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**	x	**NO**		**PLAZO**	30 de Junio de 2026			
ADICIONES (VALOR)	**SI**		**NO**		**VALOR**				
SUSPENSIONES	**SI**		**NO**		**FECHA**		**PLAZO**		
REINICIOS	**SI**		**NO**		**FECHA**				
FECHA DE FINALIZACIÓN	30 de Junio 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 Mayo al 30 de Junio 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. Durante el periodo objeto de seguimiento, se verificó el cumplimiento permanente por parte del contratista en la entrega diaria de los almuerzos destinados a los estudiantes beneficiarios del Programa Alimentarte de las Facultades de Artes, Ciencias y Educación. La ejecución de esta obligación contractual se encuentra soportada mediante los registros diarios de asistencia suscritos por los beneficiarios, los cuales permiten evidenciar la prestación efectiva del servicio y la atención de la población objeto del contrato.

VIGILADO MINEDUCACION

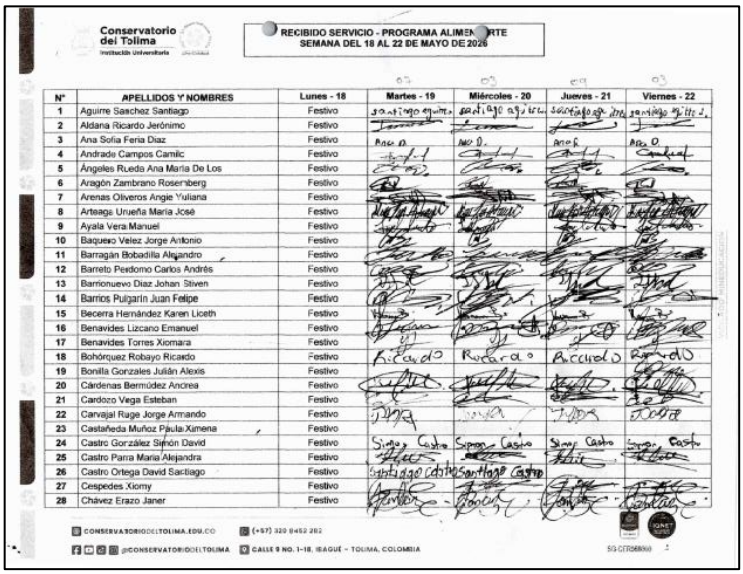
OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA




Fuente: Informe MSG Soluciones

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

En las actividades de supervisión se constató que el contratista garantiza la prestación continua y oportuna del servicio de alimentación en la cafetería ubicada en la sede tradicional del Conservatorio del Tolima, sin evidenciar interrupciones durante el periodo evaluado. La prestación del servicio se encuentra respaldada por los listados diarios de atención debidamente diligenciados por los estudiantes beneficiarios, los cuales constituyen evidencia del cumplimiento de las obligaciones contractuales.



Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTE RTE
SEMANA DEL 18 AL 22 DE MAYO DE 2026

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 18	Martes - 19	Miércoles - 20	Jueves - 21	Viernes - 22
1	Aguirre Sanchez Santiago	Festivo				
2	Aldana Ricardo Jerónimo	Festivo				
3	Ana Sofia Feria Diaz	Festivo				
4	Andrade Campos Camilc	Festivo				
5	Ángeles Rueda Ana María De Los	Festivo				
6	Aragón Zambrano Rosemberg	Festivo				
7	Arenas Oliveros Angie Yuliana	Festivo				
8	Arteaga Urueña María José	Festivo				
9	Ayala Vera Manuel	Festivo				
10	Baqueso Velez Jorge Antonio	Festivo				
11	Barragán Bobadilla Alejandro	Festivo				
12	Barreto Perdomo Carlos Andrés	Festivo				
13	Barrionuevo Diaz Johan Stiven	Festivo				
14	Barrios Pulgarín Juan Felipe	Festivo				
15	Becerra Hernández Karen Liceth	Festivo				
16	Benavides Lizcano Emanuel	Festivo				
17	Benavides Torres Xiomara	Festivo				
18	Bohórquez Robayo Ricardo	Festivo				
19	Bonilla Gonzales Julián Alexis	Festivo				
20	Cárdenas Bermúdez Ancirea	Festivo				
21	Cardozo Vega Esteban	Festivo				
22	Carvajal Rage Jorge Armando	Festivo				
23	Castañeda Muñoz Paula Ximena	Festivo				
24	Castro González Simón David	Festivo				
25	Castro Parra María Alejandra	Festivo				
26	Castro Ortega David Santiago	Festivo				
27	Cespedes Xiomy	Festivo				
28	Chávez Erazo Janer	Festivo				

