Contrato y/o convenio No. 218-2024

FECHA EN LA CUAL SE REALIZA EL INFORME: 09 de mayo de 2025

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 tanto en la sede principal como en las 5 regionales de la Corporación, a las cuales se envía oportunamente la oferta de almuerzos con el fin de que el personal pueda elegir, entre varias opciones de almuerzo entre las cuales se encuentran diferentes opciones de proteína y almuerzo vegetariano, adicional opción con pollo a la plancha, 2 opciones de sopa, y variedad en las ensaladas.

De acuerdo al menú de cada día, se ha realizado seguimiento a los consumos de los funcionarios a través de llamadas telefónicas y la revisión del informe mensual que nos comparten desde el software administrado por Frutos del Paraíso, como 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, como también las acciones de mejora frente a las observaciones que presentan los funcionarios.

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA TÉCNICA

1. 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.

2. El contratista presenta oportunamente el ciclo de menús, el cual es revisado y contrastado con los requerimientos del menú establecidos en el contrato, y posteriormente es aprobado por la supervisión. Diariamente es comparado con el menú ofertado por el Restaurante a través del link que se envía por correo electrónico. (se anexa ciclo de menú).

   A continuación, se evidencian algunos menús entregados durante el mes de abril los cuales correspondieron con la minuta entregada por el restaurante previamente y con lo ofertado en el formulario de pedido.

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



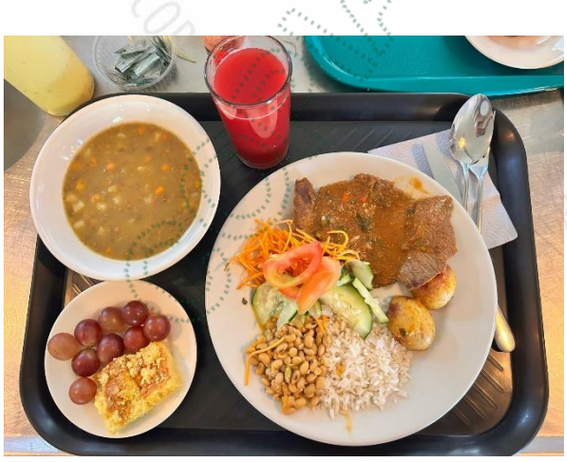
Fecha: 01 de abril de 2025

Opción 1: Sopa de monedas de plátano; Cerdo con verduras; Arroz con cabello de ángel; Casco de papa finas hierbas; Blanquillo, Ensalada a la barra; Jugo de piña; Fresas y Cremoso de mango.



Fecha: 04 de abril de 2025

Opción 1: Crema de ahuyama; Torta de pescado; Arroz negro; Patacón; Garbanzo; Ensalada principal (zanahoria, lechuga, cebolla y tomate); Guandolo; Mandarina; Mosse de limón.



Fecha: 07 de abril de 2025

Opción 2: Sopa de lentejas; Bistec de res; Pastas cortas con finas hiervas; Papa guisada; Soya guisada; Ensalada a la barra; Jugo de mora; Uvas; Torta de piña.

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



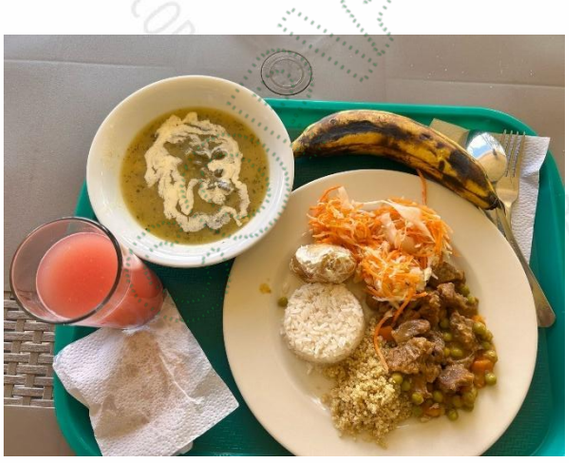
Fecha: 21 de abril de 2025

Opción 1: Sopa de cabello de ángel; Posta cartagenera; Arroz blanco; Yuca cocida; Lenteja guisada; Ensalada principal (cremosa); Jugo de maracuyá y mango; Sandia; Torta de banano.



Fecha: 22 de abril de 2025

Opción 1: Crema de cebolla; Costillas con BBQ; Arroz verde; Moneditas de plátano; Soya; Ensalada principal (brócoli, coliflor, zucchini); Cambio de ensalada (tomate, cilantro); Jugo de piña; Melón; Bavarois de fresa.



Fecha: 24 de abril de 2025

Opción 2: Sopa de ajiaco; Goulash de res; Arroz blanco o pasta; Papa con mayonesa; Quinua mixta; Ensalada principal (zanahoria, tomate, repollo); Cambio de ensalada (espinaca, tomate); Jugo de guayaba; Banano; Galleta de mantequilla.

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



REGIONAL PÁRAMO

Fecha: 29 de abril de 2025

Opciones: Sopa de mondongo o sopa de Frijol; Carne desmechada, Cerdo a la plancha, Chicharrón Res a la plancha o Pollo a la plancha; ensalada, tajada, arroz blanco, jugo, banano.

3. Se realizó con el apoyo del área de logística y mantenimiento y del laboratorio de aguas, la toma de muestra de las aguas del restaurante donde se realiza la preparación de los alimentos, con el fin de realizar el análisis fisicoquímico de Aguas y Análisis microbiológico de Aguas (del mes de abril), los cuales presentan resultados conformes según análisis que realizó el líder del Laboratorio Ambiental de la Corporación. (Se anexan resultados).

4. Mensualmente es realizada la encuesta de Satisfacción aplicada a los funcionarios de todas las sedes de la Corporación, la cual 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, y finalmente en pregunta abierta, las observaciones, recomendaciones, felicitaciones o sugerencias, permitiendo así el análisis desde diferentes variables. (Se anexa informe de la encuesta aplicada).

5. La prestación del 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.

6. Verificado el contrato No S-SI-218-2024, y la propuesta económica del contratista Frutos del Paraíso Tropical SAS, para el mes de abril de 2025 la empresa Frutos del Paraíso Trópical S.A.S presentó la FRA N°. FEC4467 por el consumo de 1.924 almuerzos a $ 20.267 c/u y un valor total de **$ 38.993.707.** 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. (Se anexa factura del mes de abril con los soportes respectivos).

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. 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. 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, 2.168 almuerzos en octubre, 1.995 almuerzos en Noviembre, 1.864 almuerzos en diciembre**,** 1.901 almuerzos en el mes de enero de 2025, 2.047 almuerzos en el mes de febrero de 2025, 2.051 almuerzos en marzo, **y 1.924 almuerzos en abril,** para un acumulado de **18.129** almuerzos entregados es decir, **54,34%** 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	2.051 almuerzos	X	04 de septiembre de 2024
2	2.128 almuerzos	X	03 de octubre de 2024
3	2.168 almuerzos	X	05 de noviembre de 2024
4	1.995 almuerzos	X	04 de diciembre de 2024
5	1.864 almuerzos	X	20 de enero de 2025
6	1.901 almuerzos	X	5 de febrero de 2025
7	2.047 almuerzos	X	10 de marzo de 2025
8	2.051 almuerzos	X	03 de abril de 2025
9	1.924 almuerzos	X	02 de mayo de 2025
TOTAL	**18.129 almuerzos**		

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

4. Se recibió queja presentada por algunos funcionarios respecto al menú ofrecido para el día 25 de abril y 28 de abril. Inmediatamente desde la supervisión se pone en conocimiento del contratista quien toma medidas de

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

manera inmediata con el equipo de trabajo. (Se anexan evidencias de las quejas y acciones de mejora).

5. Que los días 03 y 30 de abril, se realizaron reuniones de supervisión y seguimiento al Restaurante Frutos del Paraíso, con el fin de revisar los resultados de la encuesta de satisfacción realizada por la Supervisión del contrato durante el mes de marzo, quejas presentadas durante el mes de abril, compromisos adquiridos, entre otros temas inherentes al cumplimiento del contrato. (Anexo actas de reunión y asistencias).

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA FINANCIERA Y CONTABLE

1. La supervisión ha revisado las cuentas equivalentes al 54, 34% de ejecución del presupuesto del contrato 218-2024, teniendo en cuenta las siguientes facturas presentadas por el contratista para pago:

No. Factura	Fecha acta	Valor pagado por Cornare	Total, pagado en acta
FE- 1173	04 de septiembre de 2024	$41.567.616	$41.567.616
FE-1271	03 de octubre de 2024	$43.128.175	$43.128.175
FE-1317	05 de noviembre de 2024	$43.938.854	$43.938.854
FE-1376	04 de diciembre de 2024	$40.432.663	$40.432.663
FE-1422	20 de enero de 2025	$37.777.686	$37.777.686
FE-1430	05 de febrero de 2025	$38.527.566	$38.527.566
FE-1448	10 de marzo de 2025	$41.486.548	$41.486.548
FE-1457	03 de abril de 2025	$ 41.567.616	$41.567.616
FEC-4467	02 de mayo de 2025	$38.993.707	$38.993.707
GRAN TOTAL		**$367.420.431**	

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

3. El contratista FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL SAS identificada con Nit 900.427.582-3 ha presentado mensualmente certificación que se encuentra al día en el pago de la seguridad social y aportes parafiscales. Igualmente presenta Comprobante de Pago de la Planilla Integrada de Autoliquidación de Aportes correspondiente al mes de abril de 2025. (Se anexa pago de Seguridad social).

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

SUPERVISIÓN / INTERVENTORÍA JURÍDICA

1. El convenio – contrato, tiene las garantías que se relacionan a continuación:

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.

3. Desde la supervisión se verifica que el contratista garantiza al personal la afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y ARL, de acuerdo con lo establecido por la ley y por el contrato suscrito. Por otro lado el contratista certifica que la Empresa está exonerada en el pago de aportes parafiscales al Sena e ICB, según el artículo 114- del ET.

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

1. Se verifica que el contratista se encuentra al día en el pago de aportes a los sistemas de salud, pensiones y ARL del personal que tiene para el desarrollo de las actividades teniendo en cuenta certificación presentada por el Representante Legal con fecha 01 de mayo de 2025. Igualmente presenta Comprobante de Pago de la Planilla Integrada de Autoliquidación de Aportes correspondiente al mes de abril de 2025.

2. Se verifica permanentemente la calidad del producto entregado, y se evalúa la satisfacción de los funcionarios con respecto a este ítem a través de encuesta de satisfacción aplicada mensualmente.
Igualmente se realiza análisis a las encuestas diarias realizadas por el contratista a través del aplicativo del restaurante. (Se anexa informe encuesta de satisfacción abril de 2025).

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

3. Desde la supervisión se realiza seguimiento al cumplimiento del Plan de capacitaciones del Plan de trabajo del SG-SST programado en la vigencia 2025.

4. El contratista cuenta para la vigencia 2025 El programa Medio Ambiental y de Residuos Sólidos, Plan de Saneamiento (Limpieza y desinfección) y Plan de Emergencias.

5. El contratista remite las evidencias del manejo de los residuos generados en la prestación del servicio en el Restaurante de la Sede Principal durante el mes de abril. (Se anexan evidencias).

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
Sandra Lucia Burgos Restrepo

Coordinador de la supervisión
Mónica Velásquez Salazar

Anexos:

- Ciclo de menú del mes de abril de 2025.
- Resultados análisis de muestras de aguas del mes de abril de 2025.
- Informe de satisfacción mes de abril de 2025.
- Factura FEC4467.
- Certificación pago seguridad social y aportes parafiscales.
- Comprobante de pago Planilla de seguridad social.
- Resumen pedido por funcionario.
- Rut contratista.
- Queja presentada el 25 de abril de 2025.
- Queja presentada el 28 de abril de 2025.
- Acta reunión del 03 de abril de 2025.
- Acta reunión del 30 de abril de 2025.
- Gestión de Residuos abril 2025.

