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 (X), servicios profesionales ( ), suministro ( ) obra ( ), presento informe parcial (x) final ( ) sobre la ejecución del contrato en los siguientes términos:

N° DEL CONTRATO	067			
FECHA DEL CONTRATO	18 de Agosto 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	TRECIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y DOS MIL PESOS ($ 345.542.000)			
CONTRATISTA	MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS S.A.S.			
CC / NIT	901.841.975-2			
REPRESENTANTE LEGAL	JUAN SEBASTIAN GONZALEZ ZAPATA			
CC / NIT	CC. No. 1.060.647.297 DE VILLAMARIA			
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP)	N°	201	FECHA	13/08/2026
REGISTRO PRESUPUESTAL (RP)	N°	206	FECHA	18/08/2026
PLAZO DE EJECUCIÓN	CUATRO (4) MESES, CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO			
FECHA DE INICIO	18 de Agosto de 2026			

1.1 MODIFICACIONES CONTRACTUALES

PRORROGAS (TIEMPO)	SI		NO	X	PLAZO			
ADICIONES (VALOR)	SI		NO	X	VALOR			
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP) (ADICION)	N°				FECHA			
REGISTRO PRESUPUESTAL (RP) (ADICION)	N°				FECHA			
SUSPENSIONES	SI		NO	X	FECHA		PLAZO	
REINICIOS	SI		NO	X	FECHA			
FECHA DE FINALIZACIÓN	18 de Diciembre de 2026							

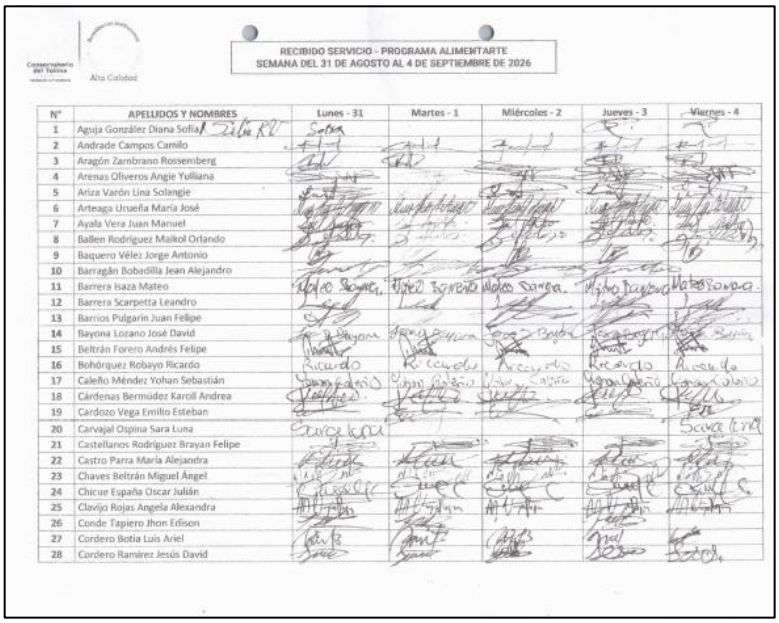
1.2 AVANCE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

VIGILADO MINEDUCACION

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia me permito informar que durante el 18 de agosto al 17 de septiembre han realizado/recibido 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 el cumplimiento de esta obligación mediante los registros diarios de asistencia al servicio de alimentación, suscritos por los estudiantes beneficiarios de la Facultad de Artes, Ciencias y Educación vinculados al programa Alimentarte. Estos soportes permiten verificar la prestación efectiva del servicio y realizar seguimiento a las entregas efectuadas durante el periodo objeto de supervisión.
  Fuente: Informe MSG Soluciones	
2. Realizar la entrega diaria de los almuerzos en las Instalaciones del Conservatorio del Tolima.	El contratista da cumplimiento a esta obligación mediante la prestación del servicio de alimentación en el espacio destinado para la cafetería de la sede tradicional del Conservatorio del Tolima, ubicada en la calle 9 n.º 1-18 de la ciudad de Ibagué. Como evidencia de la ejecución, se anexan los listados de asistencia diligenciados y firmados diariamente por los estudiantes beneficiarios.

