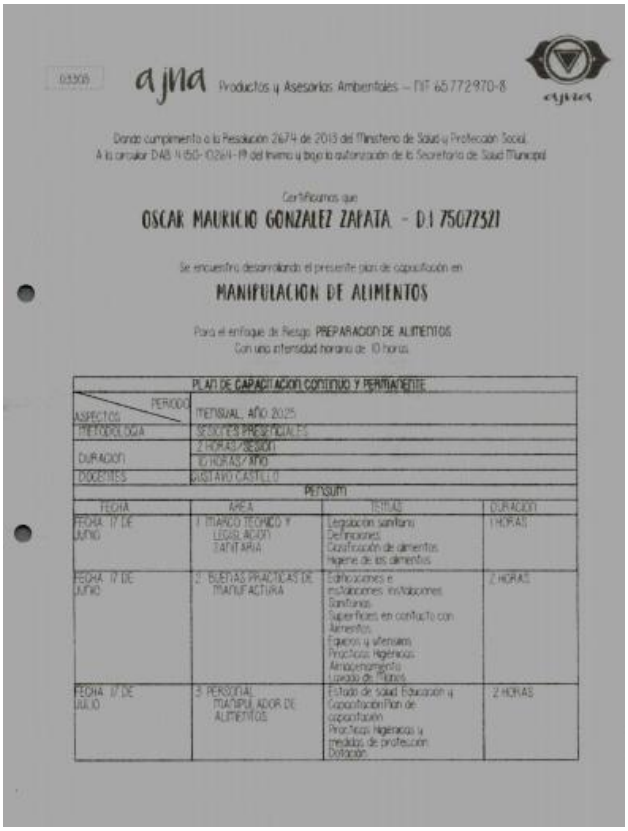
Para el enfoque de Riesgo: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de: 10 horas

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERTINENTE

ASPECTOS / PERIODO	MENSUAL, AÑO 2024
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES
DURACION	2 HORAS/SESION 10 HORAS/AÑO
DOCENTES	WILLIAM CHAVEZ

PENSUM

FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 12 DE FEBRERO	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislacion sanitaria Definiciones Clasificacion de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 12 DE FEBRERO	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones. Instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higienicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 12 DE MARZO	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud Educacion y Capacitacion Plan de capacitacion Practicas Higienicas y medidas de proteccion Dotacion	2 HORAS



0309

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65772970-8

ajna

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que:

OSCAR MAURICIO GONZALEZ ZAPATA - D.I 75077521

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para el enfoque de Riesgo: PREPARACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de: 10 horas

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERTINENTE

ASPECTOS / PERIODO	MENSUAL, AÑO 2025
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES
DURACION	2 HORAS/SESION 10 HORAS/AÑO
DOCENTES	GUSTAVO CASTILLO

PENSUM

FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 17 DE JUNIO	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislacion sanitaria Definiciones Clasificación de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 17 DE JUNIO	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higienicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 17 DE JULIO	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud Educacion y Capacitacion Plan de capacitacion Practicas Higienicas y medidas de proteccion Dotacion	2 HORAS

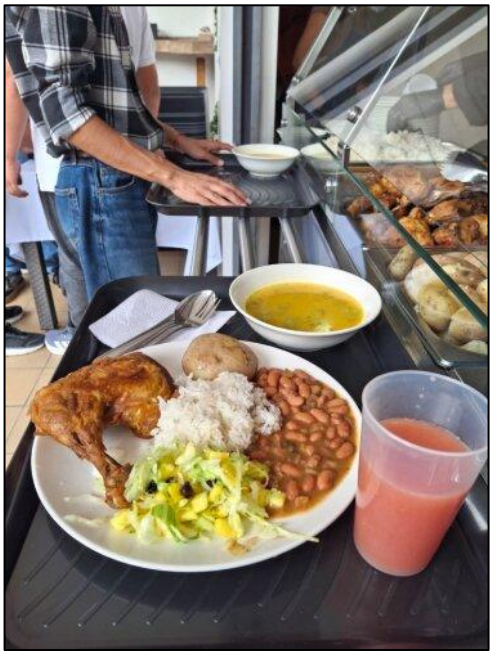
Fuente: Informe MSG Soluciones

5. **Ofrecer un servicio de calidad, entregando los alimentos en condiciones sanitarias optimas (Alimentos frescos a una temperatura caliente) los cuales serán preparados el mismo día que se entrega. Si el almuerzo presenta alguna falencia frente a la cocción o manipulación del mismo, se debe garantizar el cambio del almuerzo al estudiante, si este cambio no se genera, el almuerzo no será cancelado al proveedor.**