CONSERVATORIODELTOLIMA.EDU.CO (+57) 320 8452 282
@CONSERVATORIODELTOLIMA CALLE 9 NO. 1-18, IBAGUÉ - TOLIMA, COLOMBIA SG-CER568000

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.**

   Se evidenció la implementación de un sistema digital para el registro y control de la entrega de los almuerzos, el cual opera de manera complementaria a la verificación presencial de los estudiantes beneficiarios. Este mecanismo fortalece la trazabilidad de la información, facilita el seguimiento por parte de la supervisión y contribuye a minimizar riesgos asociados a inconsistencias en el registro de la prestación del servicio.



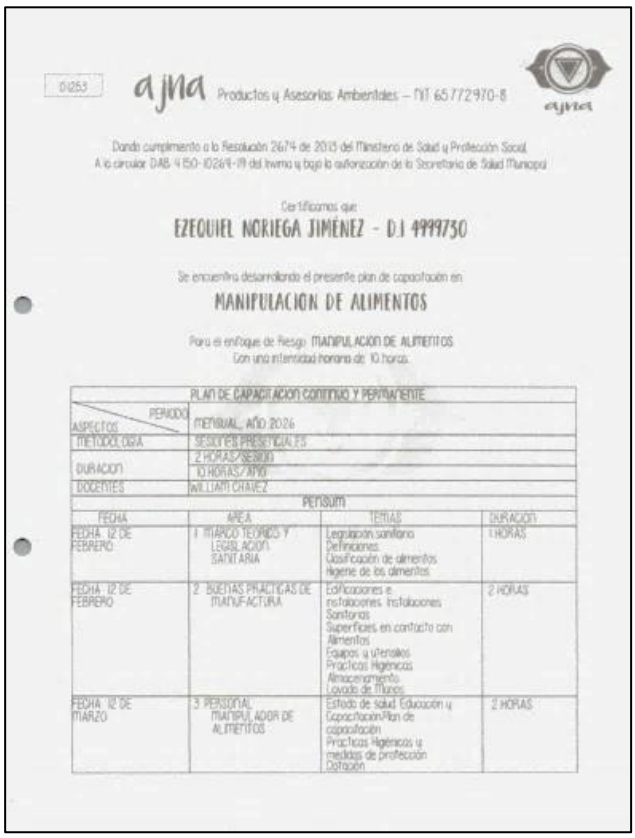
Fuente: Bienestar – Conservatorio del Tolima

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.**

Durante el seguimiento contractual se verificó que el contratista mantiene vigente la documentación correspondiente a las certificaciones en manipulación de alimentos del personal encargado de la preparación y suministro del servicio. Lo anterior evidencia el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables y garantiza que el personal operativo cuenta con la formación requerida para el desarrollo de sus funciones

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



0253

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65.772.970-8

ejpes

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 Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que:

EZEQUIEL NORIEGA JIMÉNEZ - D.I 4999730

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en:

MANIPULACION DE ALIMENTOS

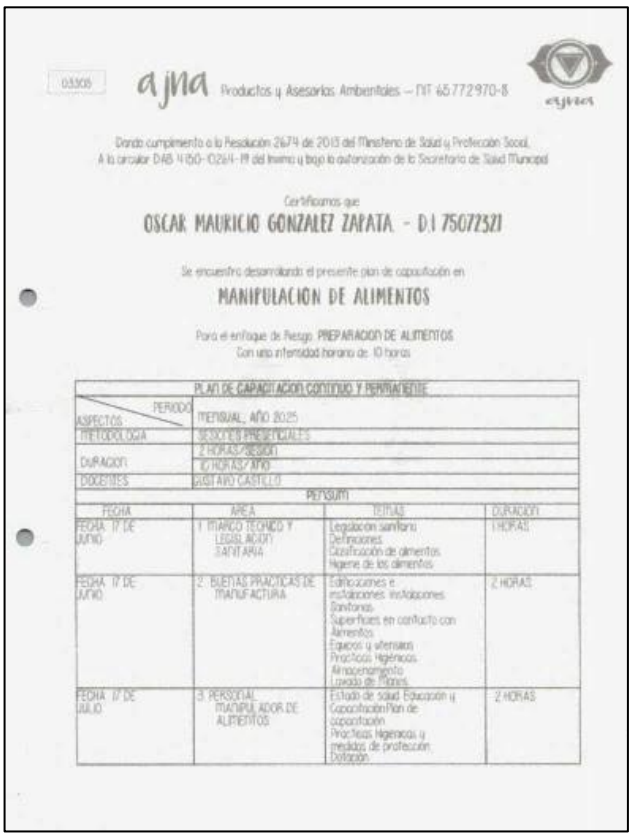
Para el enfoque de Riesgo: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de: 10 horas.

