Expediente: **218-2024**
Radicado: **DC-01468-2024**
Sede: **SANTUARIO**
Dependencia: **Oficina Gestion Documental**
Tipo Documental:
Fecha: **18/11/2024** Hora: **08:26:37** Folios: **20**

RESTAURANTE
FRUTOS DEL PARAÍSO
EST. 2001

Factura Electrónica de Venta
Nro. Doc.: FE1317
Fecha Emisión: 2024-11-05 16:36:42
Fecha validación: 2024-11-05 16:37:20-05:00
Fec. Vcto.: 2024-11-20

Nº Resolución: 18764069913251 **Prefijo:** FE **Consecutivo:** 1042 hasta 2000 **Fecha:** 2024-04-30 **hasta** 2025-04-30

Datos del Emisor	Datos del Adquiriente
Razón social/Nombre: FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S **NIT:** 900427582-3 **Actividad Económica:** 5619 **Responsabilidad:** Régimen Simple de Tributación – SIMPLE - **Dirección:** CALLE 50 49 51 - EL SANTUARIO - - Antioquia - CO **Teléfonos:** 3003678525 **Contacto:** MARTA JUDITH GUTIERREZ GOMEZ **E-mail:** contacto@frutosdelparaiso.com.co	**Razón social/Nombre:** CORNARE **NIT:** 890985138-3 **Dirección:** AUTOPISTA MEDELLIN BOGOTÁ CARRERA 59 N°44 48 - EL SANTUARIO - - Antioquia - CO **Teléfonos:** 5461616 **E-mail:** contabilidad@cornare.gov.co

#	Código	Cant.	Medida	Descripción	Valor Unitario	%Impuesto	Impuesto	Descuento	Valor Total
1	EJE00019	2,168.00	WSD	ALIMENTACION CORPORATIVA	18,765.74	INC 8.00	3,254,729.92		43,938,853.92
Total Items			1						

Impuestos		
Tipo de Impuestos	**Monto Base**	**Total**
INC : 8.00%	40,684,124.00	3,254,729.92

Totales	
SUBTOTAL:	40,684,124.00
TOTAL Base Imponible:	40,684,124.00
INC	3,254,729.92
TOTAL Descuento Global:	0.00
TOTAL Anticipos:	0.00
TOTAL Recargo Global:	0.00
TOTAL:	43,938,854.00
TOTAL en letras: Cuarenta Y Tres Millones Novecientos Treinta Y Ocho Mil Ochocientos Cincuenta Y Cuatro Con Cero COP	
Redondeo Aplicado:	0.00

Información Adicional
Propina: $0
Observacion: ALIMENTACION SUMINISTRADA MES OCTUBRE 2024

Medios de Pago									
Forma de Pago	**Medio de Pago**	**Fecha de Vencimiento**	**Número de Referencia**	**Código Referencia**	**Número de Días**	**Código Banco**	**Banco**	**Número de Transferencia**	**Código del Canal de Pago**
Crédito	Concentración efectivo/Desembolso Crédito plus (CCD+)	2024-11-20	5						

INFORMACION PARA TRANSFERENCIAS BANCARIAS
TITULAR: FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S
NIT: 900.427.582-3
BANCOLOMBIA, CUENTA DE AHORROS, Nº 32500002370
BANCO DAVIVIENDA, CUENTA CORRIENTE, Nº 398169999198

CUFE: 678a4c351f5ba514f3264082578ded2c725f12ae524509e3249f78c19d3ffb211aeeb1d3e17c72baac2eeb72a12f0e9a
Representación impresa de Factura Electrónica de Venta
Proveedor Tecnológico: The Factory HKA Colombia SAS - NIT: 900390126-6
TFHKA_CO900390126 - Máster: +57 - 317 668 7663 - https://www.thefactoryhka.com/co/ - Versión de template: co-default-21-779

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141134051388

(415)7707212489984(8020) 000014113405138 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 4 2 7 5 8 2	3	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S.

36. Nombre comercial	37. Sigla
FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	El Santuario 6 9 7

41. Dirección principal
CL 50 CR 49 51

42. Correo electrónico contacto@frutosdelparaiso.com.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 3 0 1 6 2 3 3	6 0 4 5 4 6 1 1 3 0

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 1 9	2 0 1 3 0 1 2 2	5 6 1 1	2 0 1 3 0 1 2 2					1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	7	9	1	4	3	3	4	2	4	7	5	2	5	5												

07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
33- Impuesto nacional al consumo
42- Obligado a llevar contabilidad
47 - Régimen Simple de Tributación - SIM
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 10 - 02 / 09 : 13: 31

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre GONZALEZ WILLIAM GEOVANNY

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900427582
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL SANTUARIO	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CL 50 # 49-51	TELÉFONO:	5461130
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	D-APORTANTE BENEFICIARIO DE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otros tipos de expendio de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7946166701**		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	septiembre	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	octubre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2024	SALUD:	AÑO:	2024
DÍAS DE MORA:		3			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2024/10/24	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1002003922

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	13	$ 2.481.800
900336004	25-14	25-14 COLPENSIONES	7	$ 1.410.600
800227940	231001	231001-COLFONDOS	1	$ 263.300
800224808	230301	230301-PORVENIR	13	$ 3.027.900
		SUBTOTAL:	34	**$ 7.183.600**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900226715	EPS042	EPS042 - COOSALUD	1	$ 52.200
800251440	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1	$ 52.200
900156264	EPS041	NUEVA EPS CM	1	$ 52.200
900604350	EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	7	$ 470.400
800130907	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1	$ 52.200
901037916	MIN002	MIN002-ADRES-REGIMEN EXCEPCION	1	$ 52.200
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	6	$ 326.400
800088702	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	20	$ 1.279.500
		SUBTOTAL:	38	**$ 2.337.300**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
890900841	CCF04	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	35	$ 1.848.200
		SUBTOTAL:	35	**$ 1.848.200**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
890903790	14-11	14-11 - ARL SURA	38	$ 1.198.500
		SUBTOTAL:	38	**$ 1.198.500**

Planilla Pagada

VALOR SIN MORA:	**$ 12.539.800**
VALOR MORA:	**$ 27.800**
TOTAL PAGADO:	**$ 12.567.600**



RESTAURANTE
FRUTOS DEL PARAÍSO
EST. 2001

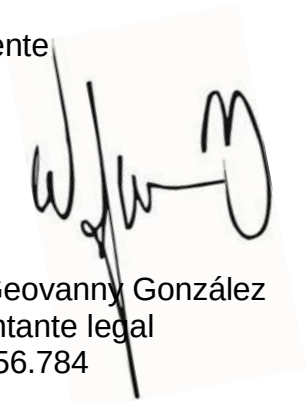
El Santuario, Antioquia, 06 de noviembre 2024

A quien pueda interesar

Por medio de la presente me permito certificar que FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL SAS identificada con Nit 900.427.582-3, se encuentra al día en el pago de la seguridad social y aportes parafiscales.

De igual manera certificamos que la Empresa está exonerada en el pago de aportes al sistema contributivo de salud y aportes parafiscales al Sena e ICB, según el artículo 114-del ET.

Atentamente



William Geovanny González
Representante legal
C.C 94.256.784

900427582

RESTAURANTE FRUTOS DEL PARAISO

Pedido 125

Identificación 890.985.138-3

Periodo octubre - 2024

RESUMEN DEL PEDIDO POR COMENSAL

Nro. Identificación	Nombre	Cantidad
21895372	ADELAIDA MUÑOZ BETANCUR	10
43670455	ADRIANA RODRIGUEZ ALVAREZ	10
39438945	ADRIANA MARIA MORALES PEREZ	10
39438887	ADRIANA PATRICIA QUINTERO TEJADA	10
42843323	ALBA NERY HERNANDEZ URREA	8
1128473671	ALBANY MESA SANCHEZ	10
71646449	ALBEIRO DE JESUS LOPERA HENAO	5
32180811	Alejandra de los Rios Gallego	10
1036934873	ALEXANDER SANCHEZ VALENCIA	10
43473535	ALEXANDRA OSORIO TOBON	7
70698160	ALVARO DE JESUS GIRALDO VALENCIA	10
70902977	ALVARO DE JESUS LOPEZ GALVIS	10
1038407028	ANA MARIA ARBELAEZ ZULUAGA	8
43581457	ANA MARIA CEBALLOS GOMEZ	6

1152191022	ANA MARIA HENAO GOMEZ	10
43063613	ANA PATRICIA ZULUAGA GIRALDO	8
1036956786	ANDREA VILLADA RODRIGUEZ	9
3482472	ANDRES FELIPE RESTREPO LOPEZ	10
1032070444	ANGEL DANIEL RIOS OSORIO	10
1036931166	ANGEL DE JESUS OSORIO SUAREZ	10
1144063887	ANGELA CONSTANZA MORENO MURCIA	10
43987326	ANGELA MARIA LOPEZ GOMEZ	10
1005839012	ANGIE DAYANA VARGAS CEBALLOS	10
15428411	ARMANDO BAENA CIFUENTES	10
43263046	BEATRIZ ELENA TAMAYO CORREA	10
1039459918	BRYAN STIVETH MARIN GUARIN	10
1152690638	CAMILA BOTERO AGUDELO	3
1036947527	CAMILO MUÑOZ COLLAZOS	10
70287350	CARLOS ALBERTO CASTRILLON ALZATE	10
15437337	CARLOS ANDRES OTALVARO VALLEJO	8
1067918460	Carlos Mario Sanchez Agamez	10
43462718	CARMEN FRANCELY SUAZA VILLA	4
39439518	CARMENZA VALLEJO AGUIRRE	10
21628111	CAROLINA JARAMILLO MARTINEZ	7
1038415615	CATALINA ZAPATA GOMEZ	10
43461613	Clarisa Alzate Ruiz	10
21431997	CLAUDIA YANNETH OCAMPO CASTAÑO	10