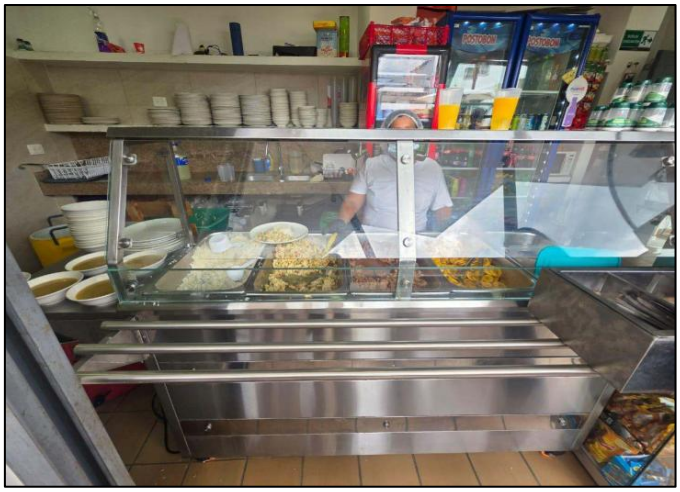
VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA	
 Fuente: Informe MSG Soluciones	
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 evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la implementación de un mecanismo digital para el registro y control de las entregas, complementario a la verificación manual de los beneficiarios. Este procedimiento permite llevar la trazabilidad del suministro, verificar la identificación de los usuarios y contribuir a que los almuerzos sean entregados exclusivamente a los estudiantes autorizados en el programa.
 Fuente: Bienestar Institucional – 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	El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la presentación de los soportes documentales que acreditan la formación del personal encargado de la manipulación de alimentos. La documentación aportada

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA	
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.	constituye respaldo de la idoneidad del equipo de trabajo y del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables a la preparación y manipulación de los alimentos, conforme a las exigencias contractuales.
 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. .	El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación a partir de la visita de inspección realizada al lugar de preparación de los alimentos, durante la cual se verificaron los procedimientos relacionados con la preparación, manipulación higiénica de los productos y limpieza y desinfección de la loza utilizada. Estas acciones contribuyen al mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene e inocuidad durante la prestación del servicio. Asimismo, se mantiene la obligación contractual de garantizar la reposición de los almuerzos que presenten deficiencias en su cocción o manipulación, conforme a las condiciones pactadas.

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 El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la disposición de los alimentos en elementos de loza o cerámica y el suministro de cubiertos y vasos adecuados para el consumo. Estas condiciones contribuyen a una presentación organizada de los almuerzos y al desarrollo del servicio en condiciones apropiadas para los estudiantes beneficiarios.
  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 evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la disposición de mesas y sillas para la atención de los estudiantes vinculados al programa Alimentarte, así como de los recursos logísticos necesarios para el desarrollo del servicio. Esta disposición facilita la organización del espacio y la atención de los beneficiarios,

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA	
	de acuerdo con la capacidad prevista contractualmente.
  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.	El contratista da cumplimiento a esta obligación mediante la implementación de actividades de limpieza, desinfección y organización del área de cafetería, incluyendo las mesas, los mostradores, los utensilios y las superficies de contacto frecuente. Como soporte de estas actividades, se aporta registro fotográfico que permite evidenciar las condiciones del espacio durante 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 el cumplimiento de esta obligación mediante la prestación del servicio dentro del horario establecido contractualmente, comprendido entre las 11:45 a. m. y las 2:30 p. m. Para ello, dispone de los recursos humanos y logísticos necesarios para facilitar la

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA	
	entrega organizada y oportuna de los almuerzos 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.	El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la presentación de una programación de menús rotativos que contempla diferentes alternativas de alimentación, incluidas opciones vegetarianas cuando son requeridas. Las minutas correspondientes se remiten previamente a la supervisión del contrato, lo que permite realizar seguimiento a la oferta alimentaria y verificar su correspondencia con las condiciones establecidas para el servicio.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