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

FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S-CORNARE					
SEMANA 31 DEMARZO AL 04 DE ABRIL					
COMPONENTES	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES (PLATO TÍPICO)**	**JUEVES**	**VIERNES**
SOPA	Ajiaco completo	Sopa de monedas de plátano	Frijoles	Mondongo completo	Crema de ahuyama
SOPA 2	Sopa de ajiaco		crema de ahuyama	Crema de papa	
CARNE 1		cerdo con verduras	Chicharron		filete de merluza
CARNE 2	Cerdo a la plancha	ropa vieja	Molida	Res en grille	cerdo a la plancha
Proteina Vegetariana	Albóndiga vegetariana	causa limeña	Molida vegetariana	Torta de quinua	Tallarines con albondigas veganas
FARINACEO 2	Arepa	cascos de papa finas hiervas	Tajada de maduro	Arepa	Patacon
ENSALADA	Tomate	de la barra		lechugas, pepinos, aguacate	Zanahoria, lechuga, cebolla, tomate
	Zanahoria		Pico de gallo		
	Cebolla				
Cambio de ensalada	Lechuga, zucchini rallado		Tomate, pepino	Zucchini y tomate	Vegetales salteados
Grano	lenteja	Frijol blanquillo	Frijol guisado	Soya	Garbanzo
ARROZ	Blanco	Cabello de ángel	Arroz blanco	Arroz blanco o pasta	Arroz negro
JUGO	Maracuyá	Piña	Mazamorra - limonada	Maracupiña	Guandolo
FRUTA	Banano	fresas	Aguacate	Banano	Mandarina
ENERGETICO	Torta de pan	Cremoso de mango	Bocadillo	Galleta de vainilla	Mousse de limón
SEMANA 02 DEL 07 AL 11 DE ABRIL					
COMPONENTES	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES (PLATO TÍPICO)**	**JUEVES**	**VIERNES**
SOPA	Sopa de lentejas	Sopa de guineo	Frijoles	sopa de pollo	crema de verduras
SOPA 2			Crema de arracacha		
PROTEINA 1	contramuslo en salsa	Sobrebarriga	Chicharron	cerdo BBQ	menudencias de pollo a la criolla
PROTEINA 2	bistec de res	cerdo en salsa de ciruelas	higado en julianas	Pechuga en salsa de piña	Estofado de res
Proteina vegetariana	chorizo vegano	Torta de lenteja en bbq	tacos veganos	lasaña vegana	Tortilla de huevo con champiñones
FARINACEO 2	Papa guisada	Chip de platano	Tajada de maduro	Papas criolla frita	Tajada de maduro
ENSALADA PRINCIPAL	de la barra	Ensalada frisby		de la barra	
			Pico de gallo		vegetales gratinados
CAMBIO DE ENSALADA		Lechuga, zanahoria	Tomate-Pepino		Lechuga, brocoli
GRANO	Soya	Frijol negro	Frijol guisado	Garbanzo	Quinoa
ARROZ	pasta corta finas hiervas	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz amarillo
JUGO	Mora	Jugo de mango	mazamorra -Limonada	tomate de arbol	Mora
FRUTA	uvas	melon	Aguacate	sandia	mango
ENERGETICO	Torta de piña	Mousse de chocolate	Copelia	Torta de pan	Arroz con leche

SEMANA 4 DEL 21 DE AL 25 DE ABRIL					
COMPONENTES	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES (PLATO TÍPICO)**	**JUEVES**	**VIERNES**
SOPA	sopa cabellos de angel	crema de cebolla	Frijoles	ajiaco santafereño	consome de pescado
SOPA 2			sopa de papa criolla		crema de papa
CARNE 1	posta cartagenera	fricase de pollo	Chicharron		pescado en salsa de coco
CARNE 2	pollo con champiñones	albondigas	mechado de res	Goulash de res	Lasaña de pollo
Proteina vegetariana	marranitas vallunas	canelones en salsa bechamell	gluten al curry	hamburguesa horneada con papas al romero	rebozado de tofu
FARINACEO 2	Yuca cocida	Moneditas de platano	Tajada de maduro	Papa con mayonesa	patacón
ENSALADA	Cremosa	Brocoli Coliflor	Pico de gallo	zanahoria	de la barra
		zucchini		tomate, repollo	
CAMBIO DE ENSALADA	Remolacha rayada	tomate cilantro	tomate pepino	Espinaca, Tomate	Escabiche
GRANO	Lenteja guisada	Soya	Frijol guisado	quinua mixta	Garbanzo guisado
ARROZ	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz Blanco	Arroz Blanco o Pasta	Arroz dorado
JUGO	Maracuya, mango	Piña	Mazamorra -Limonada	Guayaba	Mora
FRUTA	sandia	Melon	Aguacate	banano	piña trozos
ENERGETICO	torta de banano	bavarois de fresa	Bocadillo	galleta de mantequilla	mousse de fresa



Frutos del Paraiso
Nit: 900.427.582-3

William Geovanny González
Representante legal
C.C 94.256.784



Yuliana Salazar Salazar
Nutricionista
C.C 1.045.025.423

COPIA CONTROLADA

Remisión de Muestra
Laboratorio Ambiental

DATOS DE FACTURACIÓN DEL SERVICIO

Nombre del cliente:	Cornare - Control Interno, Sistema de Gestión Corporativo	**NIT/CC/OTRO:**	SGC	Cotización o servicio de portafolio	C-0550-2025
Servicio autorizado por: *(Cargo, profesión o relación)*	Sandra Lucia Burgos Restrepo (Profesional Cornare)	**Teléfono:**	6045461616 ext. 235 604 546 16 16 ext. 230	Reserva de cupo	R-0402-2025 T - CH
Correo electrónico para entrega de la factura	administracionsgi@cornare.gov.co	**Correo electrónico para entrega de resultado**	sburgos@cornare.gov.co,administracionsgi@cornare.gov.co	**Remisión de Muestra**	**2025-04-0361**

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Ubicación geográfica:	Antioquia, El Santuario No aplica	**Procedencia:**	Restaurantes frutos del Paraiso Sede El Santurio	**Punto de muestreo (código del cliente)**	LLave cocina Restaurantes frutos del Paraiso (No Reportado)
Nombre de la fuente:	No Reportada	**Fecha y hora de muestreo:**	2025-04-29, 9:55, Duración de muestreo (horas): No aplica	**Tipo de matriz y muestra:**	Agua Tratada - Consumo humano (Puntual)

- **Otra información suministrada por el cliente:** Datos medidos en el sitio de muestreo: Información suministrada por el cliente. Ninguna reportada

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

ANÁLISIS POR DESARROLLAR	Código Ref. interna facturación
● Microbiológicos: Coliformes totales y E. Coli (Filtración por membrana, sustrato cromogénico dual) ● Fisicoquímicos: pH - Turbidez - Cloro residual - Color aparente	19005;19008;19031;19039;19045

- **C-0550-2025 Cornare - Sistema de Gestión Corporativo - Mensuales**

Cuatro (4) muestras mensuales para un total de (36) muestras anuales, contadas a partir de abril, para los análisis básicos de Agua tratada para consumo humano (Consumo básico), Microbiológicos (UFC) según Resolución 2115 de 2007 (Min. Salud y Protección Social).
Criterio o comparación normativa: Resolución 2115 de 2007 (Min. Salud y Protección Social), por el momento el laboratorio no emite ningún tipo de declaración de conformidad.
Características técnicas de los servicios solicitados disponibles en la cotización C-0550-2025 o portafolio de servicios, por medio del presente documento el cliente acepta los métodos, límites de cuantificación y demás condiciones técnicas aceptadas en cotización o servicio descrito en portafolio de servicio.
En el momento de recepción de la muestra el estado del pago del servicio es: pago no reportado o no registrado.

- **Desviación tolerada y aceptada por Laboratorio que debe ser aceptada y conocida por el Cliente**

El análisis de pH y Cloro residual se debe realizar en campo ya que el tiempo solicitado por el método es de lectura inmediata, Los análisis disueltos o solubles deben ser filtrados y preservados en campo, dado el caso que esto no lo realice el cliente y sea solicitado al laboratorio, se afecta la validez del resultado, situación que es conocida y aceptada por el cliente.
Ninguna reportada

CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE MUESTRA

Muestra tomada por:	Diego Alejandro Ramirez (Mantenimiento)	**Muestra entregada por:**	Albani Mesa (Profesional especializado)	**Muestra recibida por:**	Diego Alexander Restrepo (Análista área fisicoquímica e instrumental), el 2025-04-29 10:08

El Laboratorio recibió un volumen de muestra aproximado de 0,75 litros, contenidos en recipientes SI adecuados (V250 mL-MB; Pop500 mL-FQ), SI se encontraban debidamente identificados, en la recepción de la muestra se registraron temperaturas entre 18-18 °C.

- **Modificaciones al acuerdo inicial:** No aplica

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

Remisión de Muestra
Laboratorio Ambiental

La muestra es recibida por el laboratorio teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, su informe de resultados será entregado aproximadamente el: martes, 6 de mayo de 2025, al correo autorizado: *sburgos@cornare.gov.co,administracionsgi@cornare.gov.co*

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 de Acreditación Resolución 0437 del 30 de marzo del 2023, encuentre más información de nuestros servicios ingresando a nuestros portales web: www.cornare.gov.co , www.cornare.gov.co/laboratorio-ambiental/.

Muestra recibida por: Diego Alexander Restrepo (Análista área fisicoquímica e instrumental)

El presente documento consta de 2 páginas, consolidado y emitido el martes, 29 de abril de 2025, FINAL DE DOCUMENTO

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:	**2025-04-0361**	Código interno Laboratorio:	**361**
Municipio (Departamento):	*El Santuario (Antioquia)* [1]	Vereda:	*Zona Urbana* [1]
Procedencia (plan de muestreo):	*Restaurante Frutos del Paraiso Sede El Santurio* [1]	Clase de muestra (Tipo de muestreo):	*Agua Tratada - Consumo humano (Puntual)* [1]
Punto de Muestreo (Código dado por el cliente):	*LLave cocina Restaurante Frutos del Paraiso* [1]	Nombre de la fuente:	*No reportado* [1]
Fecha y hora del muestreo: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2025-04-29 9:55* [1]	Muestreado por (cargo o profesión):	*Diego Alejandro Ramirez (Mantenimiento)* [1]
Fecha y hora de recepción: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2025-04-29 10:08* [1]	Entregado por (cargo o profesión):	*Albani Mesa (Profesional especializado)* [1]
Autorizado por (Cargo):	*Sandra Lucia Burgos Restrepo (Profesional Cornare)* [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: 2025-04-23 13:53:35
Revisado y autorizado por: Joannis Ayleen Arias Arias (Analista Microbiología - 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)	6,94 ± 0,17	6,5-9,0	S.M. 4500-H^+ B, (PICCAP - INS)	2025-04-29
Cloro residual (mg/L Cl^-)	1,18 ± 0,13	0,3-2,0	S.M. 4500 Cl^- G	2025-04-29
Color aparente (U.P.C.)	3,00 ± 0,23	15	S.M. 2120 B, (PICCAP - INS)	2025-04-29
Turbidez (U.N.T.)	0,55 ± 0,07	2	S.M. 2130 B, (Acreditado IDEAM), (PICCAP - INS)	2025-04-29

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):
Diego Alexander Restrepo González (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:	**2025-03-0249**	Código interno Laboratorio:	**249**
Municipio (Departamento):	*El Santuario (Antioquia)* ¹	Vereda:	*Zona Urbana* ¹
Procedencia (plan de muestreo):	*Acueducto Municipal* ¹	Clase de muestra (Tipo de muestreo):	*Agua Tratada - Consumo humano (Puntual)* ¹
Punto de Muestreo (Código dado por el cliente):	*Restaurante Frutos* ¹	Nombre de la fuente:	*No reportado* ¹
Fecha y hora del muestreo: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2025-03-31 10:20* ¹	Muestreado por (cargo o profesión):	*Juan David Gomez (Servicios Generales)* ¹
Fecha y hora de recepción: *(AAAA-MM-DD hh:mm)*	*2025-03-31 11:35* ¹	Entregado por (cargo o profesión):	*Juan David Gomez (Servicios Generales)* ¹
Autorizado por (Cargo):	*Sandra Lucia Burgos Restrepo (Profesional Cornare)* 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: 2025-04-23 13:53:35
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	2025-04-29 15:31
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.

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

Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co>

Informes de resultados 2025-04-0361

1 mensaje

Laboratorio Ambiental de Cornare <laboratorio@cornare.gov.co> 9 de mayo de 2025, 10:06
Para: Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co>, Administracion SGI <administracionsgi@cornare.gov.co>

Cordial Saludo

Adjuntamos informe de resultados correspondiente, es importante que tenga presente que nuestros informes de resultados no se debe 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.

Interpretación: *Con respecto a los resultados del informe 2025-04-0361, al contrastarlo con los valores de referencia de la Resolución 2115 de 2007 "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano", se evidencia que todos los parámetros analizados se encuentran dentro de los límites máximos permisibles, cumpliendo con la normativa anteriormente citada.*

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.

Cualquier inquietud no dude en comunicarse con nosotros:
Facturación: jramirez@cornare.gov.co, jguarin@cornare.gov.co – 604 546 16 16 ext. 198 - 174
Dirección Técnica: jecheverri@cornare.gov.co – 604 546 16 16 ext 280
Cotizaciones, Reservas de cupo, informes de resultados y observaciones sobre el servicio prestado: laboratorio@cornare.gov.co 604 546 16 16 ext. 281, 283

LO INVITAMOS A DILIGENCIAR LA SIGUIENTE ENCUESTA PARA EVALUAR NUESTRO SERVICIO:
https://forms.gle/b6D5KT2MeWN3XWJh7

¡Feliz día!

Correo enviado por: Luis Daniel Tejada Ortiz (Gestor de Calidad)
Laboratorio Ambiental de Cornare
Subdirección de Recursos Naturales
laboratorio@cornare.gov.co
Tel. 604 546 16 16 Ext. 281.

Este correo fue atendido por: Joannis Ayleen Arias Arias

COPIA NO CONTROLADA

Laboratorio Ambiental
Cornare
laboratorio@cornare.gov.co
604 546 1616 **Ext: 281, 283**
Autopista Medellín - Bogotá Carrera 59 N. 44 - 48 Km. 54
El Santuario - Antioquia

"Mejor Ambiente para la **Vida** y el **Desarrollo Sostenible"**

Antes de imprimir piensa en tu responsabilidad y compromiso con el medio ambiente.

CORNARE **https:**//www.cornare.gov.co

Descarga nuestra APP CORNARE : En Goolge Play y Apple Store

La información contenida en este e-mail es confidencial y solo puede ser utilizada por el individuo o la compañía a la cual está dirigido. Si no es usted el destinatario autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y es sancionada por la ley. Si usted recibió este mensaje por error, le solicitamos eliminarlos de inmediato, notificarle de su error a la persona que lo envió y abstenerse de utilizar su contenido.