71296040	CRISTIAN ANDRES MOSQUERA MANCO	10
39192106	CRISTINA LOPEZ BEDOYA	6
43960188	DAMARIS ASTRID ARISTIZABAL VELASQUEZ	8
1037948959	DANIELA CARDONA ALZATE	10
1152684679	DANIELA CATAÑO GALLEGO	10
1036950828	DANIELA PATRICIA GONZALEZ QUINTERO	10
71268131	DAVID MAZO BLANCO	10
43270909	DEISY BIVIANA SERNA GUZMAN	10
1037236373	DEYSI CAROLINA CIRO GIRALDO	10
43989001	DIANA PINO CASTAÑO	8
30401463	DIANA CECILIA OCHOA MARIN	10
43211013	DIANA FRANCEDY CARVAJAL ZAPATA	6
43466903	DIANA MARIA HENAO GARCIA	10
39359422	DIANA PATRICIA AGUDELO RIOS	10
30404212	DIANA TERESA VALENCIA LARGO	10
55064069	DIANA YOLANDA ALVAREZ IBARRA	9
15441964	DIEGO ALONSO OSPINA URREA	10
70697530	DIEGO LEON HOYOS MARTINEZ	2
31848207	Dolly Duque Martinez	10
43461201	DORA PATRICIA JARAMILLO NARANJO	10
21432101	DORIS ADRIANA CASTAÑO BETANCUR	8
15385356	EDGAR ALONSO LOPEZ VILLADA	5
1020453427	EDITH TATIANA DAZA GIRALDO	10

1036951794	EDUARD SMITH ZAPATA GUTIERREZ	10
15436091	EDUIN ALBERTO GIRALDO GIRALDO	10
1041203633	EDWIN MAURICIO AGUIRRE ATEHORTUA	8
1038409368	ELIANA MARIA LOPEZ LOPEZ	10
1017190325	ELIZABETH GIRALDO LOPERA	7
1045017567	ELIZABETH ZULUAGA ZULUAGA	4
71726846	ELKIN LEANDRO GARZON RAMIREZ	10
43530457	ELSA MARIA ACEVEDO CIFUENTES	10
30387427	ENERIED MEJIA VALENCIA	6
42842615	ERICA MARIA CIRO MUÑOZ	10
1040261714	ERIKA PAOLA QUINTERO SOTO	10
1037630216	ERIKA ZORAYA PINTO MARTINEZ	10
1041327779	ERINIA BEDOYA MURILLO	10
70830735	FABIAN ALBERTO GIRALDO QUINTERO	10
15438792	FRANCISCO LUIS GALLEGO GARCIA	10
1094923416	GINA MARCELA ROJAS FORERO	10
32323995	GLORIA AMPARO CARTAGENA ZAPATA	10
21787919	GLORIA ESPERANZA MORENO AGUDELO	6
43266171	GLORIA MILENA ARISMENDY MIRA	7
43460613	GLORIA NANCY RODAS VALENCIA	10
1117323547	GREIS NOLBERTA MONROY CATIMAY	10
1128390881	GUILLERMO LEON RAMIREZ NARANJO	10
98498936	GUSTAVO ADOLFO TORO TORO	9

15423241	GUSTAVO ANTONIO ROJAS RAMIREZ	10
71604085	HECTOR MARIO HERRERA PARRA	10
98525679	HENRY ALONSO JIMENEZ CARVAJAL	10
71001940	HENRY ALONSO MARIN JIMENEZ	10
71650689	HERNAN DARIO CASTAÑO ARBELAEZ	7
70696645	HILDEBERTO ANTONIO QUINTERO ALZATE	4
1040260258	HONILDENY ALBERTO AISALES CIRO	10
70165247	HUGO ARMANDO URREA GOMEZ	10
39190926	ISABEL CRISTINA GONZALEZ OSORIO	10
6893631	IVAN CARLOS PUCHE BULA	10
1041203006	IVAN DARIO RAMIREZ PARRA	10
98581843	JAIRSIÑO LLERENA GARCIA	10
71687029	JAVIER VALENCIA GONZALEZ	9
71175233	JAVIER ALEXIS MONSALVE PIMIENTA	9
1098679598	JAVIER MAURICIO SUAREZ MONSALVE	10
1036959228	JENIFFER CRISTINA ARBELAEZ CASTRO	10
1037636207	JENNIFER ALEJANDRA ORTEGA BILBAO	10
1036934904	JENNY CATALINA ACOSTA DURAN	9
1037947766	JESSIKA VANNESA DUQUE CARDONA	9
15388677	JESUS DAVID ECHEVERRI LOPEZ	10
1037974418	JESUS ONEY VELASQUEZ GUARIN	10
8071761	JHOAN SEBASTIAN CADAVID JARAMILLO	10
1037975913	JHON DANIEL GOMEZ SUAREZ	10

1065584646	JOANNIS AYLEEN ARIAS ARIAS	10
1040039620	JOE WIDERSON SANCHEZ MARIN	10
1040043973	JOHAN SEBASTIAN CASTAÑO CASTRO	10
60264540	JOHANA JAIMES ORTEGA	10
11317918	JOHN FEDERICO BARROS ROMERO	7
15436928	JOHN FREDY QUINTERO VILLADA	10
70904373	JOHN JAIRO RAMIREZ MARTINEZ	10
98667367	JORGE ALEXANDER MUÑOZ BETANCUR	10
15425844	JORGE IGNACIO GONZALEZ RENDON	10
70504883	JORGE LEON GOMEZ VANEGAS	10
18594332	JOSE JOAQUIN BERNAL GONZALEZ	10
1036940875	JUAN CAMILO GOMEZ MONTOYA	10
98771929	JUAN CAMILO OLAYA PARRA	1
1017259568	JUAN CAMILO PARDO VELEZ	10
1214747362	JUAN CAMILO ROJAS CARDONA	10
15380338	JUAN DAVID ECHEVERRI RUIZ	10
71000927	JUAN DE DIOS PALACIOS GIRALDO	10
3349945	JUAN DIEGO PEREZ ZAPATA	9
15429092	JUAN FERNANDO CEBALLOS LARA	10
3383564	JUAN FERNANDO LONDOÑO PATIÑO	10
71333426	JUAN FERNANDO OSPINA BERRIO	10
1041230411	JUAN FERNANDO SUESCUN BUITRAGO	10
70907091	JUAN FERNANDO ZAPATA MONTOYA	10

15430138	JUAN MANUEL GUARIN GARZON	10
1038412696	JUAN PABLO CASTAÑO	5
43064760	JULIA AYDEE OCAMPO RENDON	8
43255512	JULIA CRISTINA CADAVID GALLEGO	3
1038409154	JULIAN ANDRES DUQUE LOPEZ	10
1041232685	JULIETH ALEXANDRA QUINCHIA BOTERO	7
1020398900	JULIETH JOHANA VELASQUEZ AGUDELO	8
1036621640	JULIETH MARCELA PIEDRAHITA USUGA	10
1032071213	KARINA ANDREA CALDERON VERGARA	10
1067910172	KEILA ROSA OSORIO CARDENAS	10
32184169	LAURA BRAVO VALENCIA	9
1112783545	LAURA PATIÑO BUENO	8
1002243252	LAURA CAMILA SANCHEZ TORRES	9
43207343	LAURA DAMARIS CUERVO GUARIN	10
1036949791	LAURA MILENA GIRALDO IRAL	10
21854673	LAURA YECCENIA OLARTE JARAMILLO	7
70954480	LEON ANDRES MONTES CEBALLOS	10
1036838906	LEXY PAOLA ARISTIZABAL OSORIO	8
43638145	LILIANA ANDREA ALZATE RESTREPO	5
39455829	LILIANA ANDREA MARIN HENAO	8
1036931597	LILIANA ASENED CIRO DUQUE	3
43903402	LILIANA CRISTINA GALLEGO ALZATE	5
1041233889	LINA MARCELA GOMEZ ZULUAGA	2

30414505	LINA MARCELA RAMIREZ CALVO	10
1036397162	LINA MARCELA TABARES GIRALDO	10
1036926329	LINA MARIA CARDONA LOPEZ	10
1038408035	LINA MARIA GOMEZ GIRALDO	10
39427101	LIS ARLEYS HERRERA ARGEL	10
1047412769	Lizeth Yarliny Naranjo Quiceno	8
21788306	LUCY OCARIS MARIN GARCIA	10
98642300	LUIS DAIRON ACOSTA MALDONADO	10
11285422852	LUIS DANIEL TEJADA ORTIZ	10
71111468	LUIS FELIPE PEREZ ARBOLEDA	10
15428608	LUIS FERNANDO JARAMILLO SANCHEZ	10
15259961	LUIS FERNANDO URIBE ANGEL	10
1036946598	Luisa Fernanda Botero	9
1035871722	LUISA FERNANDA HOYOS URREA	10
1036939354	LUISA FERNANDA JARAMILLO PARRA	7
42776257	LUISA FERNANDA VELASQUEZ RUA	10
43038880	LUZ ADIELA BONILLA NARANJO	10
1037973116	LUZ ADRIANA ALZATE JARAMILLO	10
43212102	LUZ DARY MEJIA JARAMILLO	10
40040136	Luz Natalia Peña Ramos	10
39452652	LUZ VERONICA PEREZ HENAO	9
43450245	LUZ YANETH QUINTERO SOTO	10
39189867	MAGDA CAROLINA BEDOYA BEDOYA	10

1036961103	MANUELA TORO ARENAS	10
1047972518	MARIA ALEJANDRA ECHEVERRI HINCAPIE	10
1152438523	MARIA CAMILA ARROYAVE CORTES	10
39442313	MARIA CARMENZA AGUDELO ECHEVERRI	10
43470036	MARIA ELSY GOMEZ GOMEZ	10
21482181	MARIA ELVIA GIRALDO ZULUAGA	10
43470161	MARIA EUGENIA HINCAPIE BRAND	10
42780295	MARIA GARDENIA RIVERA NOREÑA	10
22008083	MARIA GORETTI BOTERO QUINTERO	10
39191141	MARIA ISABEL SIERRA ESCOBAR	5
21627567	MARINA JARAMILLO TOBON	8
71336468	MARIO ALEJANDRO TOBON PALACIO	7
30346492	MARISOL VARGAS	10
43462600	MARISTELA ARENAS CARDONA	5
43837480	MARYORI LOPEZ OCAMPO	10
43874829	MAYELINE SANCHEZ CORREA	10
1152447802	MELISA HERRERA GRAJALES	10
21788409	MIRYAM ESTELLA GIRALDO GIRALDO	6
1085926131	MONICA CRISTINA CHAMORRO HERNANDEZ	10
1036932576	MONICA MARIA VELASQUEZ SALAZAR	10
1022122560	NATALI ANDREA RESTREPO DIAZ	10
1036941512	NATALIA ANDREA MORALES JARAMILLO	10
15436492	OCTAVIO BETANCUR GARCIA	2