   Mediante visita de inspección al lugar de preparación de los alimentos, se evidenció que el contratista aplica controles de calidad en las diferentes etapas de la cadena productiva del servicio alimentario. Este proceso comprende desde la preparación en condiciones seguras, el manejo higiénico de los alimentos, hasta la limpieza y desinfección de la loza utilizada. La implementación rigurosa de estos procedimientos permite ofrecer un servicio que cumple con los estándares sanitarios y responde a las expectativas de los estudiantes beneficiarios.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA




Fuente: Informe MSG Soluciones

6. **Garantizar la calidad de presentación de los alimentos en loza o cerámica, con cubiertos en excelente estado y vasos de aluminio o plástico.**

El contratista demuestra un compromiso con la calidad, reflejado en la adecuada presentación de los alimentos y de los elementos dispuestos en la mesa. El uso de loza o cerámica de buena calidad, cubiertos resistentes y vasos elaborados en materiales duraderos, contribuye a generar una experiencia digna, agradable y satisfactoria para los estudiantes del programa.




Fuente: Informe MSG Soluciones

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

7. **Contar con la logística adecuada Sillas, mesas que garanticen el servicio para ciento ochenta (180) estudiantes adscritos al programa diariamente.**

   El contratista dispone de una logística adecuada para atender a los 180 estudiantes vinculados al programa, garantizando el suministro oportuno del servicio. El mobiliario —mesas y sillas suficientes— responde a criterios de durabilidad, ergonomía y fácil mantenimiento, lo cual permite atender eficientemente la demanda diaria y asegurar un ambiente ordenado, higiénico y cómodo para los beneficiarios.



Fuente: Informe MSG Soluciones

8. **Mantener en orden, aseo el espacio donde se hace la entrega de los almuerzos, dejando evidencia fotográfica del estado en el que entregan la cafetería**

   Se evidencia el cumplimiento de las obligaciones contractuales mediante la aplicación de protocolos de limpieza y desinfección en todas las superficies del área de cafetería, incluyendo mesas, mostradores y utensilios. Para ello, se emplean productos adecuados que garantizan la eliminación de residuos y la desinfección de las zonas de contacto frecuente. Asimismo, se observa una organización adecuada del espacio, con correcta disposición del mobiliario y orden en los utensilios, manteniendo el área en condiciones óptimas para la prestación del servicio.





VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

Fuente: Informe MSG Soluciones

9. Cumplir con el horario de suministro de almuerzo desde las 11:45 a.m. hasta las 2:30 p.m.

El contratista ha demostrado un cumplimiento puntual y sistemático del horario establecido para la entrega de almuerzos, comprendido entre las 11:45 a.m. y las 2:30 p.m. Durante este periodo, se dispone de los recursos humanos y logísticos necesarios para garantizar un flujo continuo de atención, permitiendo la distribución de los alimentos sin interrupciones y asegurando una atención organizada y oportuna a los estudiantes beneficiarios.





. Fuente: Informe MSG Soluciones

10. Ofrecer un menú variado (especificando también menú vegetariano, cuando se requiera) previamente enviado a quien haga las veces de supervisor (a) del contrato.

Se evidencia la implementación de un menú rotativo, diseñado para ofrecer variedad en las opciones alimentarias, incluyendo alternativas vegetarianas, con el fin de atender las preferencias y necesidades de los usuarios. Este menú es remitido previamente al supervisor del contrato para su revisión y aprobación, lo cual garantiza la transparencia en la gestión y la calidad nutricional del servicio.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

Fecha:	27/02/2026					
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	3	Desde:	2-mar	Hasta:	6-mar	

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.	Sopa de pastas	Crema de ahuyama	Sopa de cebada	Sopa de plátano	Sopa campesina
opción Vegetariana		Arroz blanco + tortilla	Huevo y aguacate	Torta de lenteja	Brócoli apanado	Torta de ahuyama
Proteína	180 Gr.	Arroz con pollo	Cerdo a la plancha	Carne molida	Pollo sudado	Cerdo bbq
Cereal	100 Gr.		Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.		Arveja amarilla	Verdura guisada	Frijol	Macarrones
Ensalada	100 Gr.	Fruta	Repollo y zanahoria	Batavia, pepino y cebolla	Hawaiana	Batavia, cebolla y tomate
Guarnición	50 Gr.	Yuca	Papa salada	Patacón	Arepa	Moneditas de plátano
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha:	27/02/2026					
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	4	Desde:	9-mar	Hasta:	13-mar	

