Gobernación del Huila	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	Código: DAC-C055-P1110-F08
Fecha Aprobación: 05 de Abril de 2025	INFORME DE SUPERVISION DE CONTRATO O CONVENIO	Version: 7 Página 1 de 1

TIPO DE INFORME:	Parcial: _____	Final: __X_____	No:		Fecha: 09/10/2026	
CONTRATO_X__ **CONVENIO___**	DE: SUMINISTRO		Nº	1.075	AÑO:	2026
CONTRATANTE:	**EL DEPARTAMENTO HUILA - SECRETARIA GENERAL**					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	SAFRA INGENIERIA SAS				
	NIT O CC:	901,971,378-2				
	DIRECCIÓN	CALLE 68 No 7-56	TEL:	3153680999		
	CIUDAD:	NEIVA - HUILA				
	REPRESENTANTE LEGAL:	SAFHIT RACHIDE RUJANA OSORIO				
	CC:	1,075,267,935				
OBJETO:	SUMINISTROS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE RESTAURANTE PARA ATENDER LAS DIFERENTES ACTIVIDADES QUE REQUIERA EL GOBIERNO DEPARTAMENTAL EN SEDES PROPIAS Y EXTERNAS					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO: (dd/mm/aa)	27/04/2026					
VALOR INICIAL: ~~(Contrato o Convenio)~~	En cifras: $90.000.000					
	En Letras: NOVENTA MILLONES DE PESOS M/CTE IVA INCLUIDO					
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor: $45,000,000	Fecha: 17/07/2026			
	Nº 2	Valor:	Fecha:			
	Nº 3	Valor:	Fecha:			
VALOR TOTAL (Acumulado)	$ 135.000.000					
PLAZO INICIAL:	DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, SIN EXCEDER EL 30 DE DICIEMBRE DE 2026.					
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo:	Fecha:			
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:			
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:			
PLAZO TOTAL (Acumulado)	DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, SIN EXCEDER EL 30 DE DICIEMBRE DE 2026.					
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	4/05/2026					

FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)		**Término**		**Fecha (dd/mm/aa)**
	Nº 1	Suspensión:		
		Reiniciación:		
	Nº 2	Suspensión:		
		Reiniciación:		
	Nº 3	Suspensión:		
		Reiniciación:		
	Nº 4	Suspensión:		
		Reiniciación:		

Powered by CamScanner

Gobernación del Huila	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	Código: DAC-C055-P1110-F08
Fecha Aprobación: 05 de Abril de 2025	INFORME DE SUPERVISION DE CONTRATO O CONVENIO	Version: 7 Página 1 de 1

FECHA DE TERMINACIÓN: (dd/mm/aa)	30/12/2026

GARANTIAS:

Póliza Inicial

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
CHU-100078622	4/05/2026	CUMPLIMIENTO	$ 18.000.000	30/04/2026	30/06/2027
CHU-100078622	4/05/2026	PRESTACIONES SOCIALES.	$ 9.000.000	30/04/2026	30/12/2029
CHU-100078622	4/05/2026	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 18.000.000	30/04/2026	30/12/2027
CHU-100078622	4/05/2026	CALIDAD	$ 18.000.000	30/04/2026	30/12/2027

Póliza Adicional

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
CHU-100078622	3/08/2026	CUMPLIMIENTO	$ 27.000.000	17/07/2026	30/06/2027
CHU-100078622	3/08/2026	PRESTACIONES SOCIALES.	$ 13.500.000	17/07/2026	30/12/2029
CHU-100078622	3/08/2026	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 27.000.000	17/07/2026	30/12/2027
CHU-100078622	3/08/2026	CALIDAD	$ 27.000.000	17/07/2026	30/12/2027

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

Que el contratista acreditó el cumplimiento del pago de aportes as Sistema Integral de Seguridad Social, así:

PLANILLAS 4669958648 septiembre y 4670379457 octubre.	Salud:	$ 70.100,00
	Fondo de pensión:	$ 280.200,00
	ARL.:	$ 9.200,00

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÒN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZA-CIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	27/04/2026	$ 90.000.000	$	$ 90.000.000
VALOR ADICIONAL N°1	17/07/2026	$ 45.000.000	$	$ 135.000.000
VALOR ADICIONAL N°2		$	$	$
VALOR ADICIONAL N°3		$	$	$
VALOR FINAL CONTRATADO	17/07/2026	$ 135.000.000	$	$ 135.000.000
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO		$	$	$
VALOR ACTA PARCIAL N°1	1/06/2026	$ 18.962.500	$	$ 71.037.500
VALOR ACTA PARCIAL N°2	1/07/2026	$ 29.600.000	$	$ 41.437.500
VALOR ACTA PARCIAL N°3	15/07/2026	$ 13.767.500	$	$ 27.670.000