70906973	OLADIER RAMIREZ GOMEZ	10
15453886	ORLANDO ALBERTO VARGAS GUTIERREZ	2
1067910403	ORNELLA ROCIO ALEAN JIMENEZ	10
70691228	OSCAR QUINTERO QUINTERO	10
15424051	OSCAR VELASQUEZ	10
71752464	OSCAR DARIO ARANGO GOMEZ	10
71111876	OSCAR ENRIQUE MARTINEZ MORENO	9
1036925510	OSCAR FERNANDO TAMAYO ZULUAGA	10
1044101579	PAOLA ANDREA GOMEZ CORTES	10
1128444750	PAULA ANDREA MUÑOZ NARANJO	10
21481991	PAULA ANDREA ZAPATA OSSA	10
15427593	PEDRO NEL VALLEJO MARIN	9
1035912505	RAFAEL HERRERA GALLEGO	10
1036928541	RANDDY ALI GUARIN ALVAREZ	7
43645180	ROSA ELVIRA NOREÑA GIRALDO	10
15428634	RUBEN DARIO GRISALES ROMAN	10
43794822	RUTH MARIA CARVAJAL LOPERA	10
1017135022	SANDRA PEÑA HERNANDEZ	10
1045020219	SANDRA CAMILA MONTES SALAZAR	9
34567332	SANDRA LILI LEDEZMA COLMENARES	1
24338079	SANDRA LUCIA BURGOS RESTREPO	10
1045021385	SANDRA MILENA HOYOS SALAZAR	10
1000394739	SARA CASTRILLON GRAJALES	9

1040043126	SEBASTIAN GARCIA VERA	10
1036927878	SEBASTIAN RICAURTE FRANCO	2
70697001	SERGIO ALEJANDRO MARIN SERNA	7
43263088	SOL INES HERAZO GONZALEZ	10
1017239733	STEFANIA NIETO TELLEZ	10
1020453414	STIVEN BARRIENTOS GOMEZ	10
1128453415	TATIANA URREGO HIDALGO	10
1040051011	VICTOR MANUEL PALACIO GIRALDO	10
71700674	VICTOR MAURICIO VILLA RESTREPO	10
8128466	VICTOR RAUL PEÑA PANIZA	10
1038411771	Viviana Patricia Orozco Castaño	9
1045018239	WILLMAR ALEXANDER ALZATE GOMEZ	10
71396505	WILSON CARDONA ALVAREZ	10
70903505	WILSON MANUEL GUZMAN CASTRILLON	10
1036935717	YEISON ADRIAN RAVE ZULUAGA	10
11256048	YEISON FERNANDO RODRIGUEZ VARGAS	8
43258262	YENY NATALIA CASTELLANOS SUAREZ	10
1036935927	YESENIA BETANCUR SANCHEZ	10
1045020846	YESICA TABARES CASTAÑO	9
10456022107	Yuri Andrea Zuluaga Montoya	10

Total Registros

2168

Contrato y/o convenio No. 218-2024

FECHA EN LA CUAL SE REALIZA EL INFORME: 12 noviembre de 2024

1. SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR: Sandra Lucia Burgos Restrepo

María Elsy Gómez Gómez

COORD. SUPERVISIÓN: Subdirectora Administrativa y financiera

CONTRATISTA: **Frutos del Paraíso Tropical SAS**

OBJETO: "Suministro de almuerzos a los funcionarios de la Corporación, en sus sedes: Principal, Aguas, Bosques, Páramo, Porce Nus, y Valles de San Nicolas".

VALOR INICIAL: $676.107.120

VALOR FINAL:

FECHA DE INICIACIÓN: 25 Julio de 2024

FECHA DE TERMINACIÓN: 24 Julio de 2025

LOCALIZACIÓN:

PLAZO INICIAL: **12 meses**

SUSPENSIONES: _

PLAZO FINAL:

INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA:

CONTRATISTA:	**Frutos del paraíso Tropical SAS** **900.427.582-3**
DIRECCION:	**Calle 50 No 49 - 51 // Parque El Santuario**
TELEFONO:	**604 546 11 30**
E-MAIL:	**administracion@frutosdelparaiso.com.co**
REPRESENTANTE LEGAL:	**William Geovanny González**

icontec ISO 9001 SC 1544-1 icontec ISO 14001 SA 159-1 icontec Carbono Neutro Certificado CN-22-064

Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

INFORME ASPECTOS DE LA SUPERVISIÓN

El contrato S-SI-218 se ha ejecutado desde el 5 de agosto en todas las Sedes regionales de la Corporación, se han enviado oportunamente la oferta de almuerzos con el fin de que el personal pueda elegir, entre 4 opciones de almuerzo para la Sede principal y la Regional Valles entre las cuales se encuentra opción de almuerzo vegetariano, adicional opción con pollo a la plancha, en las regionales Aguas, Bosques, Páramo, Porce Nus se ofrecen 2 opciones de sopa, de acuerdo al menú de cada día, se ha realizado seguimiento a los consumos de los funcionarios a través de llamadas telefónicas. La empresa Frutos del paraíso poseen un software a través del cual se realizan los pedidos diarios de almuerzo y también se hace el seguimiento de la entrega, además se puede cancelar el almuerzo si no desea consumirlo antes de las 10:30 am. Desde el 05 de agosto de 2024 se vienen ofertando almuerzos de buena calidad para todas las regionales de la Corporación.

Desde la supervisión se han gestionado varias reuniones con el contratista para ajustar algunos requerimientos del software con el que se hace el registro de almuerzos a los funcionarios, obteniendo muy buenos resultados. Igualmente, las reuniones de seguimiento han tenido el objeto de revisar los ajustes a todo el tema logístico para la entrega de los almuerzos.

CORNARE realizó adecuación de la Sede social en la Sede principal, para la entrega de almuerzos, con el fin de avanzar en la ejecución del contrato 218-2024 la supervisión con el grupo de comunicaciones y el prestador de servicios se realizó reunión para la preparación de la Inauguración el 15 de octubre de la cual se elaboró acta la cual se encuentra en CORDC01 en la carpeta \\10.1.0.11\03-sub_adm\03-02-GR_GES_HUM\GRUPO_GESTION_HUM\PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS\PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS_2024\CONTRATACION ALMUERZOS 2024\EJECUCION OCTUBRE 2024.
Se realizó reinauguración de la Sede social para la entrega de almuerzos el 17 de octubre con las palabras del Director General, y la elaboración de almuerzo especial, con música.





SC 1544-1 SA 159-1 CN-22-064
Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA TÉCNICA

En cuanto a las porciones y el plato suministrado en general, se tiene que cumple con las especificaciones técnicas del contrato, incluidas las minutas de los almuerzos previamente aprobadas por parte de la supervisión y se han entregado los almuerzos a los funcionarios de acuerdo a los pedidos, estas minutas son recibidas los primeros 5 días del mes con el menú para 8 semanas, las cuales se revisan y aprueban por parte de la supervisión.

Para el mes de octubre se revisó diariamente que el menú estuviera acorde con lo programado en las minutas recibidas (foto evidencia menú 29 octubre-2024)



Mensualmente se realiza con el apoyo del SGA y del laboratorio de aguas, Análisis de las aguas del restaurante, se anexa una copia de los resultados en los informes la supervisión realiza seguimiento con visita mensual, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos y dentro de la lista de chequeo se verifica las buenas prácticas de orden y limpieza, manejo de residuos e instalaciones. (Se anexa acta de visita).

De igual manera, se realiza encuesta de satisfacción a todos los funcionarios de la Corporación, donde se evalúan criterios como la Calidad, la Cantidad, el Aseo y Orden, la Oportunidad en la entrega, y se reciben sugerencias, observaciones, oportunidades de mejora y felicitaciones del servicio. (Se anexa informe de Satisfacción).

1. Que la prestación de servicio fue ejecutada de acuerdo a lo inicialmente planteado en el contrato, sin que se hubiese presentado variaciones en cuanto a especificaciones técnicas, obras adicionales, mayores cantidades de obra, entre otros.

2. Que verificado el contrato No S-SI-218-2024, y la propuesta económica del contratista Frutos del Paraíso Tropical SAS, para el mes de octubre la empresa Frutos del Paraíso Trópical S.A.S presentó la FRA No. FE-1317 por el consumo de 2.168 almuerzos a $ 20.267 c/u y un valor total de **$ 43.938.854** la interventoría y/o supervisión constataron que no hubo variaciones en cuento a: especificaciones técnicas, unidades y cantidades con respecto al contrato No. 218-2024

SC 1544-1 SA 159-1 CN-22-064
Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA

1. Que el Restaurante Frutos del Paraíso Tropical SAS, ha dado cumplimiento con el suministro de almuerzos para la Corporación en todas sus Sedes (Principal, Aguas, Bosques, Páramo, Porce Nus, y Valles de San Nicolas) de acuerdo a los estudios previos y la propuesta presentada.

2. Que, durante el plazo de ejecución del mismo, de un total de 33.360 almuerzos se han entregado 2.051 almuerzos en agosto, 2.128 almuerzos en el mes de septiembre **y 2.168 almuerzos en octubre** para un acumulado de 6.347 almuerzos entregados es decir, 19.02 % de avance de acuerdo al informe anexo consumo de almuerzos, los cuales se recibieron a satisfacción por los usuarios y de acuerdo a los menús presentados previamente.

Número	Informe supervisión	Recibo a satisfacción	Fecha de factura
1	2051 almuerzos	x	04 sept.-2024
2	2128 almuerzos	x	03 oct.-2024
3	2168 almuerzos	X	05 nov.-2024
TOTAL	**6347 almuerzos**		

3. El plazo de ejecución del convenio / contrato no ha sido objeto de modificación durante su ejecución.

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA FINANCIERA Y CONTABLE

La supervisión ha revisado las cuentas equivalentes al 19.02% de ejecución del presupuesto y

1. Que durante la ejecución del contrato 218-2024 se han generado las siguientes facturas para su pago:

No. Fra	Fecha acta	Valor pagado por Cornare	Total, pagado en acta
FE- 1173	O4sept. 2024	$41.567.616	$41.567.616
FE-1271	03 oct. 2024	$43.128.175	$43.128.175
FE-1317	05 nov. 2024	$43.938.854	$43.938.854
GRAN TOTAL		**$128.634.645**	**$128.634.645**

2. El valor del contrato no ha sido objeto de modificación durante su ejecución

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA JURÍDICA

1. El convenio – contrato, tuvo las siguientes garantías
   Garantías convenio – contrato

icontec ISO 9001 SC 1544-1
icontec ISO 14001 SA 159-1
icontec Carbono Neutro Certificado CN-22-064

Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

En uso de las facultades delegadas por el Director General mediante Resolución número RE-04517 del 23 de octubre 2023, **APRUEBA** la Garantía Única constituida por **FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL SAS,** en cumplimiento a lo exigido en el contrato estatal de suministro número **SI 218-2024,** dicha garantía es:

POLIZA	AMPARO	VIGENCIA	VALOR
CAT-100000220 Anexo 0	Cumplimiento del contrato	25/07/2024-25/11/2025	$67.610.712
	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones	25/07/2024-25/07/2028	$33.805.356
	Calidad del servicio	25/07/2024-25/11/2025	$67.610.712
CAT-100000096 Anexo 0	Responsabilidad Civil Extracontractual	25/07/2024-25/07/2025	$260.000.000

2. Los riesgos identificados, tipificados y asignados en la matriz de riesgos, no se han materializado durante la ejecución del contrato.

