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 marzo al 15 de abril 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 evidencia un cumplimiento permanente en la entrega diaria de los almuerzos, situación que se encuentra debidamente respaldada mediante los registros de asistencia suscritos por los estudiantes beneficiarios de la Facultad de Artes, Ciencias y Educación en el marco del programa Alimentarte. Dichos soportes constituyen evidencia verificable del adecuado 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 garantiza de manera continua la prestación del servicio de alimentación en el espacio destinado como cafetería de la sede tradicional de la institución, ubicada en la calle 9 No. 1–18 de la ciudad de Ibagué. Como soporte del servicio, se anexan en cada informe los listados diarios firmados por los estudiantes beneficiarios, los cuales ratifican la correcta ejecución contractual y el cumplimiento de las responsabilidades asumidas por el proveedor.



RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 16 AL 20 DE MARZO DE 2026

58	González Rojas Edwar Santiago					
59	González Romero Diego					
60	González Tovar Alam David	Alam Gonzalez	Alam Gonzalez	Alam Gonzalez	Alam Gonzalez	Alam Gonzalez
61	Gordillo Sanchez Juan Esteban					
62 V	Graterol Asuaje Sara Michelle	Sara Michelle	Sara Michelle	Sara Michelle	Sara Michelle	
63	Guaqueta Rodriguez Arturo					
64	Guerra Rodriguez Andrés					
65	Guevara Benavidez Miguel Eduardo					
66	Gutiérrez Guzmán Victor Gabriel					
67	Guzmán Gómez Laura Valentina	Laura G	Laura G	Laura G	Laura G	Laura G
68	Guzmán Guzmán Sofia					
69	Guzmán Ortiz Kalindy					
70	Hernández García Johan Sebastian					
71	Hernández Martinez Kevin Santiago					
72	Hernández Molina Maria José					
73	Hernández Tole Valentina	Valentina H. Tole	Valentina H. Tole	Valentina H. Tole		Valentina H. Tole
74	Roa Pinzón Julián David					
75	Illera Cabrera Alejandro	Alejandro Illera	Alejandro Illera	Alejandro Illera C	Alejandro Illera	Alejandro Illera C
76	Jaramillo Rodriguez Ángel					
77	Jiménez Garzón Jennifer Alexandra					
78	Jiménez Grisales Alejandra					
79	Jiménez Ortiz Brayan Javier	Brayan	Braya	Braya	Brayan	Brayan
80	FEDIA DIAZ ANO SOFIA					
81	Jutinico Parra Alberto					
82	Lizcano Ramos Margie Katherine					
83	Llanes Velázquez Johan		Jesus 11	Jesus 16	Jesus 15	
84	López Buelvas Luna De Abril					
85	Losada Rivera Yuliana					
86	Lozano Hernández Felipe	Hamil Felipe	Hamil Felipe	Hamil Felipe	Hamil Felipe	Hamil Felipe

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 implementó un sistema digital de control de entregas posterior a la verificación manual realizada a cada beneficiario, permitiendo un registro preciso y organizado de cada suministro efectuado. Este mecanismo fortalece la trazabilidad de la operación, optimiza el control del servicio y contribuye a prevenir posibles suplantaciones de identidad, garantizando la validación efectiva de cada usuario atendido.



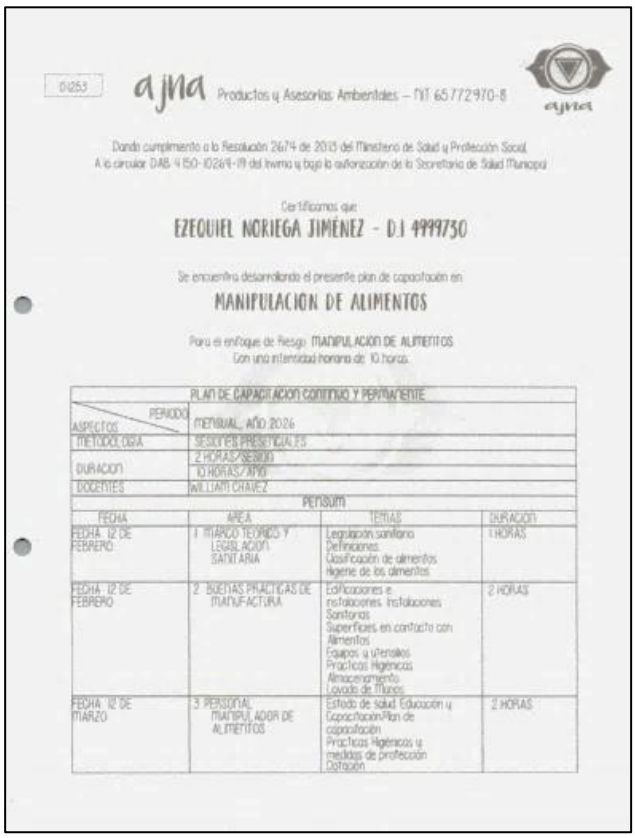
Fuente: Bienestar – Conservatorio del Tolima