2025-04-0361.pdf
363K

COPIA CONTROLADA

INFORME ENCUESTA DE SATISFACCIÓN Y PERCEPCIÓN DEL SERVICIO RESTAURANTE CORNARE ABRIL 2025

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 presentan los objetivos de la evaluación y se describe la metodología utilizada, luego, se detallan 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 ofrecido durante el mes de abril de 2025.

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, 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. 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 al mes de abril de 2025.

Tabla 1. Ficha técnica de la Encuesta de Satisfacción abril de 2025.

OBJETIVO	Conocer la percepción general y el nivel de satisfacción de los funcionarios de Cornare con respecto al servicio de Restaurante durante el mes de abril de 2025.
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	253 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	44 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 y finalmente en pregunta abierta, las observaciones,

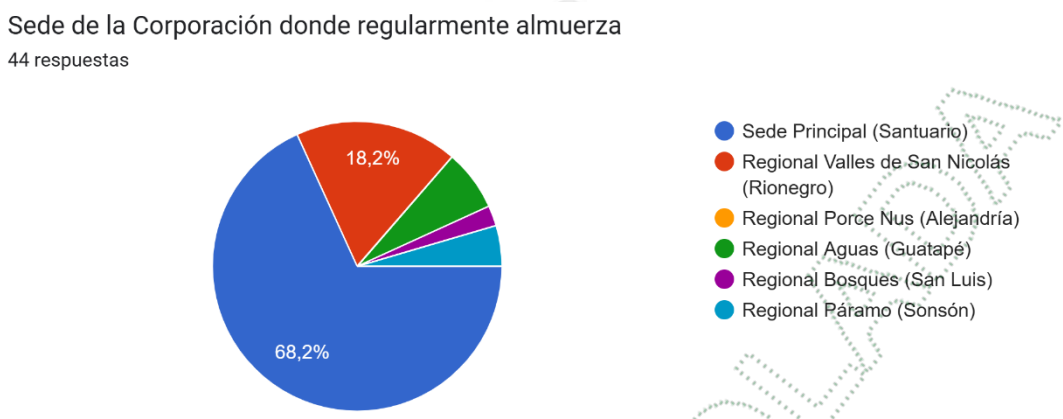
	recomendaciones, felicitaciones o sugerencias, permitiendo así el análisis desde diferentes variables.
ESCALA	Escala (Muy satisfecho, Satisfecho, Ni Satisfecho – ni Insatisfecho, Insatisfecho, Muy Insatisfecho), donde "Muy Insatisfecho" es la valoración más baja y "Muy satisfecho" la valoración más alta en la percepción de satisfacción frente al servicio prestado.
CANAL DE RECOLECCIÓN	Enlace web: https://forms.gle/6e8fn5HJTW3AQXKq7
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	La frecuencia de aplicación de la encuesta es Mensual.
PERIODO DE APLICACIÓN	Primera semana del mes de mayo de 2025.
DEPENDENCIA RESPONSABLE	Grupo Interno de Trabajo de Gestión Humana y Organizacional.
RESPONSABLE	Supervisora del contrato de Alimentación: 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 del mes de abril 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 44 respuestas, lo que corresponde al 17,39% del total de la planta actual de personal, resaltando que la mayor participación es de los funcionarios de la Sede Principal con un 68,2%, seguido por la Regional Valles con un 18,2%, y en menor proporción las demás Regionales de la Corporación.

Figura 1. Sede donde regularmente almuerza.



Fuente: Formulario Google Forms.

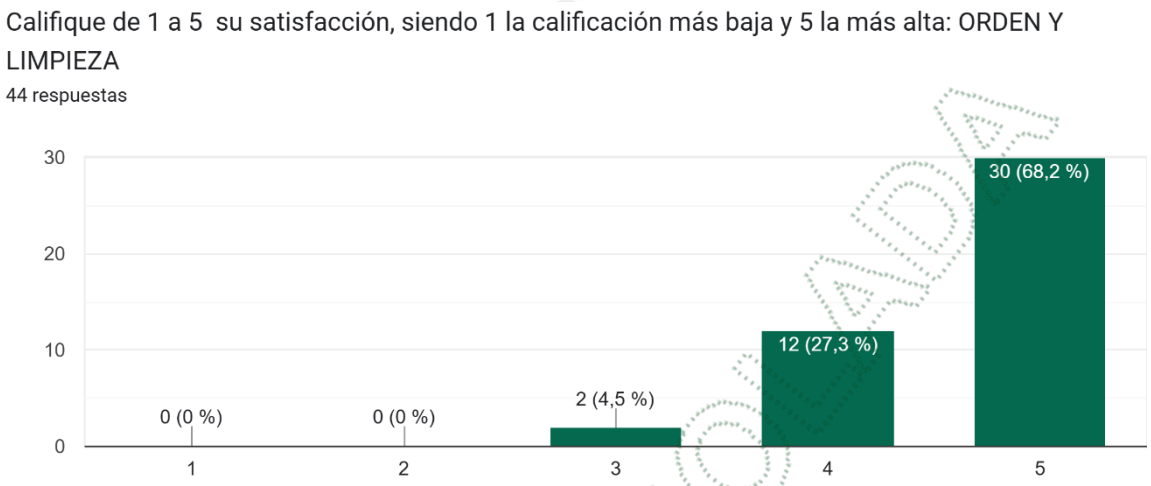
Para el análisis de la información recolectada se llevó a cabo un análisis descriptivo de la percepción de los participantes en relación a cada componente de la encuesta. Además, para analizar las respuestas abiertas que contenían sugerencias, observaciones y comentarios, se realizó una categorización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

Para el 95,5% de los funcionarios encuestados, manifestaron tener una percepción positiva sobre estas características, considerándolas como muy satisfecho y satisfecho, lo que indica confort y comodidad del funcionario en su estadía durante el consumo de los alimentos en los diferentes lugares habilitados para tal fin en las Regionales y Sede principal.

Figura 2. Orden y Limpieza.



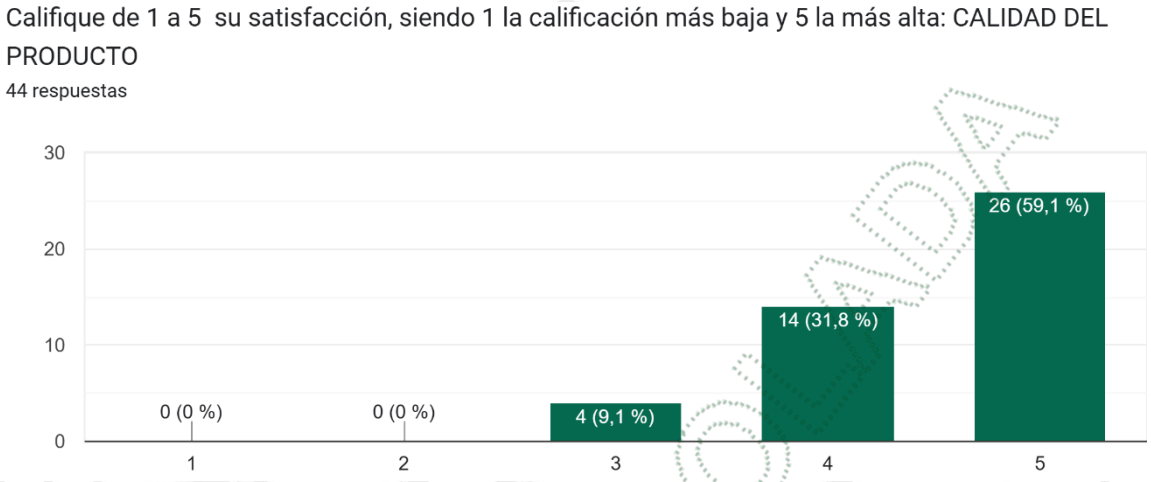
Fuente: Formulario Google Forms.

3.2. CALIDAD DEL PRODUCTO

Para los atributos de calidad del producto, se cuenta con calificaciones positivas, evidenciando que el operador del restaurante realiza esfuerzos por entregar un producto final de alta calidad. Esto se refleja con un 97,2% de satisfacción de los uncionarios. Tan solo 4 funcionarios (1 de la Regional Valles de San Nicolás, y 1 de la Regional Aguas, 2 de la Sede Principal), calificaron en un término medio calidad de los productos.

La satisfacción con la calidad del producto se ha sostenido con un porcentaje por encima del 90% durante cada periodo, sin embargo, son resultados de percepciones en los que se debe poner especial cuidado y atención para que se mantenga la satisfacción en todos los funcionarios.

Figura 3. Calidad del Producto.



Fuente: Formulario Google Forms.

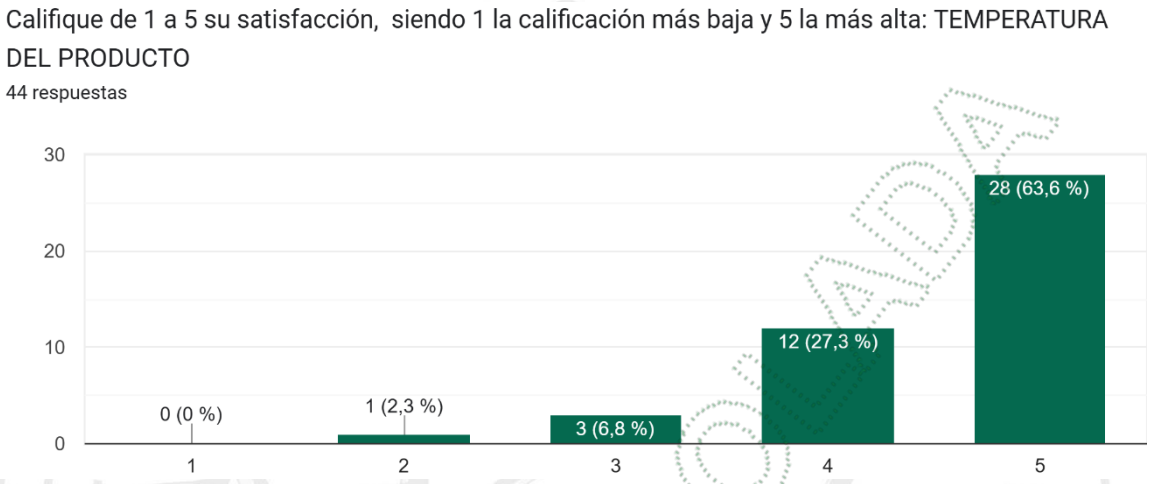
3.3. TEMPERATURA DEL PRODUCTO

La Temperatura de los almuerzos, fue evaluada con un nivel de satisfacción alto, es decir, 40 funcionarios equivalente al 90,9% se sienten satisfechos con la temperatura de la comida. Un indicador que aumentó considerablemente con respecto al periodo anterior periodo evaluado donde el resultado fue del 84,3%.

Para el 6,8% no manifiestan ni satisfacción ni insatisfacción con la temperatura de los alimentos, mientras que para el 2.3%, la temperatura de los alimentos no cumple con las expectativas, específicamente para 1 usuario del servicio en la Regional Valles.

Se evidencia que las medidas tomadas para ofrecer alimentos con alta temperatura están mejorando la satisfacción de los funcionarios, con relación a los meses anteriores donde esta variable ha sido muy castigada por los funcionarios que no consideraban que los alimentos fueran servidos con una buena temperatura.

Figura 4. Temperatura del Producto.



Fuente: Formulario Google Forms.

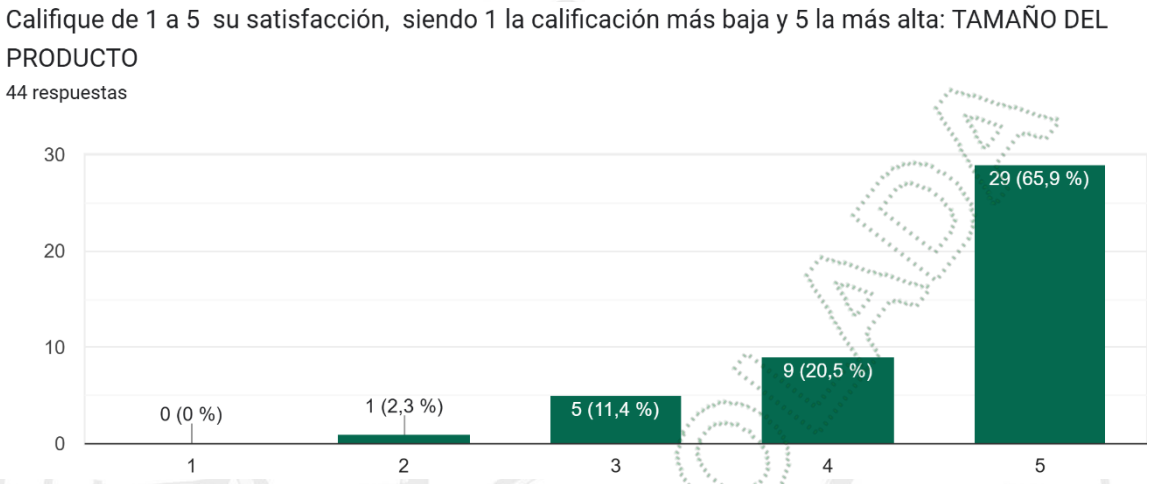
3.4. TAMAÑO DEL PRODUCTO

Para el tamaño del producto, los funcionarios manifestaron una satisfacción del 86,4%, una variable que disminuyó considerablemente con respecto al mes anterior donde el resultado fue del 94,8%.