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES-PELIGROS Y RIESGOS OCUPACIONALES

Anexo copia de formato inspección

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES

Todos los documentos relacionados, así como los atinentes con la ejecución del contrato 218-2024 se encuentran debidamente publicados en la plataforma SECOP II.

Supervisor
Maria Elsy Gómez Gómez

Supervisor
Sandra Lucia Burgos Restrepo

Coordinador de la supervisión
Mónica Velásquez Salazar

Anexos:

- Acta de reunión del 15 de octubre de 2024
- Acta de visita del 30 de octubre de 2024.
- Resultados examen de Laboratorio.
- Informe de encuesta de satisfacción agosto - octubre de 2024.

SC 1544-1 SA 159-1 CN-22-064

Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

ACTA REUNION PLANEACIÓN INAUGURACIÓN DEL RESTAURANTE

Dependencia o Proceso: Gestión Humana y Organizacional
Lugar: Sede social CORNARE
Fecha: 15 octubre de 2024 Hora Inicio: 10:30 am Hora final: 11:30 am
Objeto: Realizar la planeación para la Inauguración de las nuevas instalaciones, para el Restaurante de la Sede principal en el Municipio del Santuario
ASISTENTES
Diana Francedy Carvajal (Jefe comunicaciones) Lina Tabares (comunicaciones) William González (Gerente Frutos del Paraiso contratista) Maria Elsy Gómez G(Grupo Gestión Humana)
ORDEN DEL DÍA Y SEGUIMIENTO A COMPROMISOS
1. Visita a las nuevas instalaciones
2. Programación
DESARROLLO ORDEN DEL DÍA Y CONCLUSIONES
CORNARE desde el mes de Julio realizó subasta inversa para la contratación del nuevo operador para la entrega de almuerzos en la CORPORACIÓN, quedando seleccionado Frutos del Paraíso Tropical S.A.S. Para La ejecución del contrato fue necesario realizar adecuaciones a las instalaciones de la Sede social de CORNARE, por lo cual fue necesario iniciar la ejecución del mismo desde el mes de agosto en otra área de la sede principal, ya teniendo las adecuaciones listas se programa reunión para realizar la inauguración. El día 15 de octubre nos reunimos en la Sede Social de CORNARE con el fin de revisar las adecuaciones realizadas para realizar la entrega de almuerzos en la Sede principal, donde se realizó cambio de todas las unidades sanitarias, se realizó adecuaciones con mejora de pisos y paredes, se instalaron lámparas con luz cálida, se compró mobiliario nuevo, quedando un lugar muy agradable para el Bienestar de todos los funcionarios de la Corporación. Se llegó a los siguientes acuerdos con el fin de avanzar en la actividad de inauguración del restaurante con las siguientes tareas. - En la plazoleta al ingreso de la Sede social se realizará el corte de la Cinta de inauguración. - El operador apoyará la inauguración aportando saxofonista y un brindis - Desde la oficina de comunicaciones y Gestión humana se elaboraran unos habladores para cada mesa - El operador solicita autorización para realizar un menú especial para este día, el cual es aprobado por CORNARE. - Desde la oficina de COMUNICACIONES elaboraran la Tarjeta de invitación teniendo en cuenta que se deber reservar desde el miércoles para tener un balance de los almuerzos a elaborar.

- La Coordinadora de Logística y mantenimiento entregará al operador un acta con el inventario.

La reunión se da por terminado siendo las 11:30 am.

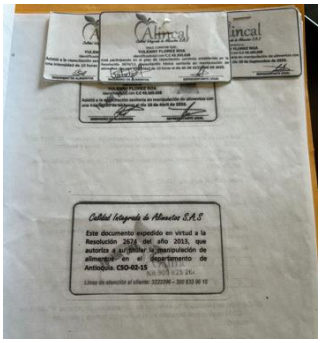
COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
Compromiso	**Responsable**	**Fecha cumplimiento**
Elaborar la Tarjeta de invitación- Cinta- los habladores	Comunicaciones- Gestión Humana	16 octubre-24
Contratar Músico, brindis y entrega de almuerzos	Frutos del Paraiso	17 octubre-24

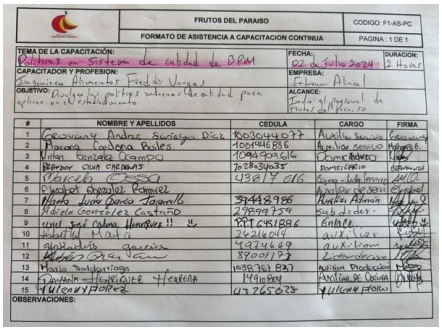
ACCIONES CORRECTIVAS, RIESGOS Y OPCIONES DE MEJORA				
Tipo (AC,RIESGO,OM)	**Descripción**	**Proceso relacionado**	**Responsable**	**Plazo**

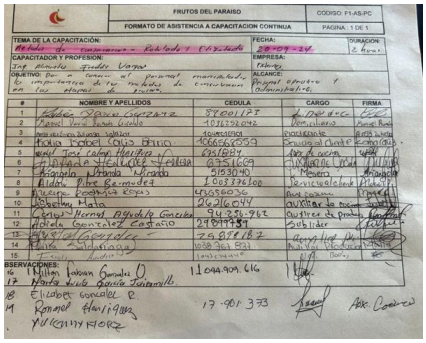
María Elsy Gómez G.
Supervisora

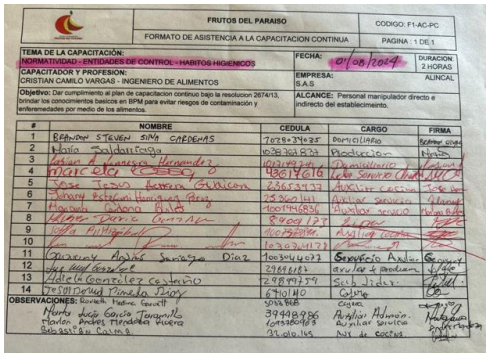
ACTA
Reunión y Revisión Restaurante
Octubre 30-2024

Dependencia o Proceso: Grupo Gestión Humana y Organizacional
Lugar: Restaurante Frutos del Paraiso Trópical S.A.S
Fecha: 30 octubre 2024 Hora Inicio: 10:00 am Hora final: 10:45 am
Objeto: Realizar seguimiento a la ejecución del contrato de suministro de almuerzos.
ASISTENTES
Anexo F-SG-11 Listado de Asistentes
ORDEN DEL DÍA Y SEGUIMIENTO A COMPROMISOS
1. Toma de muestra de agua para el análisis en el laboratorio
2. Realización de reunión y revisión a documentos para el buen funcionamiento del Restaurante
DESARROLLO ORDEN DEL DÍA Y CONCLUSIONES
1. Se toma muestra de agua para realizar el análisis de agua periódico, y se entrega en el laboratorio.
2. Se realiza reunión teniendo en cuenta las inspecciones realizadas previamente y los documentos del contrato 218-2024, donde se tratan temas como Limpieza y mantenimiento del tanque de agua, se solicita el listado del personal del a cargo del restaurante (quedando pendiente) se revisan los documentos de la Señora Yulenny Florez con el fin de revisar el cumplimiento de la normativa en cuanto a exámenes médicos periódicos y exámenes de laboratorio. Nos presentan la Carpeta para su revisión, encontrando que en otra carpeta se almacenan las capacitaciones realizadas por el ingeniero de alimentos para dar cumplimiento a la normativa.









FRUTOS DEL PARAISO — FORMATO DE ASISTENCIA A LA CAPACITACION CONTINUA — CODIGO: F1-AC-PC — PAGINA: 1 DE 1

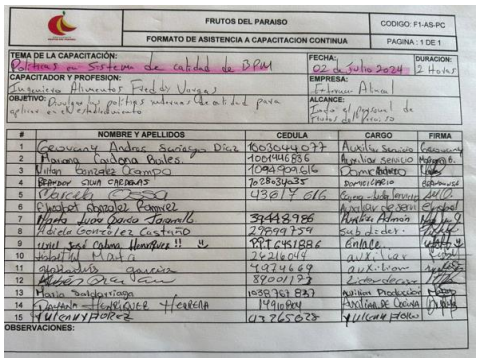
TEMA DE LA CAPACITACIÓN: NORMATIVIDAD - ENTIDADES DE CONTROL - HABITOS HIGIENICOS — FECHA: 01/08/2024 — DURACION: 2 HORAS

CAPACITADOR Y PROFESION: CRISTIAN CAMILO VARGAS - INGENIERO DE ALIMENTOS — EMPRESA: S.A.S — ALINCAL

Objetivo: Dar cumplimiento al plan de capacitacion continuo bajo la resolucion 2674/13, brindar los conocimientos basicos en BPM para evitar riesgos de contaminación y enfermedades por medio de los alimentos. — ALCANCE: Personal manipulador directo e indirecto del establecimiento.