Powered by CamScanner

VALOR ACTA PARCIAL N°4	4/08/2026	$ 14.250.000	$	$ 58.420.000
VALOR ACTA PARCIAL N°5	6/08/2026	$ 15.891.500	$	$ 42.528.500
VALOR ACTA PARCIAL N°6	2/09/2026	$ 16.761.500	$	$ 25.767.000
VALOR ACTA FINAL	9/10/2026	$ 25.760.000	$	$ 7.000
AMORTIZACIÓN ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA FINAL	9/10/2026	$ 25.760.000		
AMORTIZACIÓN ANTICIPO ACTA FINAL				
VALOR FINAL EJECUTADO	9/10/2026	$ 134.993.000		
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA	9/10/2026			$ 25.760.000
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO	9/10/2026	$ -		$ 7.000
RENDIMIENTOS FINANCIEROS		$	$	$ -
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE		$	$	$ -

3. COMPONENTE TÉCNICO

Que para dar cumplimiento al contrato referido, se desarrollaron las actividades y obligaciones sin intervenir ninguna comunicación adicional, y se cumplieron a safisfacción, conforme se describe y concluye en el siguiente cuadro:

CONCLUSIONES CUMPLIMIENTO DE ENTREGADOS

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL(MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
1.Cumplir con el objeto del contrato conforme a los Documentos del Proceso Contractual.	Acreditar el cumplimiento de las obligaciones encaminadas al objeto del contrato.	99,99%	Presentó relación de cada una de las entregas según orden de servicio.	19,08%	
2, Cumplir con los pagos a los sistemas de salud, pensión, y riesgos laborales del Sistema de Seguridad Social, y aportes parafiscales, si estuviera obligado a ellos, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que regulen la materia.	Cumplir con el pago de la Seguridad Social del respectivo mes, anexando el soporte de pago con los descuentos indicados normativamente.	99,99%	Acreditó el pago de la seguridad social del mes de septiembre y octubre del 2026, anexando la Planilla No **4669958648 y 4670379457** con el respectido índice de porcentaje.	19,08%	
3.Reportar de manera inmediata al supervisor sobre cualquier novedad, anomalía, eventualidad o irregularidad que pueda afectar la ejecución del contrato.	Presentar ante su supervisor cualquier anomalía presentada en el desarrollo del contrato.	99,99%	No se presentó reporte de anomalías en el periodo de ejecución.	19,08%	

Powered by CamScanner

4.Guardar total reserva de la información que por razón de sus obligaciones y desarrollo de sus actividades obtenga. Esta es de propiedad del Departamento.	Obligaciones de carácter general a la contratación del Departamento.	99,99%	No se presentó reporte de anomalías en el periodo de ejecución.	19,08%	
5.Presentar informes parciales y uno final de ejecución al supervisor.	Presentar informe mensuales de la ejecución contractual con los respectivos soportes de cumplimiento.	99,99%	Presentó informe de las actividades, junto con los respectivos soportes de ejecución.	19,08%	
6.Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.	Mantener informado al supervisor del correcto y oportuno cumplimiento	99,99%	a la fecha el contrato no presenta novedad	19,08%	
7.Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor. impartidas por el supervisor.	Realizar uso debidamente de las recomendaciones impartidas por el supervisor	99,99%	El contratista ha atendió todos los requerimientos realizados por la adminstración en su calidad de contratista, entregando la información que le ha sido solicitada.	19,08%	
8. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que se causen por el incumplimiento o la mala calidad del servicio frente al Departamento	Atender los requerimientos y recomendaciones impartidos por el supervisor del contrato, en pro de una ejecución idónea.	99,99%	No se han presentando incumplimientos por parte del contratista.	19,08%	
9. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	Mantener las condiciones del contrato	99,99%	No se han presentando incumplimientos por parte del contratista.	19,08%	