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 LEGALIZACION 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

ejpes

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 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 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 LEGALIZACION 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.**

Como resultado de las visitas de supervisión realizadas, se verificó que el contratista aplica procedimientos orientados al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las etapas de almacenamiento, preparación, distribución y servicio. Igualmente, se constató la implementación de prácticas adecuadas de higiene, manipulación, limpieza y desinfección, en concordancia con la normatividad sanitaria vigente.

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.**

Se evidenció que los alimentos suministrados a los beneficiarios presentan condiciones adecuadas de calidad, temperatura y presentación. De igual forma, la utilización de vajilla, cubiertos y demás utensilios en buen estado de conservación contribuye a garantizar una prestación del servicio en condiciones de comodidad, seguridad e higiene para la comunidad estudiantil.

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.**

   Durante el periodo evaluado se verificó que el contratista dispone de la infraestructura física, el mobiliario y los recursos logísticos requeridos para atender oportunamente a los 180 estudiantes beneficiarios del Programa Alimentarte. Las condiciones observadas permiten garantizar una prestación del servicio eficiente y acorde con las necesidades de la población atendida.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA




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**

En desarrollo de las actividades de supervisión se constató la ejecución permanente de labores de limpieza y desinfección en las áreas destinadas a la prestación del servicio, incluyendo superficies de contacto, mobiliario, equipos y utensilios. Estas acciones contribuyen al mantenimiento de condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y al cumplimiento de los estándares de inocuidad alimentaria.




Fuente: Informe MSG Soluciones

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

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

Se verificó que el contratista cumple de manera permanente con el horario establecido contractualmente para la prestación del servicio de alimentación, comprendido entre las 11:45 a.m. y las 2:30 p.m., disponiendo para ello del personal, insumos y recursos necesarios que garantizan la oportunidad y continuidad en la atención de los 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 evidenció que el contratista implementa ciclos de menús rotativos que favorecen la variedad de las preparaciones e incluyen opciones alimentarias acordes con las necesidades de la población beneficiaria, contemplando alternativas vegetarianas. Así mismo, los ciclos de menú son remitidos previamente a la supervisión para su revisión y aprobación, permitiendo efectuar el seguimiento correspondiente al cumplimiento de las especificaciones contractuales.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

PERÍODO 4

Del 16 de mayo al 3 de junio de 2026

Fecha: 15/05/2026
Descripción: Minuta de almuerzos semanal
Semana: 14 **Desde:** 18-may **Hasta:** 22-may

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.	FESTIVO	Sopa campesina	Sopa de pastas	Sopa criolla	Sopa de colicero
Opción Vegetariana			Huevos cocidos	Desgranado de mazorca	Acelga	Arroz sin pollo + tortilla
Proteína	180 Gr.		Pechuga a la plancha	Goulash	Cerdo salteado	Arroz con pollo
Cereal	100 Gr.		Arroz	Arroz	Arroz	
Principio	100 Gr.		Tornillos	Lenteja	Garbanzo	
Ensalada	100 Gr.		Sandía	Melón	Mandarina	Uvas
Guarnición	50 Gr.		Arepa	Yuca frita	Papa salada	Pan tajado
Jugo	12 Onz.		Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha: 15/05/2026
Descripción: Minuta de almuerzos semanal
Semana: 15 **Desde:** 25-may **Hasta:** 29-may

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.	Sopa de plátano	Sopa de cebada	Sopa de plátano	Sopa de pastas	Sopa de ajiaco
Opción Vegetariana		Torta de zanahoria	Tortilla	Brócoli	Arroz sin pollo + huevos cocidos	Acelga guisada
Proteína	180 Gr.	Pechuga a la plancha	Carne molida	Cerdo salteado	Arroz oriental con pollo	Cerdo a la plancha
Cereal	100 Gr.	Arroz	Arroz	Arroz		Arroz
Principio	100 Gr.	Arveja verde	Spaguetti	Lenteja		Arveja amarilla
Ensalada	100 Gr.	Melón	Zanahoria y cebolla	Sandía	Tomate	Pepino y zanahoria
Guarnición	50 Gr.	Arepa	Pan tajado	Tajadas	Yuca	Monedas de plátano
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)**