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.	Sopa de sancocho	Sopa de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de ajiaco	Sopa de cuchuco
opción Vegetariana		Tortilla de espinaca	Huevos cocidos	Acelga guisada	Torta de lenteja	Coliflor cremoso
Proteína	180 Gr.	Cerdo salteado	Pechuga a la plancha	Goulash	Pollo dorado	Cerdo a la plancha
Cereal	100 Gr.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.	Arveja verde	Ensalada de papa	Garbanzos	Habichuela guisada	Lenteja
Ensalada	100 Gr.	Repollo, piña y pasas	Verde	Zanahoria y tomate	Batavia y melón	Verde
Guarnición	50 Gr.	Tajadas	Papas a la francesa	Chips de plátano	Arepa	Papa salada
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fuente: Minutas de almuerzo – Bienestar Institucional

11. **Cumplir con las siguientes características en cada almuerzo. ➢ Sopa o crema 12 onzas ➢ Proteína de 180 gramos (Res, pollo, cerdo, pescado) ➢ 1 porción de cereal 100 gramos como: arroz, espaguetis entre otros (en caso de ser plato principal 250 gramos y no debe ir acompañado de principio) ➢ 1 guarnición 50 gramos ➢ 1 porción de ensalada 100 gramos (dulce o salada) ➢ Jugo natural 12 onzas (en agua o en leche)**

    En términos nutricionales, se verifica que cada almuerzo cumple con parámetros estandarizados que aseguran una alimentación balanceada. La composición incluye sopa o crema de 12 onzas, 180 gramos de proteína (res, pollo, cerdo o pescado), acompañamiento de cereal de 100 gramos o 250 gramos en caso de ser plato principal, guarnición de 50 gramos, ensalada fresca de 100 gramos (dulce o salada) y jugo natural de 12 onzas preparado con agua o leche. Esta estructura contribuye a una adecuada ingesta de macronutrientes y al bienestar integral de los beneficiarios.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA





Fuente: Informe MSG Soluciones

12. **Tener un muy buen trato con las personas y/o estudiantes que reciben el servicio y realizar una atención oportuna.**

    El contratista también ha demostrado un compromiso con la generación de un ambiente agradable durante la prestación del servicio. El personal asignado mantiene una interacción respetuosa y cordial con los estudiantes, favoreciendo un clima positivo que impacta de manera significativa la experiencia del usuario. A la fecha, no se han registrado quejas relacionadas con el trato recibido, lo que evidencia la consistencia en la calidad de la atención.

13. **El resultado de las encuestas de satisfacción aplicadas a los beneficiarios del programa de manera mensual, por parte de Bienestar Institucional deben tener como mínimo de 80% de nivel de satisfacción en cuenta a: Calidad del producto y Servicio, Variedad en los menús, presentación de los alimentos, atención al cliente y oportunidad en tiempo de respuesta.**





Fuente: Encuesta Aplicada – Bienestar Institucional

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

La aplicación de la encuesta realizada en el mes de febrero permitió recoger información relevante sobre la percepción de los estudiantes frente al servicio. Los resultados indican que el 87% de los encuestados manifiesta satisfacción, lo cual constituye un indicador significativo del impacto positivo del programa. Este nivel de aprobación refleja la calidad del servicio y la pertinencia de las acciones implementadas.

14. **El Suministrar oportunamente los refrigerios requeridos por el Conservatorio del Tolima de conformidad con las solicitudes previas realizadas por la institución, garantizando en todo momento el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad e higiene, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, en especial lo dispuesto en la ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2014, sin que el suministro implique superar el monto total agotable del contrato.**

Se evidencia que el contratista ha suministrado los refrigerios requeridos por la institución atendiendo las condiciones de calidad en el servicio, suministro efectuado de acuerdo a la siguiente tabla:

Fecha	Solicitante	Categoría	Producto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
12/02/2026	Rectoría	Refrigerio básico	Empanada de sabores	7	$ 9.500	$ 66.500
14/02/2026	Rectoría	Refrigerio básico	Palito de queso	7	$ 9.500	$ 66.500
10/03/2026	Bienestar Institucional	Refrigerio estándar	Refrigerio (caja individual)	207	$ 14.500	$ 3.001.500