Powered by CamScanner

10, Garantizar que las instalaciones utilizadas para la preparación y consumo de alimentos cumplan con los estándares de calidad, establecidos en el Capítulo VIII de la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	Atender cada una de las obligaciones establecidas en el contrato y las demás inherentes a la ejecución del mismo.	99,99%	Se realizo el debido servicio requerido por parte del supervisor, de los elementos contratados	19,08%	
11, Suministrar los diferentes alimentos que solicite el supervisor designado por el Departamento de conformidad con los menús previamente aprobados.	Cumplir con cada una de las obligaciones pactadas en la carta de aceptación del contrato.	99,99%	El contratista ha desarrollado cada una de las obligaciones contratadas.	19,08%	
12, Prestar el servicio en la forma, oportunidad y necesidad que requiera la gobernación del Huila para el desarrollo del objeto contractual.	Acreditar la debida manipulacion, tratamiento y conservacion de los elementos entregados	99,99%	El contratista entrego oportunamente y cumpliendo con los parametros de conservacion de los elementos	19,08%	
13, Presentar menús al supervisor del contrato para su aprobación previamente al suministro.	Suministrar las solicitudes de acuerdo al menu autorizado por el supervisor	99,99%	Se entregaron los productos solicitados por el supervisor, según el menu aprobado.	19,08%	
14,Prestar el servicio de restaurante en el lugar en que indique el supervisor designado por el Departamento bien sea en las instalaciones de las que disponga el contratista, o en sitios externos ubicados en la ciudad de Neiva.	Entregar los productos de restaurante en el lugarl establecido.	99,99%	el contratista acredito el retiro y entrega en buena calidad de los elementos solicitados por el supervisor	19,08%	

Powered by CamScanner

15, Prestar el servicio de logística requerido para la distribución de los alimentos.	Acreditar la entrega correspondiente de los alimentos	99,99%	el contratista asumio los costos de los insumos y demas elementos necesarios para realizar el servicio	19,08%	
16, Suministrar las cantidades de menús requeridos por el supervisor designado, en las calidades correspondientes hasta por el valor del presupuesto oficial.	Acreditar la entrega de la cantidades requeridas según las exigencias del contrato	99,99%	el contratista cumplio con las cantidades exigidas en el contrato.	19,08%	
17, Los productos deben ser frescos, calientes o fríos dependiendo del producto, con servicio a la mesa y servido con menaje en loza.	Acreditar la entrega de los alimentos en buen estado.	99,99%	el contratista entrego en optimas condiciones los alimentos.	19,08%	
18, Suministrar el personal requerido para cada evento, debidamente capacitado y entrenado cuando se requiera.	Asumir los gastos de transportes y demas para la recepcion y entrega de los materiales.	99,99%	el contratista realizo el transporte de los elementos a recoger y entregar ya prestado el servicio.	19,08%	
19, El contratista deberá celebrar contrato de proveeduría con los pequeños productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones; que se encuentren en el -registro consolidado por la Secretaria departamental de Agricultura "Registro Pequeños productores Departamento del Huila	Acreditar contrato de proveeduria con pequeños prodcutores del Huila	100,00%	el contratista entrego los contratos de proveeduria exigidos.	100,00%	

Powered by CamScanner

20, Las demás obligaciones que sean propias al objeto del presente contrato, consignadas en la propuesta que hace parte integral del contenido del contrato.	Acreditar cumplimiento de las actividades propias del contrato	99,99%	el contratista cumplio con las exigencias propias de la ejecucion del contrato.	19,08%	
21, CONDICIONES LOGÍSTICAS: La preparación y el suministro de productos de restaurante se harán de acuerdo a los diferentes requerimientos. El sistema de abastecimiento de los alimentos será establecido por el contratista, garantizando el suministro oportuno de los menús de acuerdo a las condiciones estipuladas, las instrucciones impartidas por supervisor del contrato y siempre	el contratista debera acreditar la logistica pertinente para la ejecucion de los requerimientos.	99,99%	el contratista cumplio con las condiciones logisticas requeridas en el suministro de los productos de restaurante.	19,08%	
22, LOCAL Y EQUIPO: El Departamento del Huila no cuenta con la unidad de servicio consistente en infraestructura física, así como salón, mesas, sonido, sillas y manteles requeridos para desarrollar los eventos. Por lo tanto, el contratista deberá contar en el Municipio de Neiva con la infraestructura (propios o arrendados o leasing) y la logística necesaria para la correcta preparación, suministro y prestación del servicio, debidamente dotado con las condiciones de higiene, salubridad, calidad, presentación, asepsia y cantidad requerida para la atención y entrega efectiva de los alimentos. El contratista debe tener el menaje de cocina que garantice el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de personas a atender. Estos elementos deben estar disponibles en su totalidad al inicio de la ejecución del contrato y serán propiedad del contratista.	Acreditar con la indumentaria necesaria para la celebracion de los requerimientos exigidos.	99,99%	el contratista cumplio con las condiciones de indumentaria requeridas.	19,08%	