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 correspondiente que acredita que el personal encargado de la prestación del servicio cuenta con certificación vigente en manipulación de alimentos. Este requisito garantiza el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables y respalda la idoneidad del talento humano vinculado a la operación del servicio. 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 65.772.970-8

ajna

Dando cumplimento 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 Secretaria de Salud Municipal

Certificamos que:

EZEQUIEL NORIEGA JIMÉNEZ - D.I 4999730

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en:

MANIPULACION DE ALIMENTOS

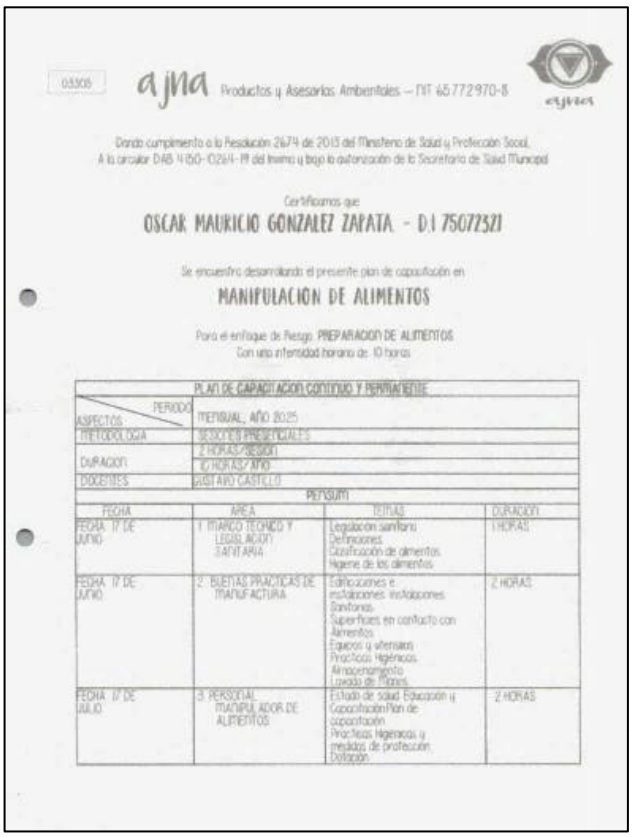
Para el enfoque de Riesgo: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de: 10 horas.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE

ASPECTOS / PERIODO	MENSUAL, AÑO 2026
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 LEGALIDAD SANITARIA	Legislación sanitaria Definiciones Clasificación 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 Higiénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 12 DE MARZO	3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud. Educación y Capacitación Plan de capacitación Practicas Higiénicas y medidas de protección Dotación	2 HORAS



03306

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65.772.970-8

ajna

Dando cumplimento 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 Secretaria 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 PERMANENTE

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 LEGALIDAD SANITARIA	Legislación 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 Higiénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 17 DE JULIO	3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud. Educación y Capacitación Plan de capacitación Practicas Higiénicas y medidas de protección Dotación	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 la aplicación de controles de calidad en las diferentes etapas de la cadena de producción del servicio alimentario. Lo anterior comprende procesos relacionados con la preparación segura de los alimentos, el adecuado manejo higiénico y la limpieza y desinfección de la loza utilizada, garantizando el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas y la calidad del servicio ofrecido a 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 compromiso con la calidad del servicio mediante la adecuada presentación de los alimentos y de los elementos dispuestos para la atención de los beneficiarios. El uso de loza o cerámica en buenas condiciones, cubiertos resistentes y vasos elaborados en materiales duraderos contribuye a brindar una experiencia digna, cómoda y satisfactoria para los estudiantes vinculados al programa.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



Fuente: Informe MSG Soluciones

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 la atención de los 180 estudiantes beneficiarios del programa, garantizando la prestación oportuna del servicio. El mobiliario disponible, compuesto por mesas y sillas suficientes, cumple condiciones de funcionalidad, durabilidad y fácil mantenimiento, permitiendo una atención eficiente y un ambiente organizado, higiénico y cómodo para los usuarios.



Fuente: Informe MSG Soluciones

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

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 implementación de protocolos de limpieza y desinfección en las diferentes superficies del área de cafetería, incluyendo mesas, mostradores y utensilios. Para ello, se utilizan productos adecuados que permiten mantener las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. Asimismo, se observa una correcta organización del espacio y disposición del mobiliario y utensilios, garantizando condiciones óptimas para la prestación del servicio.