#	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	BRAYAN STEVEN SIMA CARDENAS	1028034635	Domiciliario	
2	Maria Baldarriaga	1039363877	Produccion	
3	Marcela Higuera Hernandez	1121934616	Domiciliario	
4	Marcela Rosero	43614616	Jefe Servicio	
5	Jose Jesus Herrera Galicia	2365393	Auxiliar cocina	
6	Jenny Estefani Hernandez Ruiz	25560141	Auxiliar servicio	
7	Marinela Cano Ruiz	1001196856	Auxiliar servicio	
8	Diana Patricia Cardona	43001177	Auxiliar	
9				
10		1037041173		
11	Graciela Andrea Santiago Diaz	1035444077	Encargado Auxiliar	
12		27441181	Auxiliar de Produccion	
13	Adiela Gonzalez Castaño	42891379	Sub Lider	
14	Yesid David Pineda Pino	6701140	Cajero	

OBSERVACIONES: Rocio Helena Garcia — Maria Jose Garcia Tarapuez 39448986 — Maria Andres Tabares Rivera 1038801873 — Sebastian Cano 32.000.165 — Auxiliar Almacen — Auxiliar Servicio — Aux de Cocina



FRUTOS DEL PARAISO — FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACION CONTINUA — CODIGO: F1-AS-PC — PAGINA: 1 DE 1

TEMA DE LA CAPACITACIÓN: Politicas y Sistema de calidad de BPM — FECHA: 02 de Julio 2024 — DURACION: 2 Horas

CAPACITADOR Y PROFESION: Ingeniera Alimentos Fredy Vargas — EMPRESA: Frutos del Paraiso

OBJETIVO: Brindar los politicas internas y calidad para optimo funcionamiento — ALCANCE: Todo el personal de Frutos del Paraiso

#	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Graciela Andrea Santiago Diaz	1035444077	Auxiliar Servicio	
2	Diana Cardona Pales	1001446836	Auxiliar servicio	
3	Milan Gonzalez Ocampo	1094909616	Domiciliario	
4	Brayan Sima Cardenas	1028034635	Domiciliario	
5	Marcela Rosero	43614616	Cajero - Lider Tercero	
6	Yesibert Arango Ramirez		Auxiliar de servicio	
7	Maria Jose Garcia Tarapuez	39448986	Auxiliar Almacen	
8	Adiela Gonzalez Castaño	42891379	Sub Lider	
9	Yesid David Pineda Pino	1037041173	Cajero	
10	Yesibert Arango	24216044	Aux. Cocina	
11	Graciela	4974669	Auxiliar	
12	Diana Patricia Garcia	43001177	Encargada	
13	Maria Baldarriaga	1039363877	Auxiliar Produccion	
14	Yuliana Hernandez Herrera	1094909616	Auxiliar de Cocina	
15	Yuliana Rojas	43765023	Auxiliar Cocina	

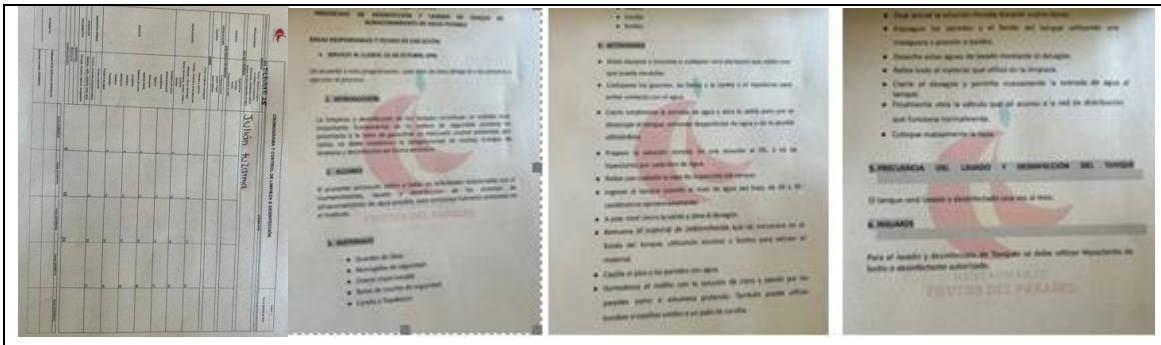
OBSERVACIONES:

3. Se revisó el uso del vehículo suscrito para el contrato 218-2024 con cumplimiento de norma.





4. Se solicita registro del lavado del tanque de almacenamiento de agua presentando registro con instrucciones del 25 de octubre de 2024. Se sugiere modificar formato más operativo.



5. Se pregunta por el plan de emergencias, informando que están en la conformación de nueva brigada.
6. En cuanto a la control de plagas, nos informan que se realiza trimestral y se tiene programada la próxima fumigación a inicios del mes de Noviembre.
7. Se comparte con el administrador cotización para realizar análisis de laboratorios de acuerdo a la norma 1407 asi.
8.

Alimento preparado Res 1407/2022
Muestreo Ambiental - Manipulador
Muestreo Ambiental - Superficie
Muestreo Ambiental - Ambiente

La reunión se da por terminada a las 10:45 a.m y se queda en los siguientes compromisos

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Compromiso	Responsable	Fecha cumplimiento
- CORNARE realizar el análisis de agua	Laboratorio y Gestión humana	15 noviembre
- Restaurante, modificar registros de lavado de tanque y fijarlo en lugar visible	Restaurante Frutos del paraiso	30 noviembre
- Realizar control de plagas, antes del 15 de noviembre	Restaurante Frutos del paraiso	15 noviembre
- Presentar plan de acción de mejora de Instalaciones	Restaurante Frutos del paraiso	30 noviembre
- Enviar copia del listado del personal a cargo de la empresa frutos del paraíso	Restaurante Frutos del paraiso	15 Noviembre
- Revisar Cotización y solicitar los servicios de análisis de laboratorio	Restaurante Frutos del paraiso	30 noviembre

ACCIONES CORRECTIVAS, RIESGOS Y OPCIONES DE MEJORA

Tipo (AC,RIESGO,OM)	Descripción	Proceso relacionado	Responsable	Plazo

María Elsy Gómez Gómez
Supervisora

Sandra Lucia Burgos Restrepo
Supervisora

Laboratorio Ambiental de Cornare
Informe de resultados

Identificación de la muestra

Informe número:	**2024-10-1785**	Código interno Laboratorio:	**1785**
Municipio (Departamento):	*El Santuario (Antioquia)* [1]	Vereda:	*El Salaito* [1]
Procedencia (plan de muestreo):	*Restaurante Frutos del Paraiso* [1]	Clase de muestra (Tipo de muestreo):	*Agua Tratada - Consumo humano (Puntual)* [1]
Punto de Muestreo (Código dado por el cliente):	*Llave Cocineta del Restaurante* [1]	Nombre de la fuente:	*No reportado* [1]
Fecha y hora del muestreo: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2024-10-30 09:55* [1]	Muestreado por (cargo o profesión):	*Juan David Gómez (Servicios generales)* [1]
Fecha y hora de recepción: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2024-10-30 10:34* [1]	Entregado por (cargo o profesión):	*Juan David Gómez (Servicios generales)* [1]
Autorizado por (Cargo):	*Laura Milena Giraldo Iral (Profesional Universitaria SGA)* [1]	Solicitado por:	*Cornare - Control Interno, Sistema de Gestión Corporativo* [1]
Dirección del cliente:	*Carrera 59 44-48, Kilómetro 54 Autopista Medellín Bogotá, El Santuario, Antioquia* [1]	Teléfono:	*6045461616 Ext 111 - 6045461616 Ext. 235* [1]

Fecha de emisión del documento: 2024-11-05 10:02:43
Revisado y autorizado por: Luis Daniel Tejada (Gestor de Calidad - PE)

Resultados de análisis: fisicoquímico

Parámetro (Unidades)	Concentración	Valor de referencia en legislación**	Método de referencia	Fecha de análisis (AAAA-MM-DD)
pH (Unidades de pH)	6,69 ± 0,16	6,5-9,0	S.M. 4500-H^+ B, (PICCAP - INS)	2024-10-30
Cloro residual (mg/L Cl^-)	0,57 ± 0,09	0,3-2,0	S.M. 4500 Cl^- G	2024-10-30
Color aparente (U.P.C.)	5,00 ± 0,20	15	S.M. 2120 B, (PICCAP - INS)	2024-10-30
Turbidez (U.N.T.)	0,30 ± 0,02	2	S.M. 2130 B, (Acreditado IDEAM), (PICCAP - INS)	2024-10-30

Observaciones laboratorio:
Los resultados reportados corresponden únicamente a la muestra analizada (ítem sometido a ensayo).
El laboratorio no ha sido responsable de la etapa de muestreo, los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió.
Los análisis de pH y cloro residual se realizan fuera del tiempo máximo recomendado por el método de referencia, situación que afecta la validez del resultado, condición aceptada por el cliente.
Observaciones Responsable de recepción de muestra: Ninguna reportada
Observaciones durante la realización del ensayo o análisis: Ninguna reportada
Observaciones de quien realiza el muestreo o entrega la muestra al laboratorio: *"Ninguna reportada"*[1]

S.M.: Standard Methods Ed. 23.

Acreditado IDEAM: El análisis señalado se encuentra acreditado por medio de la Resolución 0437 del 30 de marzo del 2023, de **IDEAM solo para matriz agua componente continental, agua natural superficial y subterránea.**

PICCAP – INS: El análisis señalado participa en el Programa Interlaboratorio de Control de Calidad de Aguas Potables (PICCAP) del Instituto Nacional de Salud (INS) y por medio de la Resolución 0172 del 4 de febrero del 2022 el Laboratorio Ambiental de Cornare se encuentra **autorizado para realizar análisis físicos químicos y microbiológicos de agua para consumo humano.**

** El valor de referencia corresponde a los criterios de calidad establecidos en la Resolución 2115 del 2007 donde se establecen las características físicas, químicas y microbiológicas del agua tratada para consumo humano, esta comparación solo aplica para los análisis solicitados por el cliente.

1 La información señalada es suministrada por el cliente o por quien entrega o toma la muestra, el laboratorio no se hace responsable por la validez técnica y veracidad de esta información.

⚠ Las incertidumbres expresadas en este informe no incluyen las actividades de muestreo, se encuentran subestimadas.

ǂ Incertidumbre no estimada para el análisis señalado.