Esta situación debe ser considera muy importante y a la que se debe realizar seguimiento, porque indica inconformidad con las cantidades pactadas en el contrato suscrito para el servicio del restaurante.

Para 5 funcionarios de la Sede Principal y Regional Valles, no presenta ni satisfacción ni insatisfacción el tamaño del producto, mientras que para 1 funcionario de la Regional Valles de San Nicolás si presenta insatisfacción con el tamaño del producto entregado.

Figura 5. Tamaño del Producto.

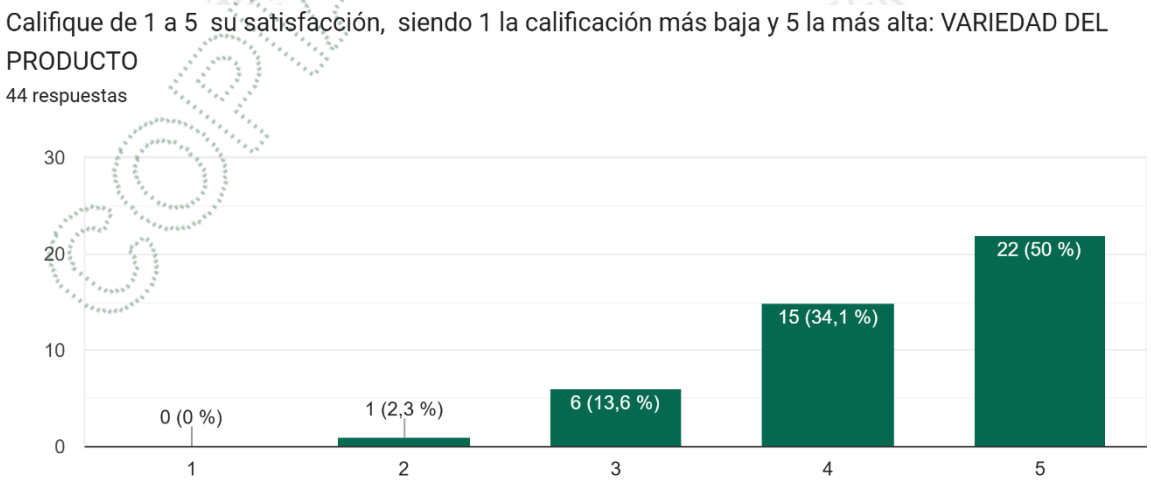


Fuente: Formulario Google Forms.

3.5. VARIEDAD DEL PRODUCTO

Con relación a los productos ofrecidos en el restaurante, se evalúa la variedad del menú ofrecido diariamente. La mayoría de los participantes, es decir el 84,1% manifestaron estar satisfechos con la variedad de los menús ofertados, presentando una disminución con respecto al periodo anterior donde el resultado fue de 89,5%.

Figura 6. Variedad del Producto.



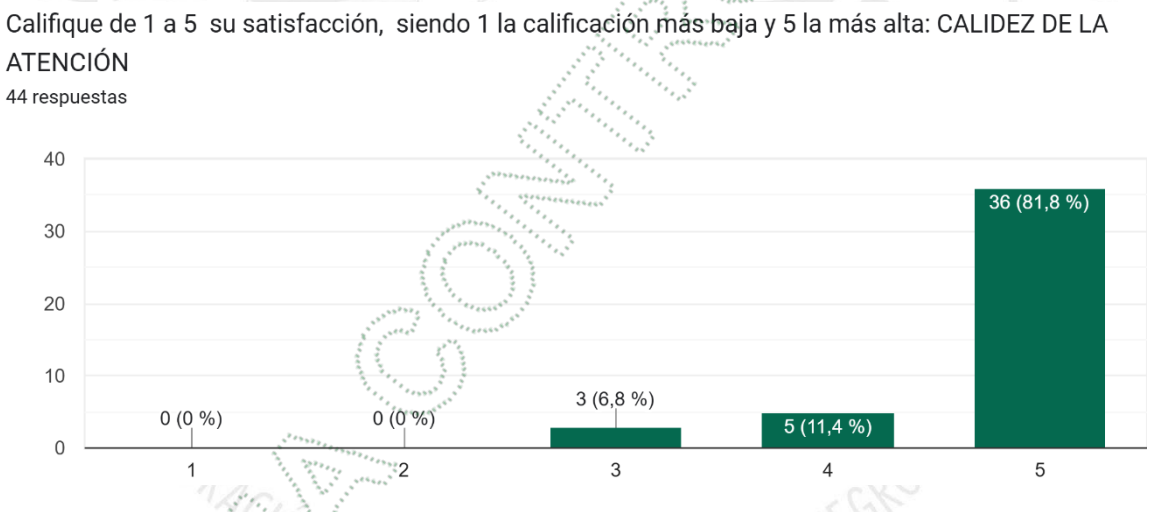
Fuente: Formulario Google Forms.

3.6. CALIDEZ DE LA ATENCIÓN

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

Con un 93,2% de satisfacción, se evidencia que el servicio prestado por parte del operador, es un servicio amable, respetuoso y cálido, lo que deja ver que se cuentan con protocolos de atención adecuadamente establecidos para la prestación del servicio. Sin embargo, para el mes de abril se tuvo una disminución con respecto al mes de marzo donde el resultado fue de 97,3%

Figura 7. Calidez de la Atención.



Fuente: Formulario Google Forms.

3.7. 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 por Regional y posteriormente en el tipo de comentario (Aspectos por mejorar y felicitaciones).

A continuación, se precisan algunos aspectos por mejorar y felicitaciones, las cuales se trascriben tal como quedaron en el formulario de la encuesta:

3.7.1. SEDE PRINCIPAL (El Santuario)

Felicitaciones:

- Muy bien todo.
- Excelente atención.
- Felicitaciones muy bien todo, gracias.
- Felicitaciones de nuevo por el menú suministrado aquí en la Corporación.
- Excelente servicio
- Felicitaciones por su buen servicio
- Felicitaciones.
- Excelente servicio. Implementan mejoras permanentemente teniendo en cuenta las observaciones presentadas.
- Quisiera felicitarlos porque han innovado mucho con los menús vegetarianos, muchas gracias!

Aspectos por mejorar:

- De manera general, el servicio es bueno; sin embargo, se debería hacer mejor limpieza en los vasos de vidrio, aumentar la variedad en los carbohidratos y, aún más importante, en las ensaladas.
- Las porciones han disminuido desde el inicio del contrato.
- Sugiero que cuando den pastas le hagan alguna salsa, ya que los dan sin nada, igual que a las ensaladas, cuando son con zuquini o que se disponga de alguna vinagreta.
- Muy importante sugerir la variedad en el ofrecimiento de los productos que componen el menú diario.
- Tratar de hacer seguimiento a los pesos de las proteínas, de manera que se cumpla con lo acordado.
- Fruta Bananos, una ocasión se presentó con un grado de maduración avanzado.
- Me gustaría que en el menú propusieran otras comidas como hamburguesa, pizza o perro, esto puede ayudar a variar el tipo de alimento, la pizza vegetariana fue una muy buena elección, pero es muy poco que varía el menú.
- Las porciones de proteína han disminuido con respecto al servicio suministrado al inicio del contrato, la variedad de ensaladas

también ha disminuido. también se han tenido hallazgos de objetos dentro de los alimentos. Las cantidades servidas después de las 12: 40 m disminuyen de manera importante, a esa hora ya caso no hay ensalada ni postres. reporto estas condiciones de mejoras también a la supervisión del convenio para que se tomen acciones. Muchas gracias por su gestión.

- Mantener la calidez en la atención y la calidad en el producto.
- A veces hay demoras en servir y se acaban los productos, las personas que piden de último o los almuerzos adicionales, deberían ir en el último horario, asegurarse si en realidad quedan después de que las personas que pidieron a tiempo ya han almorzado. El resto bien. ¡Muchas Gracias!
- Los mejores postres son las galletas, la torta y la copelia. Los otros no saben tan bien.
- Es importante seguir en la mejora.
- En la opción vegetariana dar más descripción. Tener más ensalada, porque cuando uno pide una opción muchas veces uno sube y ya no hay casi ensalada.
- Las opciones vegetarianas en su gran mayoría son muy ricas, algunas veces no lo son, como por ejemplo el gluten al horno, es importante tener en cuenta que las opciones vegetarianas cumplan el requerimiento de proteína efectiva en el plato.

3.7.2. REGIONAL VALLES DE SAN NICOLÁS (Rionegro)

Felicitaciones:

- Muchas gracias por cuidarnos a través de una buena alimentación.
- Mil gracias, por dar lo mejor de ustedes para ofrecer un buen servicio.
- Felicitaciones por el buen servicio.

Aspectos por mejorar:

- Cuando se tienen opciones como costilla, alas, muslos, la porción efectiva de carne (proteína) es muy baja.
- Evitar tantos carbohidratos, aumentar variedad de vegetales, mantener vinagreta, mantener sobremesa (gaseosa sin azúcar), garantizar una buena temperatura de los alimentos, verificar uniformidad en los tamaños de las porciones de proteína.

- La proteína, especialmente cuando se pide pechuga es muy pequeña, por favor implementar más variedad en las ensaladas y ojalá que estas sean verdes. Muchas gracias.
- La proteína siempre es fría, de resto han mejorado la calidad del almuerzo, de pronto fortalecer la variedad del menú.

3.7.3. REGIONAL PORCE NUS (Alejandría)

Felicitaciones:
No se presentaron felicitaciones para la Regional.

Aspectos por mejorar:
No se presentaron aspectos por mejorar para la Regional.

3.7.4. REGIONAL PÁRAMO (Sonsón)

Felicitaciones:
- Muy buen servicio
- Todo muy bien.

Aspectos por mejorar:
No se presentaron aspectos por mejorar para la Regional.

3.7.5. REGIONAL AGUAS (Guatapé)

Felicitaciones:
- Se recibe un buen producto.

Aspectos por mejorar:
No se presentaron aspectos por mejorar para la Regional.

3.7.6. REGIONAL BOSQUES (San Luis)

Felicitaciones:
No se presentaron felicitaciones para la Regional.

Aspectos por mejorar:
No se presentaron aspectos por mejorar para la Regional.

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 orden y limpieza, calidad del producto, temperatura y Calidez en la atención, obtuvieron resultados por encima del 90%, evidenciando buenos niveles 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 menor nivel de satisfacción son variedad de los productos y cantidad de los alimentos servidos. Se pudo evidenciar que son los atributos que menos nivel de satisfacción tuvieron 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 a estos atributos.

Elaborado por:

SANDRA LUCIA BURGOS RESTREPO
Supervisora

RESTAURANTE
FRUTOS DEL PARAÍSO
EST. 2001

Factura Electrónica de Venta
Nro. Doc.: FEC4467
Fecha Emisión: 2025-05-02 10:11:14
Fecha validación: 2025-05-02 10:08:18-05:00
Fec. Vcto.: 2025-05-12

N° Resolución: 18764078976541 **Prefijo:** FEC **Consecutivo:** 3244 hasta 8000 **Fecha:** 2024-09-06 **hasta** 2025-09-06

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	1,924.00	WSD	ALIMENTACION CORPORATIVA	18,765.74	INC 8.00	2,888,422.72		38,993,706.72
Total Items			1						

Impuestos		
Tipo de Impuestos	**Monto Base**	**Total**
INC : 8.00%	36,105,284.00	2,888,422.72

Totales	
SUBTOTAL:	36,105,284.00
TOTAL Base Imponible:	36,105,284.00
INC	2,888,422.72
TOTAL Descuento Global:	0.00
TOTAL Anticipos:	0.00
TOTAL Recargo Global:	0.00
TOTAL:	38,993,707.00
TOTAL en letras: Treinta Y Ocho Millones Novecientos Noventa Y Tres Mil Setecientos Siete Con Cero COP	
Redondeo Aplicado:	0.00

Información Adicional
Propina: $0
Observacion: Alimentación del mes de abril- CONTRATO 218

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+)	2025-05-12	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: 5de2012a5ae11961ca4bd7bf90a49ea99886de4628c064f203ce249fcd9908305fd76b165d93729c2010d3c1d8abb041
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

900427582

RESTAURANTE FRUTOS DEL PARAISO

Pedido 149

Identificación 890.985.138-3

Periodo abril - 2025

RESUMEN DEL PEDIDO POR COMENSAL

Nro. Identificación	Nombre	Cantidad
21895372	ADELAIDA MUÑOZ BETANCUR	9
43670455	ADRIANA RODRIGUEZ ALVAREZ	3
39438945	ADRIANA MARIA MORALES PEREZ	9
39438887	ADRIANA PATRICIA QUINTERO TEJADA	10
42843323	ALBA NERY HERNANDEZ URREA	6
1128473671	ALBANY MESA SANCHEZ	10
71646449	ALBEIRO DE JESUS LOPERA HENAO	2
32180811	Alejandra de los Rios Gallego	8
1036934873	ALEXANDER SANCHEZ VALENCIA	4
70698160	ALVARO DE JESUS GIRALDO VALENCIA	10
70902977	ALVARO DE JESUS LOPEZ GALVIS	8
1038407028	ANA MARIA ARBELAEZ ZULUAGA	8
1036928826	ANA MARIA CARDONA MACIA	9
43581457	ANA MARIA CEBALLOS GOMEZ	8