Fecha:	18/08/2026					
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	1	Desde:	16-abr		Hasta:	17-abr

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.	FESTIVO	Sopa campesina	Sopa de cuchuco	Sopa de guineo	Sopa de pasta
Opción Vegetariana			Torta de zanahoria	Coliflor	Acelga guisada	Arroz sin pollo + huevos cocidos
Proteína	180 Gr.		Cerdo thai	Pechuga a la plancha	Cerdo a la plancha	Arroz con pollo
Cereal	100 Gr.		Arroz	Arroz	Arroz	
Principio	100 Gr.		Pasta fría	Lenteja	Arveja amarilla	
Ensalada	100 Gr.		Verde	Batavia, piña y pasas	Tomate y cebolla	Verde
Guarnición	50 Gr.		Monedas de plátano	Arepa	Papa salada	Pan tajado
Jugo	12 Onz.		Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha:	18/08/2026					
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	2	Desde:	24-ago		Hasta:	28-ago

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.	Crema de verduras	Sopa de plátano	Sopa de cebada	Sopa campesina	Sopa de lenjeta
Opción Vegetariana		Brócoli	Torta de zanahoria	Habichuela guisada	Torta de lenteja	Huevos cocidos
Proteína	180 Gr.	Carne molida	Pechuga a la plancha	Cerdo a la plancha	Fricasé de pollo	Cerdo salteado
Cereal	100 Gr.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.	Spaguettis	Arveja verde	Puré de papa	Garbanzo	Habichuela guisada
Ensalada	100 Gr.	Zanahoria y cebolla	Sandia	Verde	Batavia, melón y pasas	Verde
Guarnición	50 Gr.	Chips de plátano	Papas fritas	Plátano melado	Arepa	Tajadas
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fuente: Informe MSG Soluciones

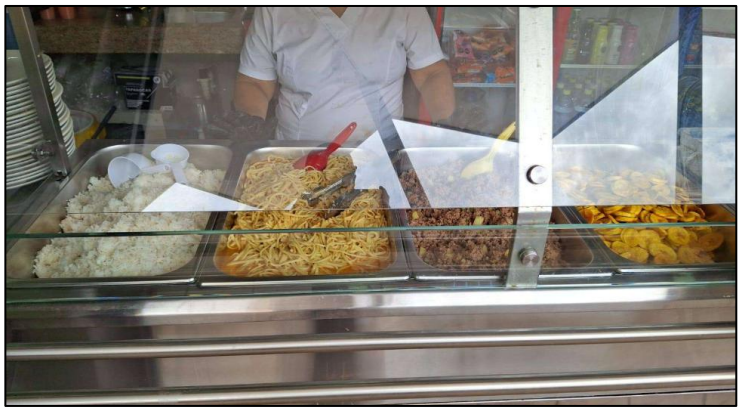
11. Cumplir con las siguientes características en cada almuerzo.

- ➢ 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)

El contratista evidencia el cumplimiento de las especificaciones técnicas relacionadas con la composición de los almuerzos suministrados, de acuerdo con las porciones establecidas contractualmente: sopa o crema de 12 onzas; proteína de 180 gramos, correspondiente a res, pollo, cerdo o pescado; porción de cereal de 100 gramos o de 250 gramos cuando constituya el plato principal, sin acompañamiento de principio; guarnición de 50 gramos; ensalada dulce o salada de 100 gramos; y jugo natural preparado en agua o leche, de 12 onzas.

La verificación de estas condiciones se sustenta en los soportes aportados por el contratista y en el seguimiento realizado a la prestación del servicio, con el propósito de constatar la correspondencia entre las porciones suministradas y las especificaciones técnicas del contrato.