    Durante la supervisión se verificó que los almuerzos suministrados cumplen con las especificaciones nutricionales definidas contractualmente, garantizando una alimentación balanceada y suficiente para la población beneficiaria, en concordancia con los lineamientos establecidos para el Programa Alimentarte.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



Fuente: Informe MSG Soluciones – Menú Vegetariano

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

    En las visitas de seguimiento y en la revisión de los mecanismos de atención al usuario se evidenció que el servicio se presta bajo criterios de respeto, cordialidad y atención oportuna. Durante el periodo objeto de evaluación no se registraron quejas formales relacionadas con el trato brindado por el personal del contratista.

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.**

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



Fuente: Encuesta Aplicada – Bienestar Institucional

Como parte de las actividades de seguimiento, se analizaron los resultados de la encuesta de satisfacción aplicada durante el mes de mayo, evidenciándose que el 83 % de los estudiantes beneficiarios manifestó un nivel favorable de satisfacción frente al servicio recibido. Este resultado constituye un indicador positivo sobre la percepción de calidad y oportunidad en la prestación del servicio.

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 verificó el cumplimiento oportuno por parte del contratista en el suministro de los refrigerios requeridos por la Institución, de conformidad con las cantidades, especificaciones técnicas y condiciones de calidad establecidas contractualmente. El detalle de las entregas efectuadas se presenta en la tabla correspondiente del presente informe.

Fecha	Solicitante	Categoría	Producto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
27/05/26	Rectoría	Refrigerio estándar	Refrigerio (caja individual)	35	$ 14.500	$ 507.500
04/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	2	$ 30.000	$ 60.000
05/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	5	$ 30.000	$ 150.000
07/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	14	$ 30.000	$ 420.000
08/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	12	$ 30.000	$ 360.000
09/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	14	$ 30.000	$ 420.000
10/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	14	$ 30.000	$ 420.000
11/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	13	$ 30.000	$ 390.000
12/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	14	$ 30.000	$ 420.000
12/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio Colombian Summer Master Classes	2	$ 30.000	$ 60.000
12/06/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	Refrigerio cierre Colombian Summer Master Cla	105	$ 30.000	$ 3.150.000
17/06/26	Secretaría General	Refrigerio gourmet	Tarta vasca + agua Evian (emplatado)	15	$ 30.000	$ 450.000

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.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA
Durante el ejercicio de supervisión se constató que el contratista desarrolla la ejecución del objeto contractual con plena autonomía técnica, administrativa y operativa, ejerciendo directamente la dirección, organización y supervisión del personal vinculado para la prestación del servicio. Así mismo, se verificó que dicho personal mantiene vínculo laboral exclusivo con el contratista, sin configurarse relación laboral alguna con el Conservatorio del Tolima, en concordancia con la naturaleza jurídica del contrato.
16. Actualizar y presentar el plan de capacitación dentro del término de ejecución del contrato.
Se evidenció la presentación del Plan de Capacitación dirigido al personal operativo vinculado a la ejecución del contrato, el cual contempla acciones orientadas al fortalecimiento de competencias en manipulación de alimentos, atención al usuario, buenas prácticas de manufactura y mejoramiento continuo. La implementación y cumplimiento de dicho plan será objeto de seguimiento por parte de la supervisión durante la ejecución contractual, con el fin de verificar el mantenimiento de los estándares de calidad exigidos por la Institución.

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 Mayo al 30 de Junio 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:	30 de Mayo 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	7 de Mayo 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**	

VIGILADO MINEDUCACION

¿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			

1.6 VALOR A PAGAR A FAVOR DEL CONTRATISTA

Factura Electrónica de Venta No MSG 70

PERIODO:	16 de Mayo al 30 de Junio de 2026
VALOR TOTAL:	$ 51.357.500=
VALOR AMORTIZADO:	$ 12.293.200=
VALOR A DESEMBOLSAR:	$ 39.064.300=

1.7 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 nueve (9) días del mes de Julio de 2026.

Carlos Sebastián Sanchez Cruz
Coordinador de Bienestar Institucional
Supervisor

VIGILADO MINEDUCACION