COPIA CONTROLADA

1152191022	ANA MARIA HENAO GOMEZ	3
43063613	ANA PATRICIA ZULUAGA GIRALDO	2
1036956786	ANDREA VILLADA RODRIGUEZ	7
3482472	ANDRES FELIPE RESTREPO LOPEZ	8
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	8
15428411	ARMANDO BAENA CIFUENTES	7
43263046	BEATRIZ ELENA TAMAYO CORREA	6
65731608	BEATRIZ EUGENIA MORA ARIAS	10
60262018	BLEIDY PATRICIA WILCHES BAYONA	10
1039459918	BRYAN STIVETH MARIN GUARIN	6
1152690638	CAMILA BOTERO AGUDELO	4
1036947527	CAMILO MUÑOZ COLLAZOS	10
70287350	CARLOS ALBERTO CASTRILLON ALZATE	10
15437337	CARLOS ANDRES OTALVARO VALLEJO	7
1067918460	Carlos Mario Sanchez Agamez	10
43462718	CARMEN FRANCELY SUAZA VILLA	4
39439518	CARMENZA VALLEJO AGUIRRE	10
21628111	CAROLINA JARAMILLO MARTINEZ	1
1038415615	CATALINA ZAPATA GOMEZ	7

43461613	Clarisa Alzate Ruiz	8
21431997	CLAUDIA YANNETH OCAMPO CASTAÑO	10
71296040	CRISTIAN ANDRES MOSQUERA MANCO	10
39192106	CRISTINA LOPEZ BEDOYA	3
43960188	DAMARIS ASTRID ARISTIZABAL VELASQUEZ	4
1037948959	DANIELA CARDONA ALZATE	3
1152684679	DANIELA CATAÑO GALLEGO	9
71268131	DAVID MAZO BLANCO	9
70697408	DAVID HORACIO RAMIREZ MACIA	1
43270909	DEISY BIVIANA SERNA GUZMAN	6
1037236373	DEYSI CAROLINA CIRO GIRALDO	2
43989001	DIANA PINO CASTAÑO	6
30401463	DIANA CECILIA OCHOA MARIN	10
43466903	DIANA MARIA HENAO GARCIA	7
39359422	DIANA PATRICIA AGUDELO RIOS	10
30404212	DIANA TERESA VALENCIA LARGO	6
55064069	DIANA YOLANDA ALVAREZ IBARRA	9
15441964	DIEGO ALONSO OSPINA URREA	10
31848207	Dolly Duque Martinez	10
43461201	DORA PATRICIA JARAMILLO NARANJO	10
21432101	DORIS ADRIANA CASTAÑO BETANCUR	8
15385356	EDGAR ALONSO LOPEZ VILLADA	9
1020453427	EDITH TATIANA DAZA GIRALDO	9

1036951794	EDUARD SMITH ZAPATA GUTIERREZ	10
15436091	EDUIN ALBERTO GIRALDO GIRALDO	10
1041203633	EDWIN MAURICIO AGUIRRE ATEHORTUA	10
1038409368	ELIANA MARIA LOPEZ LOPEZ	10
1017190325	ELIZABETH GIRALDO LOPERA	4
1045017567	ELIZABETH ZULUAGA ZULUAGA	4
71726846	ELKIN LEANDRO GARZON RAMIREZ	10
43530457	ELSA MARIA ACEVEDO CIFUENTES	10
30387427	ENERIED MEJIA VALENCIA	9
1040261714	ERIKA PAOLA QUINTERO SOTO	10
1128395590	ERIKA YULIET ALZATE AMARILES	9
1037630216	ERIKA ZORAYA PINTO MARTINEZ	2
1041327779	ERINIA BEDOYA MURILLO	3
70830735	FABIAN ALBERTO GIRALDO QUINTERO	3
15438792	FRANCISCO LUIS GALLEGO GARCIA	10
1094923416	GINA MARCELA ROJAS FORERO	10
21787919	GLORIA ESPERANZA MORENO AGUDELO	7
43266171	GLORIA MILENA ARISMENDY MIRA	10
43460613	GLORIA NANCY RODAS VALENCIA	10
1117323547	GREIS NOLBERTA MONROY CATIMAY	8
1128390881	GUILLERMO LEON RAMIREZ NARANJO	5
98498936	GUSTAVO ADOLFO TORO TORO	10
15423241	GUSTAVO ANTONIO ROJAS RAMIREZ	8

71604085	HECTOR MARIO HERRERA PARRA	10
98525679	HENRY ALONSO JIMENEZ CARVAJAL	9
71001940	HENRY ALONSO MARIN JIMENEZ	8
71650689	HERNAN DARIO CASTAÑO ARBELAEZ	1
70696645	HILDEBERTO ANTONIO QUINTERO ALZATE	2
1040260258	HONILDENY ALBERTO AISALES CIRO	8
70165247	HUGO ARMANDO URREA GOMEZ	10
39190926	ISABEL CRISTINA GONZALEZ OSORIO	10
6893631	IVAN CARLOS PUCHE BULA	10
1041203006	IVAN DARIO RAMIREZ PARRA	6
98581843	JAIRSIÑO LLERENA GARCIA	10
71687029	JAVIER VALENCIA GONZALEZ	4
71175233	JAVIER ALEXIS MONSALVE PIMIENTA	10
1098679598	JAVIER MAURICIO SUAREZ MONSALVE	10
1036959228	JENIFFER CRISTINA ARBELAEZ CASTRO	10
1037636207	JENNIFER ALEJANDRA ORTEGA BILBAO	7
1036934904	JENNY CATALINA ACOSTA DURAN	5
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	8

1040039620	JOE WIDERSON SANCHEZ MARIN	7
1040043973	JOHAN SEBASTIAN CASTAÑO CASTRO	10
60264540	JOHANA JAIMES ORTEGA	10
11317918	JOHN FEDERICO BARROS ROMERO	8
15436928	JOHN FREDY QUINTERO VILLADA	10
70904373	JOHN JAIRO RAMIREZ MARTINEZ	10
98667367	JORGE ALEXANDER MUÑOZ BETANCUR	10
15425844	JORGE IGNACIO GONZALEZ RENDON	3
70504883	JORGE LEON GOMEZ VANEGAS	10
18594332	JOSE JOAQUIN BERNAL GONZALEZ	10
1036940875	JUAN CAMILO GOMEZ MONTOYA	6
1017259568	JUAN CAMILO PARDO VELEZ	5
1214747362	JUAN CAMILO ROJAS CARDONA	10
1036622555	JUAN DAVID CARRILLO PIMIENTA	8
15380338	JUAN DAVID ECHEVERRI RUIZ	10
71000927	JUAN DE DIOS PALACIOS GIRALDO	10
3349945	JUAN DIEGO PEREZ ZAPATA	10
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	7
15429313	JUAN GUILLERMO PARDO ARBOLEDA	7

15430138	JUAN MANUEL GUARIN GARZON	9
1038412696	JUAN PABLO CASTAÑO	1
43064760	JULIA AYDEE OCAMPO RENDON	5
43255512	JULIA CRISTINA CADAVID GALLEGO	3
1038409154	JULIAN ANDRES DUQUE LOPEZ	9
1041203719	JULIANA GOMEZ CUERVO	10
1041232685	JULIETH ALEXANDRA QUINCHIA BOTERO	6
1020398900	JULIETH JOHANA VELASQUEZ AGUDELO	5
1032071213	KARINA ANDREA CALDERON VERGARA	9
1067910172	KEILA ROSA OSORIO CARDENAS	9
1110539971	KORINA FAISSURY ORTIZ CARVAJAL	9
32184169	LAURA BRAVO VALENCIA	10
1112783545	LAURA PATIÑO BUENO	2
1002243252	LAURA CAMILA SANCHEZ TORRES	8
43207343	LAURA DAMARIS CUERVO GUARIN	10
1036949791	LAURA MILENA GIRALDO IRAL	8
70954480	LEON ANDRES MONTES CEBALLOS	8
1036838906	LEXY PAOLA ARISTIZABAL OSORIO	8
43638145	LILIANA ANDREA ALZATE RESTREPO	6
39455829	LILIANA ANDREA MARIN HENAO	10
1036931597	LILIANA ASENED CIRO DUQUE	5
1041233889	LINA MARCELA GOMEZ ZULUAGA	1
30414505	LINA MARCELA RAMIREZ CALVO	9

1036397162	LINA MARCELA TABARES GIRALDO	10
1036926329	LINA MARIA CARDONA LOPEZ	10
1038408035	LINA MARIA GOMEZ GIRALDO	10
21739630	LINA MARIA QUINTERO COLORADO	9
39427101	LIS ARLEYS HERRERA ARGEL	7
1047412769	Lizeth Yarliny Naranjo Quiceno	10
21788306	LUCY OCARIS MARIN GARCIA	4
98642300	LUIS DAIRON ACOSTA MALDONADO	8
11285422852	LUIS DANIEL TEJADA ORTIZ	10
71111468	LUIS FELIPE PEREZ ARBOLEDA	10
15428608	LUIS FERNANDO JARAMILLO SANCHEZ	9
15259961	LUIS FERNANDO URIBE ANGEL	1
1036946598	Luisa Fernanda Botero	8
1035871722	LUISA FERNANDA HOYOS URREA	9
1036939354	LUISA FERNANDA JARAMILLO PARRA	10
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
43450245	LUZ YANETH QUINTERO SOTO	7
39189867	MAGDA CAROLINA BEDOYA BEDOYA	10
1036961103	MANUELA TORO ARENAS	10

1047972518	MARIA ALEJANDRA ECHEVERRI HINCAPIE	9
1152438523	MARIA CAMILA ARROYAVE CORTES	3
39442313	MARIA CARMENZA AGUDELO ECHEVERRI	10
21482181	MARIA ELVIA GIRALDO ZULUAGA	10
43470161	MARIA EUGENIA HINCAPIE BRAND	10
1036950323	MARIA FERNANDA RESTREPO ALZATE	9
42780295	MARIA GARDENIA RIVERA NOREÑA	10
22008083	MARIA GORETTI BOTERO QUINTERO	10
39191141	MARIA ISABEL SIERRA ESCOBAR	2
21627567	MARINA JARAMILLO TOBON	5
71336468	MARIO ALEJANDRO TOBON PALACIO	10
30346492	MARISOL VARGAS	10
43462600	MARISTELA ARENAS CARDONA	9
43837480	MARYORI LOPEZ OCAMPO	10
43874829	MAYELINE SANCHEZ CORREA	10
1152447802	MELISA HERRERA GRAJALES	8
21788409	MIRYAM ESTELLA GIRALDO GIRALDO	10
1085926131	MONICA CRISTINA CHAMORRO HERNANDEZ	9
1036932576	MONICA MARIA VELASQUEZ SALAZAR	10
1022122560	NATALI ANDREA RESTREPO DIAZ	10
1036941512	NATALIA ANDREA MORALES JARAMILLO	10
1047971585	NORBEY ALONSO HENAO HURTADO	10
15436492	OCTAVIO BETANCUR GARCIA	2

70906973	OLADIER RAMIREZ GOMEZ	10
15453886	ORLANDO ALBERTO VARGAS GUTIERREZ	7
1067910403	ORNELLA ROCIO ALEAN JIMENEZ	10
15424051	OSCAR VELASQUEZ	10
71752464	OSCAR DARIO ARANGO GOMEZ	3
71111876	OSCAR ENRIQUE MARTINEZ MORENO	8
1036925510	OSCAR FERNANDO TAMAYO ZULUAGA	8
1044101579	PAOLA ANDREA GOMEZ CORTES	10
1128444750	PAULA ANDREA MUÑOZ NARANJO	10
21481991	PAULA ANDREA ZAPATA OSSA	8
1035912505	RAFAEL HERRERA GALLEGO	7
1036928541	RANDDY ALI GUARIN ALVAREZ	6
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	8
34567332	SANDRA LILI LEDEZMA COLMENARES	3
24338079	SANDRA LUCIA BURGOS RESTREPO	10
1045021385	SANDRA MILENA HOYOS SALAZAR	5
1000394739	SARA CASTRILLON GRAJALES	9
1040043126	SEBASTIAN GARCIA VERA	10
70697001	SERGIO ALEJANDRO MARIN SERNA	6

43263088	SOL INES HERAZO GONZALEZ	10
1017239733	STEFANIA NIETO TELLEZ	10
1020453414	STIVEN BARRIENTOS GOMEZ	9
1128453415	TATIANA URREGO HIDALGO	3
1040051011	VICTOR MANUEL PALACIO GIRALDO	10
71700674	VICTOR MAURICIO VILLA RESTREPO	10
8128466	VICTOR RAUL PEÑA PANIZA	10
1038411771	Viviana Patricia Orozco Castaño	10
1089845467	WEIMAR ALBEIRO RIASCOS ROSERO	6
1045018239	WILLMAR ALEXANDER ALZATE GOMEZ	6
71396505	WILSON CARDONA ALVAREZ	10
70903505	WILSON MANUEL GUZMAN CASTRILLON	7
1036935717	YEISON ADRIAN RAVE ZULUAGA	10
11256048	YEISON FERNANDO RODRIGUEZ VARGAS	9
43258262	YENY NATALIA CASTELLANOS SUAREZ	7
1036935927	YESENIA BETANCUR SANCHEZ	10
1045020846	YESICA TABARES CASTAÑO	8
10456022107	Yuri Andrea Zuluaga Montoya	10
1037973477	YUVER ANDRES GUTIERREZ	10

Total Registros

1924

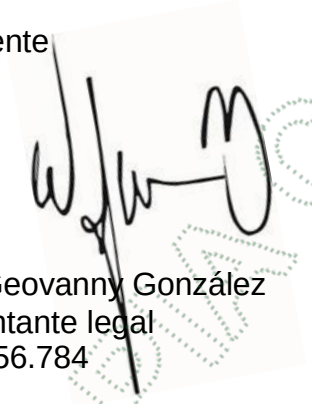
El Santuario, Antioquia, 01 de mayo 2025