Fuente: Informe MSG Soluciones

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA	
12. Tener un muy buen trato con las personas y/o estudiantes que reciben el servicio y realizar una atención oportuna.	El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la atención cordial y respetuosa brindada por el personal encargado de la entrega de los almuerzos. De acuerdo con la información reportada en el informe del contratista, durante el periodo evaluado no se registraron quejas relacionadas con el trato recibido, aspecto que constituye un referente para el seguimiento a la calidad de la atención prestada.
13. El resultado de las encuestas de satisfacción aplicadas a los beneficiarios del programa de manera bimensual, 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.	El cumplimiento de esta actividad esta sujeta a la aplicación de la encuesta bimensual, por lo cual será reportada en el siguiente informe.
14. 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 2013, sin que el suministro implique superar el monto total agotable del contrato.	El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante el suministro de los refrigerios requeridos por el Conservatorio del Tolima, de acuerdo con las solicitudes institucionales y los soportes de entrega aportados. La ejecución de esta actividad debe observar las condiciones de calidad, inocuidad e higiene previstas contractualmente y las disposiciones sanitarias aplicables, en especial la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, sin superar el monto total agotable del contrato.

VIGILADO MINEDUCACION

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA	

Fecha	Solicitante	Producto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
18/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	70	$ 35.000	$ 2.450.000
19/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio estándar	210	$ 16.500	$ 3.465.000
21/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	4	$ 35.000	$ 140.000
22/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	4	$ 35.000	$ 140.000
22/08/26	Rectoría	Refrigerio gourmet	40	$ 35.000	$ 1.400.000
25/08/26	Secretaría General	Refrigerio gourmet	15	$ 35.000	$ 525.000
25/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio básico	10	$ 11.500	$ 115.000
25/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	2	$ 35.000	$ 70.000
26/08/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	2	$ 35.000	$ 70.000
09/09/26	Bienestar	Refrigerio básico	60	$ 11.500	$ 690.000
11/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio básico	85	$ 11.500	$ 977.500
11/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	2	$ 35.000	$ 70.000
12/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	2	$ 35.000	$ 70.000
13/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	2	$ 35.000	$ 70.000
14/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	7	$ 35.000	$ 245.000
14/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio básico	10	$ 11.500	$ 115.000
15/09/26	Rectoría	Refrigerio gourmet	15	$ 35.000	$ 525.000
15/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	6	$ 35.000	$ 210.000
15/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio básico	20	$ 11.500	$ 230.000
16/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	5	$ 35.000	$ 175.000
17/09/26	Extensión y Proyección Social	Refrigerio gourmet	4	$ 35.000	$ 140.000
				TOTAL	$ 11.892.500

Fuente: Informe MSG Soluciones

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 artículo 3º 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 rotar libremente a los mismos.	El contratista evidencia el cumplimiento de esta obligación mediante la organización, dirección y coordinación del personal requerido para la ejecución del objeto contractual, asumiendo la responsabilidad correspondiente sobre su vinculación y gestión. De esta manera, la administración del equipo de trabajo se desarrolla bajo la autonomía del contratista, de conformidad con las condiciones contractuales y el marco normativo aplicable, sin que se establezca una relación laboral entre dicho personal y el Conservatorio del Tolima.
16. Actualizar y presentar el plan de capacitación dentro del término de ejecución del contrato.	El contratista da cumplimiento a la obligación de presentar el plan de capacitación mediante la entrega del documento correspondiente al proceso contractual. Desde la supervisión se realizará seguimiento a su implementación y al desarrollo de las actividades previstas, con el fin de verificar su ejecución efectiva y su contribución al fortalecimiento de las competencias del personal y al mejoramiento continuo de la calidad del servicio.

1.3 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.