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 evidencia cumplimiento oportuno y permanente del horario establecido para la entrega de los almuerzos, comprendido entre las 11:45 a.m. y las 2:30 p.m. Durante este periodo se dispone del personal y de los recursos logísticos necesarios para garantizar la continuidad del servicio, permitiendo una atención organizada y eficiente a los estudiantes beneficiarios.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA





. 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 orientado a ofrecer variedad en las opciones alimentarias, incluyendo alternativas vegetarianas, con el propósito de atender las preferencias y necesidades de los usuarios. Dicho menú es remitido previamente al supervisor del contrato para su respectiva revisión y aprobación, garantizando transparencia en la ejecución y pertinencia nutricional del servicio.

Fecha:	15/03/2026					
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	5	**Desde:**	16-mar	**Hasta:**	20-mar	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	Sopa de verduras	Sopa de arroz	Sopa de colicero	Crema de ahuyama	Sopa de cebada
Opción Vegetariana		Arroz oriental sin pollo + huevos cocidos	Torta de zanahoria	Desgranado de mazorca	Aguacate y huevo	Brócoli apanado
Proteína	180 Gr.	Arroz oriental con pollo	Cerdo a la plancha	Res sudada	Cerdo bbq	Pollo dorado
Cereal	100 Gr.		Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.		Arveja amarilla	Puré de papa	Blanquillos	Poteca de ahuyama
Ensalada	100 Gr.	Batavia, melón y pasas	Verde	Tomate y cebolla morada	Batavia, pepino y zanahoria	Fruta
Guarnición	50 Gr.	Yuca	Monedas de plátano	Arepa	Plátano melado	Papa salada
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha:	15/03/2026					
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	6	**Desde:**	23-mar	**Hasta:**	27-mar	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	FESTIVO	Sopa de sancocho	Sopa de cuchuco	Sopa de ajiaco	Sopa de pasta
Opción Vegetariana			Coliflor cremoso	Torta espinaca	Ensalada de huevo	Acelga guisada
Proteína	180 Gr.		Cerdo thai	Pechuga a la plancha	Carne molida	Cerdo a la plancha
Cereal	100 Gr.		Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.		Spaguetti	Frijol	Picado de verduras	Garbanzos
Ensalada	100 Gr.		Batavia, zanahoria y cebolla	Batavia, piña y pasas	Batavia, rábano y pepino	Tomate y cebolla morada
Guarnición	50 Gr.		Pan tajado	Patacón	Arepa	Papas a la francesa
Jugo	12 Onz.		Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

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 orientados a garantizar 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 cuando corresponde a plato principal, guarnición de 50 gramos, ensalada fresca de 100 gramos y jugo natural de 12 onzas preparado con agua o leche. Esta estructura favorece una adecuada ingesta nutricional y contribuye al bienestar integral de los beneficiarios.



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 evidencia compromiso en la generación de un ambiente adecuado durante la prestación del servicio, promoviendo una interacción respetuosa, cordial y atenta entre el personal asignado y los estudiantes beneficiarios. A la fecha, no se registran quejas relacionadas con el trato recibido, aspecto que refleja consistencia en la calidad de la atención brindada.

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**

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

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

La aplicación de la encuesta realizada en el mes de marzo permitió recopilar información relevante sobre la percepción de los estudiantes frente al servicio prestado. Los resultados evidencian que el 87% de los encuestados manifiesta satisfacción con el programa, constituyéndose en un indicador favorable sobre la calidad, pertinencia e impacto positivo 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
17/03/26	Secretaría General	Refrigerio gourmet	Refigerio (caja individual) + complemento	15	$ 30.000	$ 450.000
19/03/26	Bienestar Institucional	Refrigerio estándar	Refigerio (caja individual)	380	$ 14.500	$ 5.510.000
20/03/26	Bienestar Institucional	Refrigerio estándar	Refrigerio Maestro Claudio Arelio	10	$ 14.500	$ 145.000
27/03/26	Bienestar Institucional	Refrigerio estándar	Refigerio (caja individual) + complemento	165	$ 18.000	$ 2.970.000

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 desarrolla la ejecución del objeto contractual con plena autonomía técnica, asumiendo la responsabilidad sobre la organización, dirección y control del personal vinculado a la prestación del servicio.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA
En este sentido, se constató que las personas que participan en la operación del servicio alimentario mantienen 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 presentó el plan de capacitación correspondiente al desarrollo del proceso contractual. Se realizará seguimiento a su implementación con el propósito de fortalecer continuamente la calidad del servicio y garantizar el cumplimiento de los estándares 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.

Durante el periodo comprendido entre 16 de Marzo al 15 de abril 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:	20 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 (____%)	

VIGILADO MINEDUCACION

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 63

PERIODO:	16 de marzo al 15 de abril de 2026
VALOR TOTAL:	$ 77.925.000=
VALOR AMORTIZADO:	$ 15.585.000=
VALOR A DESEMBOLSAR:	$ 62.340.000=

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 (8) días del mes de Mayo de 2026.

Carlos Sebastián Sanchez Cruz
Coordinador de Bienestar Institucional
Supervisor

VIGILADO MINEDUCACION