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

COPIA NO CONTROLADA

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

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 comidas
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7968295459**		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	marzo	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2025	SALUD:	AÑO:	2025
DÍAS DE MORA:		8			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/04/30	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1444497579

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	10	$ 2.297.500
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	12	$ 2.534.800
8002279406	231001	231001-COLFONDOS	2	$ 493.100
8002248088	230301	230301-PORVENIR	14	$ 2.991.900
		SUBTOTAL:	38	**$ 8.317.300**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9010379161	MIN002	MIN002-ADRES-REGIMEN EXCEPCION	1	$ 57.300
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	$ 57.300
9001562642	EPS041	NUEVA EPS CM	4	$ 208.200
9006043500	EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	5	$ 250.200
9001562642	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	8	$ 390.300
8000887022	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	18	$ 1.038.800
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1	$ 57.300
9015437615	CCFC33	CCFC33-EPS FAMILIAR DE COLOMBIA SAS	1	$ 57.300
8001309074	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	1	$ 57.300
		SUBTOTAL:	40	**$ 2.174.000**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8909008419	CCF04	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	39	$ 2.138.000
		SUBTOTAL:	39	**$ 2.138.000**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8909037905	14-11	14-11 - ARL SURA	39	$ 1.275.100
		SUBTOTAL:	39	**$ 1.275.100**

VALOR SIN MORA:	**$ 13.832.400**
VALOR MORA:	**$ 72.000**
TOTAL PAGADO:	**$ 13.904.400**



DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141167598615

(415)7707212489984(8020) 000014116759861 5

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	
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		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2
5 6 1 9	2 0 1 3 0 1 2 2	5 6 1 1	2 0 1 3 0 1 2 2			

Ocupación

51. Código	52. Número establecimientos
	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 55 - Informante de Beneficiarios Finales
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

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

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

Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co>

Queja presentada al servicio de restaurante - Viernes 25 de abril de 2025

2 mensajes

Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co> 28 de abril de 2025, 15:09
Para: Òliver Fernando Alarcòn Gonzàlez <administracion@frutosdelparaiso.com.co>
Cc: Albany Mesa Sanchez <amesa@cornare.gov.co>, gerencia@frutosdelparaiso.com.co

Cordial saludo Señores Frutos del Paraíso.

Desde la supervisión se da a conocer queja presentada por uno de nuestros funcionarios con respecto a la ensalada ofertada el pasado viernes 25 de abril, la cual presentó gusanos.
Esta situación es muy delicada y amerita acciones correctivas inmediatas.
Quedo atenta a sus comentarios.
--

Sandra Lucía Burgos Restrepo
Profesional Especializado – Gestión Humana y Organizacional
CORNARE
Autopista Medellín - Bogotá Carrera 59 N. 44 - 48 Km. 54
PBX. 5201170 ext. 164
El Santuario - Antioquia
Cornare.gov.co

"Mejor Ambiente para la **Vida** y el **Desarrollo Sostenible"**

Antes de imprimir piensa en tu responsabilidad y compromiso con el medio ambiente.

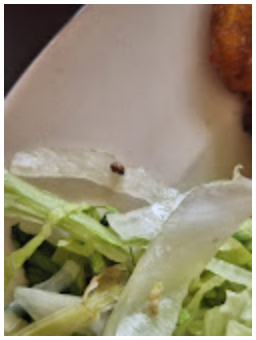
CORNARE **https:**//www.cornare.gov.co

Descarga nuestra APP CORNARE : En Google Play y Apple Store

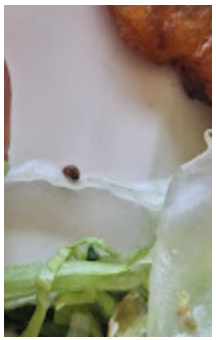
La información contenida en este e-mail es confidencial y solo puede ser utilizada por el individuo o la compañía a la cual está dirigido. Si no es usted el destinatario autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y es sancionada por la ley. Si usted recibió este mensaje por error, le solicitamos eliminarlos de inmediato, notificarle de su error a la persona que lo envió y abstenerse de utilizar su contenido.

COPIA CONTROLADA

2 adjuntos



2.jpeg
93K



1.jpeg
58K

Òliver Fernando Alarcòn Gonzàlez <administracion@frutosdelparaiso.com.co> 28 de abril de 2025, 15:19
Para: Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co>
Cc: Albany Mesa Sanchez <amesa@cornare.gov.co>

Buenas tardes.
Cordial saludo.
Respeto al gusano que salió en un trozo de la ensalada a un funcionario. De parte del equipo de trabajo presentamos las disculpas por la delicada situación. Ya se tomaron medidas de inmediato al conocer hoy el suceso, donde vamos a generar una reinducción en proceso de bpm al empleado que identificamos estuvo involucrado en el tema, para ello les vamos a presentar evidencia por escrito y audiovisual de la reinduccion como acción correctiva.

Atentamente,

Òliver Fernando Alarcòn Gonzàlez
Líder Administrativo
Frutos del Paraíso S.A.S
El Santuario, Antioquia
Parque Principal Nº 49 – 51
Whatsapp corporativo 301 6507409
Fax: 546 56 17
e-mail: administracion@frutosdelparaiso.com.co

COPIA CONTROLADA

[El texto citado está oculto]

> [El texto citado está oculto]
>
> Descarga nuestra APP CORNARE : En Goolge Play y Apple Store
>
> [El texto citado está oculto]

COPIA CONTROLADA

Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co>

Queja presentada al servicio de restaurante - Lunes 28 de abril de 2025

1 mensaje

Sandra Lucia Burgos Restrepo <sburgos@cornare.gov.co> 28 de abril de 2025, 15:29
Para: Òliver Fernando Alarcòn Gonzàlez <administracion@frutosdelparaiso.com.co>
Cc: Albany Mesa Sanchez <amesa@cornare.gov.co>

Cordial saludo Señores Frutos del Paraíso.

El día de hoy tuvimos las siguientes 3 quejas presentadas por varios de nuestros funcionarios, situaciones que se presentan de manera reiterada, y que requieren especial atención y acciones correctivas inmediatas.

1. No fue suministrado a tiempo el postre del menú ofertado para el dia de hoy, siendo una situación molesta y reiterada. La falta de elementos del plato ha generado incomodidad en los funcionarios que consumen el almuerzo tanto en la Sede principal como en la Regional Valles.
2. La proteína ofertada (Alitas de pollo y costillas) presentaron un tamaño reducido al que se ha venido ofertando. Generando varias quejas por los funcionarios quienes de manera inmediata evidenciaron la disminución en el tamaño.
3. Con respecto al plato vegetariano también se recibieron quejas por la mala presentación de la proteína (gluten al horno), la cual no fue de agrado para el consumo (El gluten no tenía la presentación esponjosa que debió tener). Una situación reiterada para los funcionarios que solicitan el plato vegetariano.

Quedo atenta a las respuestas, ¡feliz tarde!

Sandra Lucía Burgos Restrepo
Profesional Especializado – Gestión Humana y Organizacional
CORNARE
Autopista Medellín - Bogotá Carrera 59 N. 44 - 48 Km. 54
PBX: 5201170 ext. 154
El Santuario - Antioquia
Cornare.gov.co

"Mejor Ambiente para la **Vida** y el **Desarrollo Sostenible"**

Antes de imprimir piensa en tu responsabilidad y compromiso con el medio ambiente.

CORNARE **https:**//www.cornare.gov.co

Descarga nuestra APP CORNARE : En Google Play y Apple Store

La información contenida en este e-mail es confidencial y solo puede ser utilizada por el individuo o la compañía a la cual está dirigido. Si no es usted el destinatario autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y es sancionada por la ley. Si usted recibió este mensaje por error, le solicitamos eliminarlos de inmediato, notificarle de su error a la persona que lo envió y abstenerse de utilizar su contenido.

COPIA CONTROLADA

ACTA
Reunión de Supervisión Servicio de Restaurante
Contrato S-SI-218-2024
Abril 03-2025

Dependencia o Proceso: Grupo Gestión Humana y Organizacional
Lugar: Restaurante CORNARE Sede Principal
Fecha: 03 abril 2025 **Hora Inicio:** 2:00 pm **Hora final:** 3:00 pm
Objeto: Realizar seguimiento a la ejecución del contrato de suministro de almuerzos, específicamente seguimiento a quejas presentadas por funcionarios.
ASISTENTES
Anexo F-SG-11 Listado de Asistentes.
ORDEN DEL DÍA Y SEGUIMIENTO A COMPROMISOS
1. Revisión quejas presentadas por funcionarios.
2. Prestación del servicio durante la Semana Santa.
3. Encuestas realizadas por el Contratista durante el mes de marzo.
4. Problemas de energía en la Sede Principal y Regional Valles.
5. Gas propano en calentadores de la Sede Principal.
6. Servicio prestado en las Regionales.
DESARROLLO ORDEN DEL DÍA Y CONCLUSIONES
1. Se da inicio a la reunión en las instalaciones del Restaurante de la Sede Principal de Cornare. siendo las 2:00 p.m., con la presencia del administrador del restaurante, Oliver Fernando Alarcón González, la supervisora del contrato Sandra Lucia Burgos Restrepo, y como apoyo de la supervisión, la funcionaria Albany Mesa Sánchez. La supervisora procede a socializar cada una de las quejas y observaciones presentadas por algunos funcionarios en lo que va corrido del mes de abril. • Dificultades presentadas el 01 de abril. La supervisora manifiesta que desde el primer turno del día, se empezaron a presentar dificultades con la entrega del almuerzo, largas filas y falta de varios elementos del plato. La supervisora concluye que no fueron preparados los alimentos con base en la reserva del día, sino con un estimado o estadístico de otros días, lo que afecta la prestación del servicio en días donde pueden

varias las cantidades por diferentes motivos entre esos: Primeros días del mes donde los funcionarios tienen completa la tiquetera, día de la semana, menú ofertado con una variedad atractiva para ese día, entre otros.

Toma la palabra la funcionaria Albany Mesa, quien manifiesta que la prestación del servicio ese día fue atípico, los tiempos de espera para el servido fue muy largo, y que al momento del servido faltaban varios elementos del plato como la sopa y el grano (12:20 p.m).

La supervisora adiciona que para los últimos funcionarios (1:10 p.m.), faltaron casi todos los elementos del plato, y que solo fue servido algo de proteína, ensalada y postre.

En este punto interviene el administrador del restaurante pidiendo disculpas y aclarando que las dificultades obedecieron netamente a errores humanos, para lo que generó inmediatamente correcciones para evitar que casos como estos se vuelvan a presentar.

- Desde las Regionales, se presenta una observación importante en cuanto a la posibilidad de cancelar el almuerzo en horarios no establecidos por el contratista. Tal es el caso de la funcionaria Gloria Esperanza Moreno de la Regional Aguas, quien solicitó cancelar el almuerzo del día 02 de abril, sustentando razones de comisión de último momento al municipio de El Peñol veredas dispersas. Para la supervisión es claro que existen unos lineamientos para la reserva y cancelación, pero se solicita respetuosamente que para el caso de las Regionales donde el servicio lo prestan restaurantes de los municipios, donde no preparan los almuerzos por reserva, sino que prestan el servicio a demanda libre, se pueda realizar la cancelación en cualquier horario.

  Interviene el administrador del Restaurante Frutos, manifestando que si son posibles estas excepciones con el personal de las Regionales. Sin embargo, advierte que deben realizar todo el proceso para la cancelación donde se evidencien las razones.
- Continuando con los casos presentados en el inicio del mes, la supervisora informa que el día de hoy 03 de abril, no fue entregado el grano en el menú del día, el cual según la minuta correspondía a Soya. Toma la palabra el administrador, quien pide disculpas, que en el momento no entiende lo sucedido, que en cuanto se dieron cuenta de la falta del producto, empezaron a indagar que sucedió y que el alimento no se encontró, una situación que no tuvo explicación. Sin embargo, como acción tomada inmediatamente, enviaron frijol guisado, el cual pudo proveerse a los comensales después de las 12:30 p.m.

2. Como segundo punto en la agenda, se informa que durante los días 14,15 y 16 de abril (Semana Santa), no se prestarán servicios en las Regionales y Sede principal de la Corporación. Sin embargo, algunos funcionarios si laborarán.

   Para esto, desde la Supervisión se solicita al contratista que sea enviado un comunicado informando que el almuerzo lo podrán consumir en las instalaciones del Restaurante “Frutos del Paraíso” en el municipio de El Santuario, para aquellos funcionarios que laboren desde la Sede Principal, y en las Regionales no tendrán problema en reservar el almuerzo en los restaurantes de cada municipio. En ambos casos, el menú ofertado será el menú del día en

cada restaurante.

3. Se solicita al administrador del Restaurante “Frutos del Paraíso”, las encuestas realizadas por el Contratista desde el Software durante el mes de marzo, con el fin de ser analizadas e incluidas en el informe de supervisión de la cuenta de marzo.