Ensayos realizados e informe elaborado por (Proyectó):
Julieth Marcela Piedrahita Úsuga (Analista área de Fisicoquímica)
Juan David Echeverri Ruiz (Coordinador Laboratorio - PE)

Los Protocolos de los análisis de los parámetros mencionados son realizados por el Laboratorio Ambiental de Cornare con sede en El Santuario, Antioquia, Carrera 59 No. 44-48 Autopista Medellín – Bogotá, Acreditado por el IDEAM para producir información cuantitativa física, química y microbiológica, Consulta nuestra Resolución 0437 del 30 de marzo del 2023 del IDEAM, para más información de nuestros servicios usando el código QR, o ingresando a nuestros portales web: www.cornare.gov.co , www.cornare.gov.co/laboratorio-ambiental/.
Es importante que tenga presente que nuestros informes de resultados no se deben reproducir, modificar o presentar su información de manera parcial y fuera de su contexto, solo es permitida la reproducción total del informe dado que cada una de sus partes es necesaria para la interpretación de los resultados y su adecuada identificación. Si usted recibe este informe de resultados de canales no oficiales diferentes a nuestro correo laboratorio@cornare.gov.co o directamente por el personal del laboratorio en físico en nuestra sede principal puede comunicarse para confirmar la veracidad del documento.

icontec ISO 9001 SC 1544-1 icontec ISO 14001 SA 159-1 icontec Carbono Neutro Certificado CN-22-064
Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

Laboratorio Ambiental de Cornare
Informe de resultados

Identificación de la muestra

Informe número:	**2024-10-1785**	Código interno Laboratorio:	**1785**
Municipio (Departamento):	*El Santuario (Antioquia)* [1]	Vereda:	*El Salaito* [1]
Procedencia (plan de muestreo):	*Restaurante Frutos del Paraiso* [1]	Clase de muestra (Tipo de muestreo):	*Agua Tratada - Consumo humano (Puntual)* [1]
Punto de Muestreo (Código dado por el cliente):	*Llave Cocineta del Restaurante* [1]	Nombre de la fuente:	*No reportado* [1]
Fecha y hora del muestreo: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2024-10-30 09:55* [1]	Muestreado por (cargo o profesión):	*Juan David Gómez (Servicios generales)* [1]
Fecha y hora de recepción: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2024-10-30 10:34* [1]	Entregado por (cargo o profesión):	*Juan David Gómez (Servicios generales)* [1]
Autorizado por (Cargo):	*Laura Milena Giraldo Iral (Profesional Universitaria SGA)* [1]	Solicitado por:	*Cornare - Control Interno, Sistema de Gestión Corporativo* [1]
Dirección del cliente:	*Carrera 59 44-48, Kilómetro 54 Autopista Medellín Bogotá, El Santuario, Antioquia* [1]	Teléfono:	*6045461616 Ext 111 - 6045461616 Ext. 235* [1]

Fecha de emisión del documento: 2024-11-05 10:02:43
Revisado y autorizado por: Luis Daniel Tejada (Gestor de Calidad - PE)

Resultados de Análisis: Microbiológicos

Parámetro (Unidades)	Concentración	Valor de referencia en legislación**	Método de referencia - técnica de análisis, medio de cultivo	Temperatura y tiempo de incubación	Fecha y hora de análisis (AAAA-MM-DD hh:mm)
Coliformes totales (UFC/100 mL)	0	0	S.M. 9222 J, (Acreditado IDEAM), (PICCAP - INS) - Filtración por membrana sustrato cromogénico dual, Medio: M Coliblue 24	35 ± 0,5ºC 24 ± 3 horas	2024-10-30 14:40
Escherichia coli (UFC/100 mL)	0	0			

Incertidumbre de análisis microbiológicos:
Para un factor de cobertura k=2, nivel de confianza del 95,45%, la incertidumbre de los análisis realizados corresponde para:
Coliformes totales (Filtración por membrana, sustrato cromogénico dual): 0 UFC/100mL, incertidumbre no estimada ⚠
Escherichia coli (Filtración por membrana, sustrato cromogénico dual): 0 UFC/100mL, incertidumbre no estimada ⚠
⚠: Las incertidumbres expresadas no incluyen las actividades de muestreo.
Observaciones laboratorio:
Los resultados reportados corresponden únicamente a la muestra analizada (ítem sometido a ensayo).
El laboratorio no ha sido responsable de la etapa de muestreo, los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió.
Observaciones Responsable de recepción de muestra: Ninguna reportada
Observaciones durante la realización del ensayo o análisis: Ninguna reportada
Observaciones de quien realiza el muestreo o entrega la muestra al laboratorio: *"Ninguna reportada"*

S.M.: Standard Methods Ed. 23; UFC: unidad formadora de colonia.

Acreditado IDEAM: El análisis señalado se encuentra acreditado por medio de la Resolución 0437 del 30 de marzo del 2023, de **IDEAM solo para matriz agua componente continental**, **agua natural superficial y subterránea.**

PICCAP – INS: El análisis señalado participa en el Programa Interlaboratorio de Control de Calidad de Aguas Potables (PICCAP) del Instituto Nacional de Salud (INS) y por medio de la Resolución 0172 del 4 de febrero del 2022 el Laboratorio Ambiental de Cornare se encuentra **autorizado para realizar análisis físicos químicos y microbiológicos de agua para consumo humano.**

** El valor de referencia corresponde a los criterios de calidad establecidos en la Resolución 2115 del 2007 donde se establecen las características físicas, químicas y microbiológicas del agua tratada para consumo humano, esta comparación solo aplica para los análisis solicitados por el cliente.

1 La información señalada es suministrada por el cliente o por quien entrega o toma la muestra, el laboratorio no se hace responsable por la validez técnica y veracidad de esta información.

Ensayos realizados e informe elaborado por (Proyectó):
Joannis Ayleen Arias Arias (Analista área de microbiología - PE)
Juan David Echeverri Ruiz (Coordinador Laboratorio - PE)

El presente documento consta de 2 páginas, No se debe reproducir, modificar o presentar la información de manera parcial y fuera de su contexto sin la aprobación del laboratorio, excepto cuando se reproduce el informe en su totalidad; cada una de sus partes es necesaria para la interpretación de los resultados.

Si usted recibe este informe de resultados de canales no oficiales como nuestro correo laboratorio@cornare.gov.co, puede comunicarse para confirmar la veracidad de este documento.
FINAL DEL PRESENTE DOCUMENTO

Los Protocolos de los análisis de los parámetros mencionados son realizados por el Laboratorio Ambiental de Cornare con sede en El Santuario, Antioquia, Carrera 59 No. 44-48 Autopista Medellín – Bogotá, Acreditado por el IDEAM para producir información cuantitativa física, química y microbiológica, Consulta nuestra Resolución 0437 del 30 de marzo del 2023 del IDEAM, para más información de nuestros servicios usando el código QR, o ingresando a nuestros portales web: www.cornare.gov.co , www.cornare.gov.co/laboratorio-ambiental/.
Es importante que tenga presente que nuestros informes de resultados no se deben reproducir, modificar o presentar su información de manera parcial y fuera de su contexto, solo es permitida la reproducción total del informe dado que cada una de sus partes es necesaria para la interpretación de los resultados y su adecuada identificación. Si usted recibe este informe de resultados de canales no oficiales diferentes a nuestro correo laboratorio@cornare.gov.co o directamente por el personal del laboratorio en físico en nuestra sede principal puede comunicarse para confirmar la veracidad del documento.

icontec ISO 9001 SC 1544-1 icontec ISO 14001 SA 159-1 icontec Carbono Neutro Certificado CN-22-064
Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare "CORNARE"
Km 50 Autopista Medellín - Bogotá. Carrera 59 Nº 44-48 El Santuario - Antioquia. Nit:890985138-3
Teléfonos: 520 11 70 – 546 16 16, www.cornare.gov.co, e-mail: cliente@cornare.gov.co
cornare

INFORME ENCUESTA DE SATISFACCIÓN Y PERCEPCIÓN DEL SERVICIO RESTAURANTE CORNARE PERIODO AGOSTO – OCTUBRE 2024

CORNARE busca evaluar el servicio de Restaurante, evaluando la percepción y la satisfacción de los funcionarios que acceden al servicio, obteniendo opiniones sobre diferentes aspectos del servicio, como la calidad de los alimentos, la atención del personal, así como las instalaciones y la higiene del establecimiento. Este conocimiento permite identificar los aspectos en los que la Corporación necesita fortalecerse para mantener la mejora continua.

Con base en estos aspectos, desde el área de Gestión Humana, se busca la mejora de los servicios y satisfacer las necesidades de los funcionarios. Para llevar a cabo la evaluación del servicio, se ha realizado una encuesta en formato digital que fue enviada al 100% de los funcionarios. El análisis descriptivo de los resultados de esta encuesta proporcionará información valiosa para comprender la percepción actual e identificar las oportunidades de mejora.

La estructura del informe es la siguiente: en primer lugar, se presentarán los objetivos de la evaluación y se describirá la metodología utilizada, luego, se detallarán los resultados obtenidos en cada uno de los aspectos evaluados. Finalmente se determina el nivel de satisfacción general y se establecen las oportunidades de mejora con base en los resultados obtenidos en los parámetros anteriormente mencionados y el análisis de las preguntas abiertas, las cuales relacionan las sugerencias de los funcionarios para el mejoramiento continuo.

1. OBJETIVO GENERAL

Conocer la percepción general y el nivel de satisfacción de los funcionarios de Cornare con respecto al servicio de Restaurante.

2. METODOLOGÍA

2.1. POBLACIÓN OBJETIVO:

La población objetivo de este estudio está constituida por todos los funcionarios de la Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare CORNARE, ubicados en:

- Sede Principal
- Regional Valles de San Nicolás
- Regional Porce Nus

- Regional Páramo
- Regional Aguas
- Regional Bosques

2.2. DEFINICIÓN Y DISEÑO DE LA HERRAMIENTA DE MEDICIÓN DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE

La encuesta de satisfacción realizada permite recopilar la información acerca de la percepción de los funcionarios para los atributos del servicio definidos por la Corporación: Orden y Limpieza, Calidad del Producto, Temperatura del producto, Tamaño del producto, Variedad del producto, Calidez de la atención, Herramienta para reservar y cancelar el pedido, y finalmente en pregunta abierta, las observaciones, recomendaciones, felicitaciones o sugerencias, permitiendo así el análisis desde diferentes variables.

Criterios de evaluación: Se definen los criterios de evaluación de estos atributos a partir de escalas de medición de satisfacción normalmente empleadas.

Para el caso, se usó una escala siguiendo el modelo "Likert", en una escala de 5 niveles, que van desde "Muy insatisfecho" (1) hasta "Muy satisfecho" (5). en la cual se consideran los siguientes niveles de medición:

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Ni satisfecho, ni insatisfecho
- Insatisfecho
- Muy insatisfecho

Instrumento de recolección de datos: Para la recolección de información se utilizó una encuesta previamente elaborada y utilizada por el grupo interno de trabajo de Gestión Humana y Organizacional en años anteriores. La encuesta se presenta de forma digital a través de enlace enviado a todos los correos electrónicos de los funcionarios.

La Ficha técnica de la Encuesta de Satisfacción: Corresponde al documento descriptivo de la metodología del estudio de percepción que tuvieron los funcionarios del servicio de restaurante durante el periodo correspondiente a los meses de Agosto, Septiembre y Octubre del presente año.