VIGILADO MINEDUCACION

1.4 CONTROL DE GARANTÍAS (POLIZAS)

EL CONTRATO SOLICITO GARANTÍAS		SI	x	NO	
N° DE PÓLIZA	1-100058863				
FECHA	18 de Agosto de 2026				
ASEGURADORA	ASEGURADORA SEGUROS MUNDIAL con NIT. 860.037.013-6				

SI EXISTEN ADICIONES O PRORROGAS SE TRAMITO, APROBÓ Y ANEXO LA MODIFICACIÓN		SI		NO	X
N° DE PÓLIZA					
N° DE ANEXO					
FECHA					
ASEGURADORA					

1.5 NOVEDADES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Sin novedades presentadas.

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

(Cuadro aplicable para relacionar seguridad social de persona jurídica)

FECHA CERTIFICACIÓN	24 de Septiembre de 2026
NOMBRE DE CONTADOR (A) O REVISOR (A) FISCAL	Eric Santiago Nieto Rodríguez
NO DE CÉDULA	1.110.584.808
NO TARJETA PROFESIONAL	284467 - T
FECHA DE CERTIFICADO DE JUNTA CENTRAL DE CONTADORES	4 de Febrero de 2026

1.7 VALOR A PAGAR A FAVOR DEL CONTRATISTA

PERIODO:	18 de Agosto al 17 de Septiembre			
VALOR TOTAL:	$117.959.300			
FACTURA O CUENTA DE COBRO	N°	MSG 71	FECHA	25/09/2026
VALOR A AMORTIZAR:	$ 25.915.650			
VALOR A DESEMBOLSAR:	$ 92.043.650			

1.6 BALANCE DEL CONTRATO (solo aplica para el pago final)

TERMINACIÓN ANTICIPADA	SI		NO	

VIGILADO MINEDUCACION

CUMPLIMIENTO DEL PLAZO CONTRACTUAL	SI		NO	
REQUIERE ACTA DE TERMINACIÓN Y LIQUIDACIÓN	SI		NO	

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$
ADICIONES (VALOR)	$
VALOR FINAL DEL CONTRATO	$
VALOR ANTICIPO (____%)	$
VALOR TOTAL EJECUTADO	$
VALOR PAGADO	$
VALOR AMORTIZADO HASTA LA ULTIMA CUENTA	
VALOR A CANCELAR (Amortizando el anticipo)	$
SALDO POR LIBERAR	$

1.7 EVALUACION Y REEVALUACION DE PROVEEDORES (solo aplica para el pago final)

De acuerdo con el nivel de cumplimiento del objeto contractual y el desempeño evidenciado durante su ejecución, se evaluará al contratista conforme a los siguientes parámetros:

PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN	EXCELENTE	BUENO	DEFICIENTE
Calidad			
Responsabilidad			
Cumplimiento			
Tiempo de entrega			
TOTAL CALIFICACIÓN			

Nota aclaratoria: Para efectos de la evaluación, cada uno de los parámetros de calificación serán valorados de manera individual, de acuerdo con el nivel de desempeño evidenciado durante la ejecución del objeto contractual, conforme a la siguiente escala

- Excelente: 3 puntos.
- Bueno: 2 puntos.
- Deficiente: 1 punto.

La calificación final corresponderá a la sumatoria de los puntajes obtenidos en los cuatro (4) parámetros evaluados.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN FINAL

4 - 5	DEFICIENTE
6 - 8	BUENO
9 - 12	EXCELENTE

CALIFICACIÓN FINAL OBTENIDA POR EL PROVEEDOR: _____

VIGILADO MINEDUCACION

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

En mi calidad de supervisor del contrato No. 067 certifico que el/la contratista MSG Soluciones Alimenticias Realizó sus actividades conforme a lo estipulado en el contrato, de manera oportuna y con la calidad y eficiencia requeridas, así como en los tiempos establecidos para el desarrollo de cada una de ellas.

Así mismo, se deja constancia que el contratista cumplió a cabalidad 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 calidades y 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 integral.

Dada en Ibagué, a los Dieciséis (16) días del mes de octubre de 2026.

CARLOS SEBASTIAN SANCHEZ CRUZ
Coordinador de Bienestar Institucional
Conservatorio del Tolima

VIGILADO MINEDUCACION