4. Continuando con la reunión, toma la palabra la funcionaria Albany Mesa, quien manifiesta que en el restaurante de la Sede Principal se están presentando problemas de corriente eléctrica en la barra del mostrador donde varios funcionarios recibieron corriente en el momento de acercarse a recibir el almuerzo.
   En ese preciso momento, se encontraba en las instalaciones del restaurante la coordinadora del área de mantenimiento y logística, Erinia Bedoya, quien, en compañía de uno de sus colaboradores, realizaron inspección de manera inmediata. Efectivamente se evidenció que este elemento de la cocina se encuentra pasando corriente, para lo que se le recomendó al administrador del restaurante adquirir una instalación con polo a tierra para ser conectada en el toma corriente de la cocina.

   Desde la supervisión se indaga también, por los problemas que se han presentado en la Regional Valles donde por los flujos de energía se dispara el breaker eléctrico de la cocina, lo que ha implicado la reparación de la resistencia del baño maría por parte del contratista. A esto responde Erinia que la Corporación no cuenta con personal certificado en electricidad, por lo tanto, se contrató el servicio con un tercero, y que está a la espera del resultado de la revisión para saber que acciones tomar al respecto.

5. El contratista pregunta sobre la responsabilidad del suministro del Gas propano en pipetas para los calentadores ubicados en el restaurante de la Sede Principal, debido a que ellos han asumido el gasto durante todos estos meses. A esto responde la Supervisora, que desconoce quién debe suministrarlo porque es un tema que no quedó contemplado en los estudios previos del contrato. Se aprovecha para consultarlo personalmente con la funcionaria Erinia Bedoya, quien manifiesta que la Corporación no tiene un proveedor para este tipo de elemento, y que cuando se adquirieron los calentadores no se previo el tema del suministro del gas. Sin embargo, el contratista informa que por escrito presentará la solicitud, y desde la supervisión se escalará al área de mantenimiento.

6. Nuevamente desde la supervisión se solicita al contratista realizar las visitas a los restaurantes de las Regionales, sugiriendo iniciar por aquellas donde se han presentado mayores observaciones y sugerencias como la Regional Páramo ubicada en el municipio de Sonsón.
   Se solicita como plazo máximo el mes de abril, previendo que faltan pocos meses para la terminación del contrato.
   Nuevamente se solicita la oferta del menú especial una vez al mes para los funcionarios de las diferentes Regionales.

La reunión se da por terminada siendo las 3:00 p.m. y se queda en los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Compromiso	Responsable	Fecha máxima de cumplimiento
Enviar por correo electrónico al administrador del Restaurante la presente acta.	CORNARE – Gestión Humana	INMEDIATO
Acciones correctivas para el suministro completo del almuerzo	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Cancelación almuerzo funcionaria Gloria Esperanza Moreno de la Regional Aguas	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Comunicado sobre la prestación del servicio de Restaurante durante la Semana Santa.	Restaurante Frutos del Paraíso	Viernes 11 de abril de 2025
Encuestas realizadas por el Contratista desde el Software durante el mes de marzo.	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
adquirir una instalación con polo a tierra para ser conectada en el toma corriente de la cocina	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Informe del Técnico en Electricidad para el caso de la Regional Valles	Erinia Bedoya	Mes de abril de 2025
Solicitud suministro de gas propano en pipetas para el restaurante sede Principal.	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Supervisión al servicio prestado en las Regionales en cuanto a cumplimiento de requisitos y remisión de informe.	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Oferta de plato especial en las diferentes Regionales una vez al mes.	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO

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

Sandra Lucía Burgos Restrepo
Supervisora

Albany Mesa Sánchez
Funcionaria acompañante del área de Gestión Humana

"CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RÍOS NEGRO Y NARE "CORNARE
REGISTRO DE ASISTENCIA

NOMBRE DEL EVENTO / TEMA: REUNION SEGUIMIENTO CONTRATO ALIVERTOS

LUGAR: CORNARE - SEDE PR

MUNICIPIO: EL SANTUARIO

CORREGIMIENTO:

VEREDA:

FECHA/HORA: 03 ABRIL 2025

GRUPO INTERES *:

FACILITADOR: SUPERVISION

N°	NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	ENTIDAD	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO CELULAR / TELEFONO FIJO	ZONA		SEXO		RANGO EDAD (AÑOS)				
						U	R	M	F	0-13	14-28	29-45	45-60	>60
1.	OLIVER ALARCON	1045.010.018	Fiscal del Paraiso	administracion@fiscalia.del.paraiso.com	3016507409	-		X				X		
2.	Albany Mesa A	1128473671	Cornare	amesa@gmail.com		X			X			X		
3	SANDRA LUZ BUSTOS R.	24338079	GESTION HUMANA	sbustos@cornare.gov.co	3113220011	X			X			X		

SIGLAS : U: Urbano R: Rural M: Masculino F: Femenino CO: Comun AF: Afrodescendiente DI: Discapacidad DE: Desplazado

***Grupo de Interés:** De acuerdo con Identificación grupos de interés del proceso Transparencia, Participación, Servicio al Ciudadano

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formulario usted autoriza a CORNARE para la recolección, almacenamiento y uso de los mismos con la finalidad de registrar la asistencia a este evento, así como para informarle sobre otros eventos Entidad, relacionados con nuestras funciones, sobre los servicios que prestamos, las publicaciones que elaboramos y para solicitarle que evalúe la calidad de nuestros servicios. Como Titular de información tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos prueba de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente gratuita a los mismos. CORNARE se encuentra ubicada en la Carrera 59 No. 44-48 km 54 Autopista Medellín- Bogotá. Teléfonos: 5461616 - 5201170. E-mail: cliente@cornare.gov.co.

ACTA
Reunión de Supervisión Servicio de Restaurante
Contrato S-SI-218-2024
Abril 30-2025

Dependencia o Proceso: Grupo Gestión Humana y Organizacional
Lugar: Restaurante CORNARE Sede Principal
Fecha: 30 abril 2025 **Hora Inicio:** 2:10 pm **Hora final:** 3:00 pm
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. Seguimiento a cumplimiento de compromisos.
2. Revisión por parte de la supervisión al restaurante de la Regional Páramo en el municipio de Sonsón.
3. Revisión quejas presentadas por funcionarios en el mes de abril.
4. Compromisos reuniones anteriores.
5. Piso restaurante.
6. Ejecución recursos del contrato a la fecha.
7. Situación presentada durante Audiencia Pública de Rendición de cuentas de Cornare.
8. Encuestas realizadas por el Contratista durante el mes de abril.
DESARROLLO ORDEN DEL DÍA Y CONCLUSIONES
1. Se da inicio a la reunión en las instalaciones de la Sede Principal de Cornare. siendo las 2:10 p.m., con la presencia del administrador del restaurante, Oliver Fernando Alarcón González, la supervisora del contrato Sandra Lucia Burgos Restrepo, y como apoyo de la supervisión, la funcionaria Albany Mesa Sánchez. Se inicia la reunión revisando los compromisos que se tienen de reuniones anteriores: • Visita a las regionales por parte del Contratista. En este punto informa que, por parte del Gerente del Restaurante, se realizaron las visitas respectivas y se concertaron compromisos en cuanto a la oferta del menú especial. El Administrador enviará la evidencia de la oferta del menú realizada el día de hoy 30 de abril en todas las Regionales, el cual tuvo la siguiente oferta:

- Regional Aguas- Guatapé: Crema de verduras, Chuzo de cerdo, Papas a la francesa, Ensalada, Manzana y Postre.
- Regional Bosques - San Luis: Crema de verdura, Chuzo de cerdo, Papas a la francesa, Ensalada, Jugo y Postre.
- Regional Porce Nus- Alejandría: Crema de maíz, Chuzo de cerdo, Papas a la francesa, Ensalada, Fruta y Postre.
- Regional Paramos- Sonsón: Crema de verdura, Chuzo de cerdo, Papas a la francesa, Ensalada, Jugo y Postre.

- Adquirir una instalación con polo a tierra para ser conectada en el toma corriente de la cocina. Este compromiso todavía sigue pendiente.

2. Toma la palabra la supervisora, Sandra Lucía Burgos Restrepo, informando que el día 29 de abril realizó visita al restaurante de la Regional Páramo ubicado en el municipio de Sonsón, y que evidenció que se presta un muy buen servicio, las instalaciones son agradables, hay variedad en los alimentos y en general para los funcionarios de la Regional, el restaurante presta un servicio de calidad.
A continuación se presenta la opción de menú escogido por uno de los funcionarios.



3. La supervisora procede a socializar cada una de las quejas y observaciones presentadas por algunos funcionarios durante el mes de abril.

- El día 04 de abril de 2025, fue ofertada como proteína en la opción 1 “Torta de pescado”, la cual no fue de agrado de muchas personas, esta torta presentó una composición de pescado en menor proporción y carbohidratos en mayor proporción, además del sabor que no sabia a pescado. La supervisora inmediatamente puso en

conocimiento esta situación a los colaboradores del restaurante como al administrador

- Queja presentada el día 25 de abril. Desde la supervisión se da a conocer queja presentada por uno de nuestros funcionarios con respecto a la ensalada ofertada el pasado viernes 25 de abril, la cual presentó gusanos. Se informó de manera inmediata informando que esta situación es muy delicada y amerita acciones correctivas inmediatas. A esta situación el administrador

- Continuando con los casos presentados, se presentó el día 28 de abril, las siguientes 3 quejas, situaciones que requieren especial atención y acciones correctivas inmediatas.
    - No fue suministrado a tiempo el postre del menú ofertado para el día 28 de abril, siendo una situación molesta y reiterada. La falta de elementos del plato ha generado incomodidad en los funcionarios que consumen el almuerzo tanto en la Sede principal como en la Regional Valles.
    - La proteína ofertada (Alitas de pollo y costillas) presentaron un tamaño reducido al que se ha venido ofertando. Generando varias quejas por los funcionarios quienes de manera inmediata evidenciaron la disminución en el tamaño.
    - Con respecto al plato vegetariano también se recibieron quejas por la mala presentación de la proteína (gluten al horno), la cual no fue de agrado para el consumo (El gluten no tenía la presentación esponjosa que debió tener). Una situación reiterada para los funcionarios que solicitan el plato vegetariano.

  Toma la palabra la funcionaria Albany Mesa, quien manifiesta que ella fue una de las afectadas este día y que efectivamente la proteína, en este caso costillas, fueron ofertadas en un tamaño pequeño con respecto a lo que generalmente se oferta en el menú. Igualmente manifiesta que el postre no fue servido en ese momento pero que se lo llevaron a la oficina tipo 2:00 pm.

  En este punto interviene el administrador del restaurante pidiendo disculpas y aclarando que las dificultades obedecieron netamente a errores humanos para el caso del postre y del plato vegetariano, para lo que generó inmediatamente correcciones para evitar que casos como estos se vuelvan a presentar. Para el caso de la proteína, el administrador informa que las porciones corresponden al gramaje establecido en el contrato y que por tratarse de unos cortes que contienen hueso genera la sensación de que se está ofertando menor cantidad de proteína.

- Por último, la supervisora informa que se han presentado algunas quejas con respecto a la demora en la entrega de los almuerzos en el Restaurante Frutos del parque del Santuario. A esto responde el administrador que va a revisar el tema porque el tiene conocimiento que algunos funcionarios piden el almuerzo para la sede Principal de la Corporación pero van a almorzar al restaurante del parque, lo que conlleva a no tener la disponibilidad del alimento en ese lugar.

4. Como cuarto punto en la agenda, se hace seguimiento a los compromisos adquiridos en reuniones anteriores los cuales hacen referencia a:

1. Polo a tierra baño maría del restaurante de la Sede Principal. El contratista informa que a la fecha no lo ha instalado porque no se volvieron a presentar observaciones por contacto con corriente de los funcionarios, pero que sigue pendiente.
Interviene la supervisora informando que desde el área de mantenimiento aun no reportan el informe técnico del electricista con respecto a la evaluación de la situación en el restaurante de la Regional Valles.

2. Plato especial en las regionales: El contratista informa que se dieron las instrucciones para que el día de hoy 30 de abril se ofertara el menú especial el cual contiene los siguientes elementos: Crema de maíz, Chuzo de pollo, arroz, papa a la francesa, Grano, ensalada, jugo, fruta y postre.
Desde la Supervisión se solicita que para los siguientes meses se siga ofertando el menú especial como lo indica el contrato firmado por las partes.

5. Con respecto al piso del restaurante el cual fue pintado durante la Semana Santa, la supervisora informa que la funcionaria Erinia Bedoya manifestó que siguen rayando el piso con los elementos del restaurante, para lo que se solicita el favor de levantar cualquier elemento cuando se requiera mover o trasladar de lugar.

6. Continuando con la reunión, toma la palabra la supervisora poniendo en conocimiento que la ejecución de los recursos del contrato a corte del mes de marzo es de un **48,576%** de ejecución del presupuesto, e informa que se adelantarán las acciones con el área jurídica para gestionar una prórroga teniendo en cuenta que el 24 de julio de 2025 termina el contrato, y que proyectando el consumo a partir de abril, se tiene que podrían quedar recursos por lo menos hasta el mes de noviembre de 2025, teniendo en cuenta el comportamiento de consumo mensual de los almuerzos que se ha tenido.