Tabla 1. Ficha técnica de la Encuesta de Satisfacción 2024

OBJETIVO	Conocer la percepción general y el nivel de satisfacción de los funcionarios de Cornare con respecto al servicio de Restaurante.
MEDIO DE APLICACIÓN	Encuesta de satisfacción utilizando la herramienta de Formulario en línea de Google, compartido vía correo electrónico con todos los funcionarios de la Corporación.
TIPO DE ENCUESTA	Según Objetivo: Descriptiva Según las preguntas: Selección múltiple Según medio de captura: Encuesta Web
POBLACIÓN OBJETO	252 Funcionarios de la Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare CORNARE. • Sede Principal • Regional Valles de San Nicolás • Regional Porce Nus • Regional Páramo • Regional Aguas • Regional Bosques
METODOLOGÍA	La Encuesta de satisfacción del usuario se distribuye y se hace disponible de manera temporal por medio de link con ayuda de la herramienta de Formulario de Google para su diligenciamiento por parte de los funcionarios de la Corporación. La tabulación de la encuesta de satisfacción de los usuarios se realiza de acuerdo con la información suministrada por los funcionarios que diligencian la encuesta.
TAMAÑO DE LA MUESTRA	113 funcionarios que realizaron la encuesta.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Orden y Limpieza, Calidad del Producto, Temperatura del producto, Tamaño del producto, Variedad del producto, Calidez de la atención, Herramienta para reservar y cancelar el pedido, y finalmente en pregunta abierta, las observaciones, recomendaciones, felicitaciones o sugerencias, permitiendo así el análisis desde diferentes variables.

ESCALA	Escala (Muy satisfecho, Satisfecho, Ni Satisfecho – ni Insatisfecho, Insatisfecho, Muy Insatisfecho), donde "Muy Insatisfecho" es la valoración más baja y "Muy satisfecho" la valoración más alta en la percepción de satisfacción frente al servicio prestado.
CANAL DE RECOLECCIÓN	Enlace web: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdfkRetYRLVzEqYwWBC40VzpHaogS13u69nJrJV5CEQQwiF1Q/viewform?usp=pp_url
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	La frecuencia de aplicación de la encuesta es Mensual, pero para este primer ejercicio se están evaluando 3 meses, debido a que se esperó hasta tener habilitado el restaurante de la sede principal.
PERIODO DE APLICACIÓN	Primera semana del mes de noviembre de 2024.
DEPENDENCIA RESPONSABLE	Grupo Interno de Trabajo de Gestión Humana y Organizacional
RESPONSABLES	Supervisoras del contrato de Alimentación: María Elsy Gómez Gómez Sandra Lucia Burgos Restrepo

Fuente: Elaboración propia con base en la tabulación de los resultados de la encuesta.

3. RESULTADOS

La divulgación de la encuesta se realizó la primera semana de noviembre por medio de correo electrónico, teniendo en cuenta el comportamiento de acogida de este método de participación, a todos los funcionarios de la Corporación y con alcance a todas las Regionales; y desde las cuales se obtuvo un total de 113 respuestas, lo que corresponde al 44,84% del total de la planta de personal, resaltando que la mayor participación provino de los funcionarios de la Sede Principal.

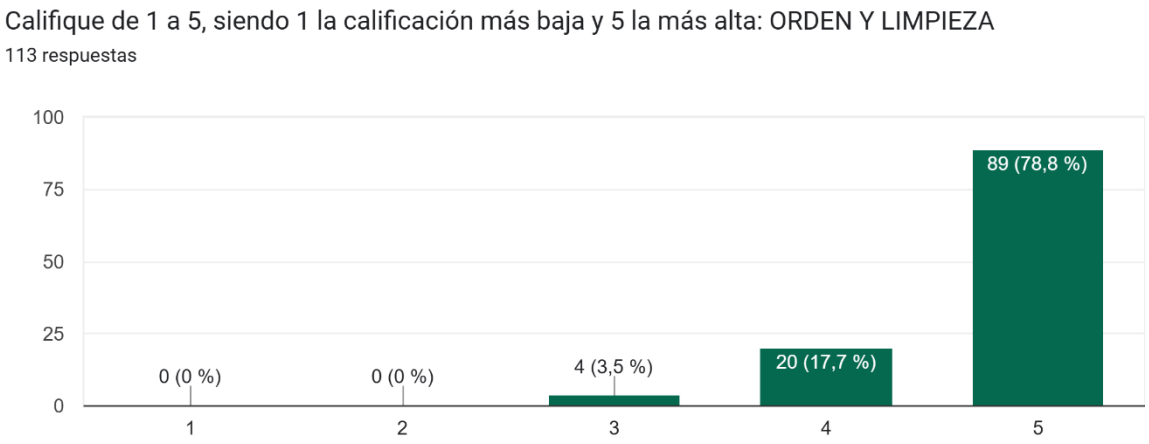
Para el análisis de la información recolectada se llevó a cabo un análisis descriptivo de la percepción de los participantes en relación a cada componente de la encuesta. Además, para analizar las respuestas abiertas que contenían sugerencias, observaciones y comentarios, se realizó una categorización inicial de las respuestas y posteriormente se clasificaron por temas de interés.

3.1. ORDEN Y LIMPIEZA

Se evaluó la percepción de los encuestados respecto orden y la limpieza general del espacio, incluyendo pisos, paredes, mesas, vajillas, baterías sanitarias y mobiliario en general.

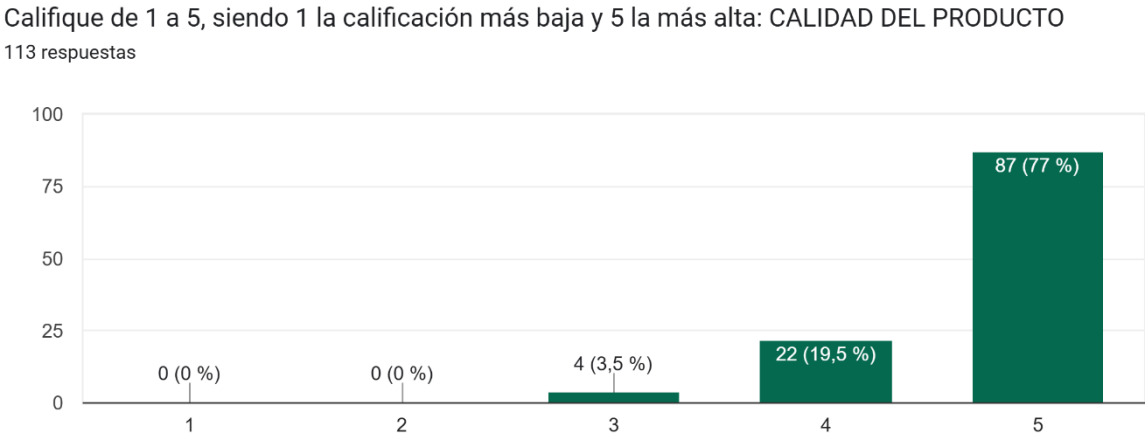
En su mayoría, los participantes manifestaron una percepción positiva sobre estas características, considerándolas como satisfecho y muy satisfecho, lo que indica preocupación por el confort y comodidad del funcionario en su estadía en el lugar.

Sin embargo, alrededor de 4 de los participantes indicaron no tener una percepción ni de satisfacción ni de insatisfacción sobre el desarrollo de estos aspectos en las instalaciones del restaurante.



3.2. CALIDAD DEL PRODUCTO

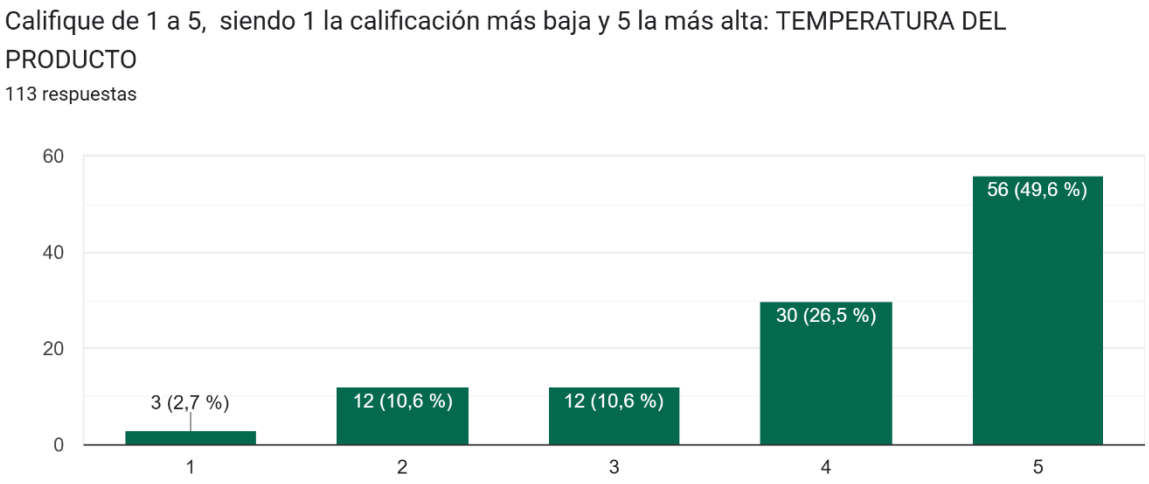
Al contar con calificaciones positivas, para este punto se evidencia que el restaurante realiza esfuerzos por entregar un producto final de alta calidad. Esto se refleja con un 96,5% de satisfacción de los funcionarios. Tan solo 4 personas correspondiente al 3,5% calificaron en un término medio calidad de los productos.