Powered by CamScanner

23, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS: Todos estos productos deben tener registro sanitario vigente que los hace aptos para el consumo humano. Los productos de panadería, galletería y bizcochería que contengan los menús, no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo, ni mezclas como aditivo alimentario (Resolución No. 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social).	Acreditar el cumpliminento de la normatividad exigidad por las diferentes entidades sanitarias	99,99%	el contratista cumplio con la entrega de productos garantizados con el cumplimiento de los requisitos sanitarios	19,08%	
24, LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El proponente se compromete, en caso de ser seleccionado a tomar las medidas pertinentes para la protección, cocinado doméstico, almacenamiento y conservación técnica de los alimentos y demás productos, lo cual no causará costos adicionales para el Departamento Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por el contratista, en calidad y cantidad suficiente que garanticen óptimas condiciones de higiene en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de alimentos, así como de las áreas de trabajo y de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente. El transporte y el almacenamiento de los alimentos deberán responder a las normas que regulan este tipo de servicios.	Cumplir con las condiciones necesarias para la perduracion de la vida util de los elementos de restaurante.	99,99%	el contratista cumplio con las condiciones higienicas, para garantizar el consumo de los elementos de restaurante.	19,08%	
25, ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El proponente se compromete que, en caso de ser seleccionado con la adjudicación del contrato, suministrará al personal a su cargo los siguientes elementos de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Cumplir con las condiciones necesarias de seguridad y salud en el trabajo	99,99%	el contratista cumplio con las condiciones de seguridad y salud en el trabajo necesarias.	19,08%	

Powered by CamScanner

26, NORMAS DE ASEO E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS: El proponente se compromete, en caso de ser seleccionado con la adjudicación del contrato, que el personal a su cargo debe: Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 por Ministerio de salud y Protección Social, Titulo II Capítulo III (personal manipulador de alimentos, su estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección) y el capítulo IV (Requisitos higiénicos de fabricación; condiciones generales, materias primas e insumos, envases, operaciones de fabricación, prevención de contaminación cruzada), Capítulo V (aseguramiento y control de calidad)	cumplir con los protocolos necesarias de higiene y manipulacion de alimentos	99,99%	el contratista cumplio con la normatividad general de higiene y manipulacion de alimentos.	19,08%	
27, PRESENTACION DE LOS PLATOS: El proponente se compromete a efectuar la presentación de los platos previstos en los menús. Así mismo, deberá respetar las condiciones de calidad, cantidad y sanitarias necesarias para el cumplimiento del objeto contractual, utilizando ingredientes frescos y aptos para el consumo humano, así como el menaje apropiado e implementos que garanticen la higiene durante el proceso de preparación y entrega de los alimentos.	cumplir con la buena presentacion de alimentos.	99,99%	el contratista cumplio con la buena presentacion de los alimentos, hasta el momento de entrega de los elementos de restaurante requeridos por el supervisor.	19,08%	
28, Uso de materiales Eco-Amigables: Queda prohibido el uso de poliestireno expandido (icopor) de un solo uso, conforme a las políticas ambientales vigentes. El contratista debe servir los alimentos de conformidad con el menú aprobado para cada ocasión.	Garantizar el uso de elementos amigables con el medio ambiente.	99,99%	el contratista cumplio con el uso de elementos amigables con el medio ambiente.	19,08%	

Powered by CamScanner

Gobernación del Huila	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	Código: DAC-C055-P1110-F08
Fecha Aprobación: 05 de Abril de 2025	INFORME DE SUPERVISION DE CONTRATO O CONVENIO	Version: 7
		Página 1 de 1

Que las actividades relacionadas se cumplieron y recibieron a satisfacción.			

Conforme a la información relacionada , el Supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfaccion las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el **02 de septiembre al 08 de octubre del 2026**, cumpliendo a cabalidad con el objeto contractual, razón por la cual se autoriza el pago correspondiente.

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma en la ciudad de Neiva, hoy 09 de octubre del 2026.

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA			
NOMBRE		LEIDY YOHANA PEREZ LOZANO	
CARGO		SUPERVISORA	

Powered by CamScanner