Consumo por mes	Valor pagado por Cornare
Agosto de 2024	$41.567.616
Septiembre de 2024	$43.128.175
Octubre de 2024	$43.938.854
Noviembre de 2024	$40.432.663
Diciembre de 2024	$37.777.686
Enero de 2025	$38.527.566
Febrero de 2025	$41.486.548
Marzo de 2025	$ 41.567.616

TOTAL CONSUMO (a 31 de marzo de 2025)	**$328.426.724**

7. La supervisora informa que el día 23 de abril se presentó una situación y fue con respecto al evento de Audiencia Pública de Rendición de Cuentas, la cual se llevó a cabo en la Sede Principal de la Corporación, y que generó un retraso en el horario de consumo de almuerzos por parte de los funcionarios que asistieron debido a que se extendió el evento hasta las 2:00 pm, hora en la que empezaron a subir a consumir el almuerzo los funcionarios.
Ese día los colaboradores del restaurante solicitaron que se informara cuando ese tipo de eventualidades se pudieran presentar, pero es difícil desde Gestión Humana tener conocimiento de ese tipo de situaciones dado que no se maneja la agenda de todos los funcionarios de la corporación.
Interviene la funcionaria Albany Mesa, manifestando que sin embargo, desde Gestión Humana en el momento que tenga conocimiento de algún tipo de evento que pueda generar alguna alteración en el servicio de restaurante se pondrá en conocimiento de manera inmediata, tal como se hizo para la jornada del pasado sábado 15 de marzo, donde se tuvo presencia de todas las Regionales en la Sede Principal por jornada de reinducción.

8. Se solicita al administrador del Restaurante "Frutos del Paraíso", las encuestas realizadas por el Contratista desde el Software durante el mes de abril, con el fin de ser analizadas e incluidas en el informe de supervisión de la cuenta de abril.

La reunión se da por terminada siendo las 3:00 p.m. y se queda en los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Compromiso	Responsable	Fecha máxima de cumplimiento
Enviar por correo electrónico al administrador del Restaurante la presente acta.	CORNARE – Gestión Humana	INMEDIATO
Oferta de plato especial en las diferentes Regionales una vez al mes.	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Adquirir una instalación con polo a tierra para ser conectada en el toma corriente de la cocina.	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Acciones correctivas para el suministro completo del almuerzo	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO
Informe del Técnico en Electricidad para el caso de la Regional Valles	Erinia Bedoya	Mes de Mayo de 2025
Informe sobre los almuerzos que solicitan para ser consumidos en el restaurante Frutos	Restaurante Frutos del Paraíso	INMEDIATO

del parque del Santuario		
Encuestas realizadas por el Contratista desde el Software durante el mes de abril.	Restaurante Frutos del Paraíso	Primera semana de mayo de 2025.

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

Sandra Lucía Burgos Restrepo
Supervisora

Albany Mesa Sánchez
funcionaria acompañante del área de Gestión Humana

COPIA CONTROLADA

⚠ Hola, bienvenido al formulario de solicitud de almuerzo para hoy

Fecha: Apr 30, 2025 **Cliente:** CORNARE **Cupos Periodo:** 10

¡ Por favor lea atentamente:

- El e-mail autorizado sólo habilita un pedido (es personal).
- Lea atentamente las opciones. Si decide cancelar posteriormente su pedido realizado, diligencie nuevamente el formulario eligiendo la opción "no deseo almorzar"; (el sistema toma su última acción)
- Hora límite para la reserva principal; 9:30am, Hora límite para cancelar su pedido; 10:30am.
- Para la reserva que realice después de las 9:31am, su pedido será entregado a partir de la 1pm.
- Indicar previamente en el campo de observaciones el cambio de la ensalada.
- Su QR es único y personal, Solicítalo de nuevo: Aquí si lo requiere
- Si no quiere hacer uso de su tiquetera, puede comprar el almuerzo, dando clic aquí

Correo Electrónico
oa1090@gmail.com

✓ Validar Correo

Nombre Completo
OLIVER ALARCON

Entregas
0

Ver entregas

Seleccione sede
Regional Porce Nus-Alejandría

Seleccione una opción de almuerzo

Regional Porce Nus- Alejandría

Seleccione horario
Seleccione horario

Horario es obligatorio

```
Regional Porce Nus- Alejandría
Crema de maiz
Chuzo de cerdo
Arroz
Papas a la francesa
Grano
Ensalada
Jugo
Fruta
Postre
```

Observaciones

Enviar solicitud

Hola, bienvenido al formulario de solicitud de almuerzo para hoy

Fecha: Apr 30, 2025 **Cliente:** CORNARE **Cupos Periodo:** 10

Por favor lea atentamente:

- El e-mail autorizado sólo habilita un pedido (es personal).
- Lea atentamente las opciones. Si decide cancelar posteriormente su pedido realizado, diligencie nuevamente el formulario eligiendo la opción "no deseo almorzar", (el sistema toma su última acción)
- Hora límite para la reserva principal; 9:30am, Hora límite para cancelar su pedido; 10:30am.
- Para la reserva que realice después de las 9:31am, su pedido será entregado a partir de la 1pm.
- Indicar previamente en el campo de observaciones el cambio de la ensalada.
- Su QR es único y personal, Solicítalo de nuevo: Aquí si lo requiere
- Si no quiere hacer uso de su tiquetera, puede comprar el almuerzo, dando clic aquí

Correo Electrónico
oa1090@gmail.com

✓ Validar Correo

Nombre Completo
OLIVER ALARCON

Entregas
0

Ver entregas

Seleccione sede
Regional Páramo-Sonsón

Seleccione una opción de almuerzo

Regional Paramos- Sonsón

Seleccione horario
Seleccione horario

Horario es obligatorio

```
Regional Paramos- Sonsón
Crema de verdura
arroz
Chuzo de cerdo
Papas a la francesa
Grano
Ensalada
manzana
Jugo
Postre
```

Observaciones

Enviar solicitud

Hola, bienvenido al formulario de solicitud de almuerzo para hoy

Fecha: Apr 30, 2025 **Cliente:** CORNARE **Cupos Periodo:** 10

Por favor lea atentamente:

- El e-mail autorizado sólo habilita un pedido (es personal).
- Lea atentamente las opciones. Si decide cancelar posteriormente su pedido realizado, diligencie nuevamente el formulario eligiendo la opción "no deseo almorzar"; (el sistema toma su última acción)
- Hora límite para la reserva principal; 9:30am, Hora límite para cancelar su pedido; 10:30am.
- Para la reserva que realice después de las 9:31am, su pedido será entregado a partir de la 1pm.
- Indicar previamente en el campo de observaciones el cambio de la ensalada.
- Su QR es único y personal, Solicítalo de nuevo: Aquí si lo requiere
- Si no quiere hacer uso de su tiquetera, puede comprar el almuerzo, dando clic aquí

Correo Electrónico
oa1090@gmail.com

✓ Validar Correo

Nombre Completo
OLIVER ALARCON

Entregas
0

Ver entregas

Seleccione sede
Regional Bosques-San Luis

Seleccione una opción de almuerzo

Regional Bosques - San Luis

Seleccione horario
Seleccione horario

Horario es obligatorio

```
Regional Bosques - San Luis
Crema de verdura
Arroz
Chuzo de cerdo
Papas a la francesa
Grano
Ensalada
manzana
Jugo
Postre
```

Observaciones

Enviar solicitud

⚠ Hola, bienvenido al formulario de solicitud de almuerzo para hoy

Fecha: Apr 30, 2025 **Cliente:** CORNARE **Cupos Periodo:** 10

ℹ Por favor lea atentamente:

- El e-mail autorizado sólo habilita un pedido (es personal).
- Lea atentamente las opciones. Si decide cancelar posteriormente su pedido realizado, diligencie nuevamente el formulario eligiendo la opción "no deseo almorzar"; (el sistema toma su última acción)
- Hora límite para la reserva principal; 9:30am, Hora límite para cancelar su pedido; 10:30am.
- Para la reserva que realice después de las 9:31am, su pedido será entregado a partir de la 1pm.
- Indicar previamente en el campo de observaciones el cambio de la ensalada.
- Su QR es único y personal, Solicítalo de nuevo: Aquí si lo requiere
- Si no quiere hacer uso de su tiquetera, puede comprar el almuerzo, dando clic aquí

Correo Electrónico: oa1090@gmail.com | ✓ Validar Correo | Nombre Completo: OLIVER ALARCON | Entregas: 0

Ver entregas

Seleccione sede: Regional Aguas-Guatapé

Seleccione una opción de almuerzo

Regional Aguas- Guatapé

Seleccione horario: Seleccione horario

```
Regional Aguas- Guatapé
Crema de verduras
Chuzo de cerdo
Arroz
Papas a la francesa
Ensalada
Grano
Manzana
Jugo
Postre
```

Observaciones

Enviar solicitud

"CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE LAS CUENCAS DE LOS RÍOS NEGRO Y NARE "CORNARE
REGISTRO DE ASISTENCIA

NOMBRE DEL EVENTO / TEMA: REUNIÓN SEGUIMIENTO CONTRATO ALMUERZOS — LUGAR: SEDE PRINCIPAL

MUNICIPIO: EL SANTUARIO — CORREGIMIENTO: — VEREDA:

FECHA/HORA: 30 ABRIL 2025 / 2:00 PM — GRUPO INTERES *: — FACILITADOR: GESTIÓN HUMANA

N°	NOMBRE Y APELLIDO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	ENTIDAD	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO CELULAR / TELEFONO FIJO	ZONA U	ZONA R	SEXO M	SEXO F	RANGO EDAD (AÑOS 0-13	14-28	29-45	45-60
1	ÓZIUER ALARCÓN	1.045.020.018	Frutos del Paraíso	administracion@frutosdelparaiso.com	3016507409	X		X				X	
2	Albany Mesa S	1128473671	G. Humana	amesa@cornare.gov.co			X		X			X	
3	SANDRA LUZ BURGOS R	24.338.079	GESTIÓN HUMANA	sburgos@cornare.gov.co	3113222011	X			X			X	

SIGLAS : U: Urbano R: Rural M: Masculino F: Femenino CO: Comun AF: Afrodescendiente DI: Discapacidad DE: Desplazado

***Grupo de Interés:** De acuerdo con Identificación grupos de interés del proceso Transparencia, Participación, Servicio al Ciudadano

Mediante el registro de sus datos personales en el presente formulario usted autoriza a CORNARE para la recolección, almacenamiento y uso de los mismos con la finalidad de registrar la asistencia a este evento, así como para informarle sobre otros eve Entidad, relacionados con nuestras funciones, sobre los servicios que prestamos, las publicaciones que elaboramos y para solicitarle que evalúe la calidad de nuestros servicios. Como Titular de información tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus da prueba de la autorización otorgada para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea proced gratuita a los mismos. CORNARE se encuentra ubicada en la Carrera 59 No. 44-48 km 54 Autopista Medellín- Bogotá. Teléfonos: 5461616 - 5201170. E-mail: cliente@cornare.gov.co.

RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS , CARTON
VIDRIO, PAPEL , METALES
ORGÁNICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA
DESECHOS AGRICOLAS
PAPEL HIGIENICO, SERVILLETAS, PAPELES Y CARTONES CONTAMINADOS CON COMIDA

REDMI 13
04/04/2025 13:52


RESIDUOS
APROVECHABLES
PLÁSTICOS . CARTÓN
VIDRIO . PAPEL . METALES
RESIDUOS
ORGÁNICOS
APROVECHABLES
RESIDUOS NO
APROVECHABLES

REDMI 13

COMPROMETIDOS CON EL AMBIEN
RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS, CARTON, VIDRIO, PAPEL, METALES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA
DESECHOS AGRICOLAS
11/04/2025 13:38

UNTO ECOLÓGICO
COMPROMETIDOS CON EL AMBIENTE
RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS , CARTON , VIDRIO , PAPEL , METALES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA DESECHOS AGRICOLAS
RESIDUOS NO APROVECHABLES
PAPEL HIGIENICO, SERVILLETAS, PAPELES Y CARTONES CONTAMINADOS CON COMIDA
REDMI 13
21/04/2025 13:28

PUNTO ECOLÓGICO
COMPROMETIDOS CON EL AMBIENTE
RESIDUOS APROVECHABLES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES
RESTOS DE COMIDA, DESECHOS AGRICOLAS
RESIDUOS NO APROVECHABLES
23/04/2025 13:07

PUNTO ECOLÓGICO
COMPROMETIDOS CON EL AMBIENTE
RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS, CARTON
VIDRIO, PAPEL, METALES
RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA
DESECHOS AGRICOLAS
RESIDUOS NO APROVECHABLES
PAPEL HIGIENICO, SERVILLETAS, PAPELES
Y CARTONES CONTAMINADOS CON COMIDA
REDMI 13
25/04/2025 13:58


PUNTO ECOLÓGICO
COMPROMETIDOS CON EL AMBIE
RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS , CARTON , VIDRIO, PAPEL , METALES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA DESECHOS AGRICOLAS
28/04/2025 13:49


UNTO ECOLOGICO
RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS , CARTON , VIDRIO, PAPEL , METALES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA
DESECHOS AGRICOLAS
RESIDUOS NO APROVECHABLE
PAPEL HIGIENICO, SERVILLETAS, PAPE
Y CARTONES CONTAMINADOS CON COM
REDMI 13
28/04/2025 13:50


PUNTO ECOLÓGICO
COMPROMETIDOS CON EL AMBIENT
RESIDUOS APROVECHABLES
PLÁSTICOS , CARTON ,
VIDRIO , PAPEL , METALES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES
RESTO DE COMIDA
DESECHOS AGRICOLAS
RESIDUOS NO APROVECHABLES
29/04/2025 14:11

leche
DESLACTOSADA

LA PROFESIONAL ESPECIALIZADA 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 SUPERVISORA certifico que he recibido la factura FEC4467 por valor de **TREINTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SIETE PESOS M.L. ($38.993.707).**
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

SANDRA LUCIA BURGOS RESTREPO

Supervisora