3.3. TEMPERATURA DEL PRODUCTO

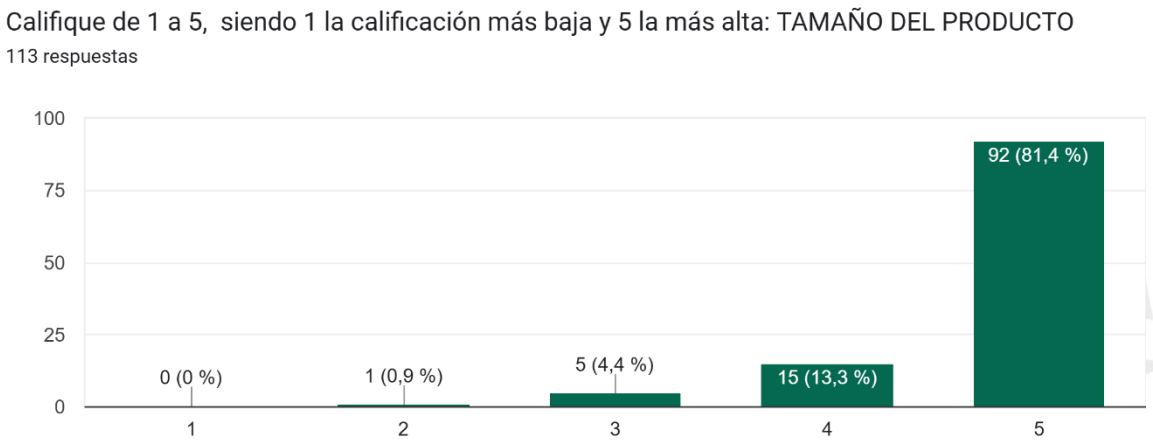
La Temperatura de los almuerzos, fue evaluada con un nivel de satisfacción alto, es decir, 86 funcionarios equivalente al 76,1% se sienten satisfechos con la temperatura de la comida.

Para el 23,9% restante, la temperatura de los alimentos no cumple con las expectativas, esto en su mayoría, usuarios del servicio en la Sede principal. Un porcentaje considerable al que se debe evaluar y replantear las condiciones de servido de los platos para que los alimentos tengan una temperatura alta.



3.4. TAMAÑO DEL PRODUCTO

Para el tamaño del producto, los funcionarios establecieron un nivel de satisfacción muy alto, lo que indica que se están entregando las cantidades pactadas en el contrato suscrito para el servicio del restaurante.



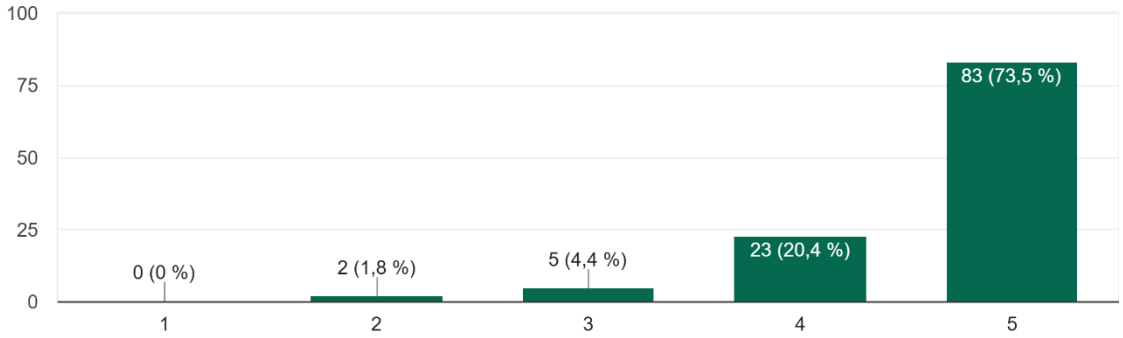
3.5. VARIEDAD DEL PRODUCTO

Con relación a los productos ofrecidos en el restaurante, se evalúa la oferta, variedad de los platos ofrecidos diariamente. La mayoría de los participantes, es decir el 93,9% percibió estas características como buenas o excelentes, coincidiendo con su satisfacción respecto a la variedad del menú. Los anterior indica que el restaurante cuenta con diferentes opciones para satisfacer los gustos de los funcionarios.

Sin embargo, es importante considerar que 7 participantes se sienten insatisfechos con las minutas ofertadas diariamente.

Califique de 1 a 5, siendo 1 la calificación más baja y 5 la más alta: VARIEDAD DEL PRODUCTO

113 respuestas



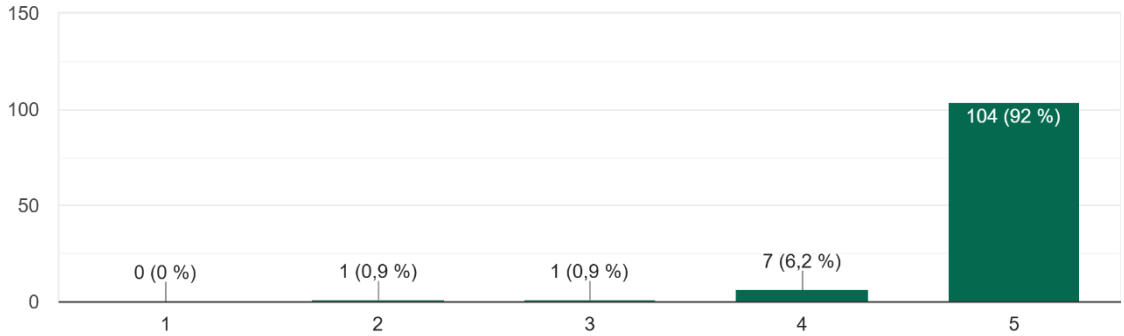
3.6. CALIDEZ DE LA ATENCIÓN

Un punto de gran interés en este estudio se refiere a la prestación del servicio en el restaurante. Por lo tanto, se evaluaron aspectos como el trato recibido por el personal de servicio y administrativo del restaurante.

Para este aspecto no se reciben calificaciones negativas, lo que deja ver que se cuentan con protocolos de atención adecuadamente establecidos para la prestación del servicio.

Califique de 1 a 5, siendo 1 la calificación más baja y 5 la más alta: CALIDEZ DE LA ATENCIÓN

113 respuestas



3.7. HERRAMIENTA PARA RESERVAR Y CANCELAR EL PEDIDO

En cuanto a la plataforma digital dispuesta para realizar el pedido o la cancelación del mismo, estas son algunas de las respuestas que entregaron los encuestados:

- Excelente.
- Muy buena, es rápida y sencilla.
- Muy fácil de utilizar y práctica para llevar el reporte de almuerzos reservados.
- Es un sistema ágil, práctico, claro y efectivo.
- Genera más agilidad a la hora de hacer la fila.

3.8. OBSERVACIONES, RECOMENDACIONES, FELICITACIONES O SUGERENCIAS

Finalmente, la encuesta incluye la sección de observaciones, recomendaciones, felicitaciones y sugerencias, que permite a los funcionarios dejar su opinión en una respuesta abierta sobre los servicios prestados. A través de esta, se recopilaron las respuestas de los funcionarios que diligenciaron este campo. Para su análisis se evaluó información relevante de los comentarios. Es así como se categorizaron inicialmente las respuestas en el tipo de comentario (Observaciones, sugerencias y felicitaciones), posteriormente se clasificaron por temas de interés teniendo en cuenta el tipo de respuesta generadas.

Por otro lado, se obtienen una gran cantidad de sugerencias las cuales se agrupan en diferentes temas de interés, donde la mayoría van enfocadas a mejorar la temperatura de los alimentos, opciones vegetarianas sin proteína animal, disponibilidad permanente de los alimentos, entre otros.

Para la categoría de observaciones, se precisaron algunas como: comidas frías, falta de aseo y limpieza, falta de disponibilidad de servilletas, cubiertos y demás.

Finalmente, para la categoría de felicitaciones, se tiene una gran cantidad de comentarios positivos hacia la prestación del servicio.

A continuación, se precisan algunas recomendaciones y sugerencias, las cuales se trascriben tal como quedaron en el formulario de la encuesta:

3.8.1 RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS

- Mejorar la distribución del almuerzo no dejando pasar la fila, sin registrar el QR y que esperen la entrega del servicio para que los cocineros puedan observar la opción a servir, además solicito que el almuerzo se mantenga caliente.
- Equilibrar el plato con respecto a los macronutrientes, en ocasiones se ofrecen muchos carbohidratos.
- Sugiero que se tenga un tamaño de porciones general para servir los almuerzos.

- Balancear más el menú, a veces se da mucha harina, se tienen días que ofrecen mucha papa (sopa, ensalada, guarnición).
- Cuando ofrezcan pastas que estén mejor sazonadas (muy simple) y que tengan salsa, y que permanezcan calientes.
- Variedad en los platos vegetarianos.
- Mejorar la limpieza en pisos del área social.

4. CONCLUSIONES

Es importante destacar que la participación y colaboración de los funcionarios los cuales desempeñan un papel fundamental en este proceso de evaluación y mejora continua, su opinión y percepción son fundamentales para implementar acciones que fortalezcan el servicio de restaurante y contribuyan al bienestar de todos los funcionarios de Cornare.

Satisfacción general: En general, la mayoría de los participantes de la encuesta se mostraron satisfechos con el servicio de restaurante ofrecido tanto en la Sede Principal, como en las Regionales.

Los aspectos relacionados con las instalaciones y la higiene obtuvieron calificaciones positivas en su mayoría.

Se evidencia una mejora en el nivel de satisfacción de los funcionarios, con respecto a este nuevo contrato de servicio de alimentación, teniendo en cuenta varias de las observaciones y felicitaciones que realizaron en la encuesta. Sin embargo, es necesario seguir fortaleciendo los atributos del servicio para alcanzar porcentajes mas altos de satisfacción.

Los procesos en los que se muestran un mayor nivel de satisfacción son calidez humana, Orden y aseo, cantidad de los alimentos servidos, variedad, y herramienta para la gestión y administración de los almuerzos.

Es necesario mejorar la temperatura de los alimentos servidos, puesto que se pudo evidenciar que es el atributo que menos nivel de satisfacción tubo en la encuesta. Esto también se puede evidenciar en el análisis de las preguntas abiertas donde una gran cantidad de funcionarios referenciaron sus sugerencias y observaciones frente al tema de la temperatura.

Elaborado por:

SANDRA LUCIA BURGOS RESTREPO
Supervisora

LAS PROFESIONALES ESPECIALIZADAS DEL GRUPO DE GESTIÓN HUMANA Y ORGANIZACIONAL DE LA CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RIOS NEGRO Y NARE "CORNARE"

HACE CONSTAR QUE:

La empresa Frutos del Paraíso Tropical S.A.S. viene cumpliendo con el contrato 218-2024 cuyo objeto es "Suministro de almuerzos a los funcionarios de la Corporación, en sus sedes: Principal, Aguas, Bosques, Páramo, Porce Nus, y Valles de San Nicolas". En calidad de SUPERVISORAS certificamos que hemos recibido la factura FE- 1317 por valor de $43.938.854 CUARENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M.L. se anexa el informe de ejecución, copia del RUT y certificación de parafiscales,

Por lo tanto, puede procederse con el respectivo pago de la factura electrónica

MARIA ELSY GÓMEZ GÓMEZ
Supervisora

SANDRA LUCIA BURGOS RESTREPO
Supervisora