Fuente: Refrigerios entregados – MSG

15. **El contratista asume la plena autonomía técnica para la adecuada prestación del servicio, por consiguiente, las personas y demás empleados que intervengan en la prestación del servicio contratado son exclusivamente del contratista y no tendrá relación laboral con el usuario como lo establece el articulo 3 del decreto 2351 de 1961 por tratarse de labores extrañas a la actividad normal del conservatorio por lo que el contratista podrá designar, relevar, destituir y rotal libremente a los mismos.**

El contratista actúa con plena autonomía técnica en la ejecución del objeto contractual, asumiendo de manera integral la responsabilidad sobre la organización, dirección y control del personal vinculado a la prestación del servicio. En este sentido, se constató que las personas que intervienen en la operación del servicio alimentario mantienen un vínculo laboral exclusivo con el contratista, sin que exista relación laboral alguna con el Conservatorio del Tolima.

16. **Actualizar y presentar el plan de capacitación dentro del término de ejecución del contrato.**

El contratista ha presentado el plan de capacitación correspondiente al proceso contractual. Se realizará seguimiento a su implementación con el propósito de garantizar el fortalecimiento continuo del servicio y el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos.

1.2 CONTROLES EJERCIDOS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Seguimiento diario y frecuente de las entregas de los almuerzos, comunicación constante con el proveedor del servicio y con los estudiantes.

1.3 NOVEDADES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

VIGILADO MINEDUCACION

Durante el periodo comprendido entre 16 de febrero al 15 de marzo de 2026 no se presentaron novedades con la calidad del servicio.

1.4 CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL POR PARTE DEL CONTRATISTA

1.4.1. PERSONAS JURIDICAS, CERTIFICACIÓN EMITIDA POR CONTADOR O REVISOR FISCAL	
Fecha certificación:	24 de Marzo de 2026
Nombre Contador (a) o Revisor Fiscal	Eric Santiago Nieto Rodríguez
N° de Cedula	1.110.584.808
N° Tarjeta Profesional	284467 - T
Fecha Certificado Junta Central de Contadores	4 de Febrero de 2026

1.5 INFORME FINAL (solo aplica para el pago final)

Terminación anticipada	**SI**		**NO**	
Cumplimiento del plazo contractual	**SI**		**NO**	
Requiere acta de terminación y liquidación	**SI**		**NO**	
¿El proveedor cumplió en forma oportuna de acuerdo con lo establecido en las cláusulas del contrato?	**SI**		**NO**	
¿Los bienes suministrados por el proveedor cumplieron con los requisitos de calidad establecidos en las especificaciones técnicas?	**SI**		**NO**	
¿El proveedor fue sancionado?	**SI**		**NO**	
	N° de Resolución			
	Fecha			

BALANCE DEL CONTRATO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	
VALOR ANTICIPO (____%)	
VALOR TOTAL EJECUTADO	
VALOR PAGADO	
VALOR A CANCELAR (Amortizando el anticipo)	
SALDO POR LIBERAR	

De acuerdo al cumplimiento del objeto contractual, se califica al contratista de la siguiente manera:

PARAMETROS DE CALIFICACIÓN	**EXCELENTE**	**BUENO**	**DEFICIENTE**
Calidad			
Responsabilidad			
Cumplimiento			

1.5 VALOR A PAGAR A FAVOR DEL CONTRATISTA

Factura Electrónica de Venta No MSG 62

PERIODO:	16 de febrero al 15 de marzo de 2026
VALOR TOTAL:	$ 84.134.500=
VALOR AMORTIZADO:	$ 16.826.900=

VIGILADO MINEDUCACION

VALOR A DESEMBOLSAR:	$ 67.307.600=

1.6 VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y LEGALES POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de supervisor del contrato de Suministro No.046 del 30 de Enero del 2026 certifico que la contratista MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS S.A.S realizó sus actividades conforme a lo estipulado en el contrato, de manera oportuna, así como en los tiempos establecidos para el desarrollo de cada una de ellas.

Así mismo se deja constancia que el contratista cumplió el objeto del contrato, que los soportes de las actividades desarrolladas se entregaron por parte del contratista en medio impreso o digital y que estas cumplieron con las cantidades exigidas en el contrato / convenio, los cuales fueron remitidos al expediente contractual.

Como supervisor de este contrato y/o convenio, certifico que he cumplido las funciones de verificación, vigilancia y control frente al cumplimiento del objeto del contrato / convenio, así como de los aportes al sistema de seguridad social.

Dada en Ibagué, a los seis (6) días del mes de Abril de 2026.

Carlos Sebastián Sanchez Cruz
Coordinador de Bienestar Institucional
Supervisor

VIGILADO MINEDUCACION