INFORME FINAL DE ACTIVIDADES

Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

Tipo de contrato: Mínima cuantía SC-SG-MC-017 DE 2025.
Número de contrato: 110.2022.206.2025
Plazo: Tres (3) Meses
Fecha de inicio: 02 julio de 2025.
Fecha de Terminación: 01 octubre de 2025.
Lugar de ejecución: Sabanalarga, Casanare.
Valor del Contrato: Treinta y seis millones, trescientos noventa y nueve mil setecientos veinte pesos mcte **$ 36.399.720,00**
Valor Facturado: Treinta y seis millones, trescientos noventa y nueve mil setecientos veinte pesos mcte **$ 36.399.720,00**
Nombre o razón social del contratista: Grupo Quality, Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales S.A.S
Nit del Contratista: 900.835.934 - 2
Representante Legal: José Julián Mejía Fuentes
Cedula Ciudadanía: 4.208.865 Paz de Río, Boyacá
Teléfono: 3115617330
Correo electrónico: grupoqualitysas@gmail.com

No	ACTA	FECHA	OBSERVACIONES
01	ACTA DE INICIO	02/07/2025	N/A
02	ACTA DE TERMINACION	01/10/2025	N/A

PAGOS SEGURIDAD SOCIAL REPRESENTANTE LEGAL			JOSÉ JULIÁN MEJÍA FUENTES		
No	**Periodo**	**No. De planilla**	**Tipo de planilla**	**Aportes**	**Valor**
01	Julio	7978071486	I	Pensión / Salud / CCF / Riesgo / Parafiscales	$434.300
02	Agosto	7979323918	I	Pensión / Salud / CCF / Riesgo / Parafiscales	$457.500
03	Septiembre	7995591264	I	Pensión / Salud / CCF / Riesgo / Parafiscales	$443.300
04	Octubre	7995404741	I	Pensión / Salud / CCF / Riesgo / Parafiscales	$405.800
ANEXO 4: Certificación pagos seguridad social y parafiscales, y soporte de pago de seguridad social del representante Legal.					

PAGOS SEGURIDAD SOCIAL TALLERISTAS					
No	**Periodo**	**Nombres y Apellidos**	**No. De planilla**	**Tipo de planilla**	**Valor**
01	Agosto	José Julián Mejía Fuentes	7998660909	I	$321.400
02	Septiembre	Fabian Nicolas Moreno Vaca	7998482059	I	$425.600
ANEXO 12. Planilla seguridad social tallerista Administrador turístico y Hotelero. ANEXO 19. Planilla seguridad social tallerista Chef					

El presente informe tiene como propósito presentar y dejar constancia de los resultados de las actividades desarrolladas dentro del marco del contrato de mínima cuantía **N° SC-SG-MC-017 DE 2025. N° 110.2022.206.2025.**

1. OBJETO A CONTRATAR

Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

1.1 BENEFICIARIOS

La secretaría de planeación y obras públicas de la alcaldía municipal de Sabanalarga, Casanare mediante un proceso de selección previo definió que los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento empresarial serían los siguientes.

2. ACTIVIDADES Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El proceso se ejecutó de conformidad con el cumplimiento de las especificaciones técnicas de calidad del contratista, con la participación de los prestadores de servicios turísticos seleccionados para el proceso de fortalecimiento bajo la supervisión de los profesionales de la secretaría de planeación y obras públicas de la administración municipal de Sabanalarga, Casanare.

Con cada uno de los diez (10) Beneficiarios seleccionados se realizarán las siguientes visitas.

1. Visita de entrevista para elaboración de documento diagnóstico.
2. Visita para socialización de plan de trabajo.
3. Visita inicial de intervención In Situ.
4. Visita 2 de intervención In Situ.
5. Visita 3 de intervención In Situ.
6. Cinco (5) Talleres de formación.
7. Sesión fotográfica de la iniciativa (productos e instalaciones).

Los beneficiarios seleccionados para este proceso son los siguientes:

BENEFICIARIOS PROCESO DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL						
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 – 110.222.206.2025						
Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.						
#	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**	**SECTOR AL QUE PERTENECE**	**INICIATIVA / EMPRESA**	**TELEFONO**	**E-MAIL**
1	Dayron Ramiro Parra Cendales	1.116.992.755	Gastronomía	Panadería el Maná	3103343905	Dayron2014parra@gmail.com
2	Nancy Yolanda Vargas	23.417.927	Gastronomía	Griego la perla	3214534909	nancyzoo08@hotmail.com
3	Irma Vega Fernández	32.417.638	Alojamiento	Hotel Las vegas	3132665828	irmavega00@hotmail.com
4	Gustavo Reyes Schloss	19.234.845	Alojamiento	Alojamiento rural Yavir	3143356707	sanpedrodeupia@gmail.com
5	Claudia Milena Rodríguez	52.994.572	Gastronomía	Restaurante el samán	3152815626	cmilenarodriguez83@hotmail.com
6	Aldemar Colmenares Salgado	74.810.536	Gastronomía	Abisutos el chato	3209535207	aldemarcolmenares86@gmail.com
7	Gustavo Hernando Melo	4.076.691	Alojamiento	Posada las delicias	3177266086	gustavomelot@gmail.com
8	Oscar Ivan Martínez Lazo	7.231.914	Gastronomía	Aguaclara Café Bistró	3112005542	oscarivan.lazo06@gmail.com
9	Marcela Afanador Fernández	20.454.440	Alojamiento	Gileña Lodge	3108814818	marceafa@hotmail.com
10	Sandra Milena Roa Alfonso	23.417.986	Alojamiento	Casa de los grifos	3112124832	smra770328@gmail.com

2.1. Elaboración de documento diagnostico cualitativo.

El proceso de fortalecimiento comenzó con visitas presenciales a cada una de las diez (10) iniciativas con el objetivo de entrevistarlos y conocer de primera mano la idea original de su iniciativa o negocio, identificar cuales aspectos desean ser fortalecidos y cuales no, recoger sus percepciones y dar un recorrido inicial por las instalaciones para tomar fotografías que nos permitan identificar las áreas que requieren de intervención y de inmediato asignar tareas a los propietarios para que se comenzara de inmediato con la transformación del establecimiento. Esta entrevista y este recorrido nos entregaron los insumos iniciales que nos permitirán entregar recomendaciones y elaborar la herramienta de diagnóstico cualitativo y cuantitativo que tomamos como documento base para elaborar el plan de trabajo de cada una de las iniciativas.

La herramienta de diagnóstico nos permitió evaluar múltiples aspectos de carácter cualitativo y cuantitativo de la empresa o iniciativa que nos entregaron puntajes de acuerdo al cumplimiento o no cumplimiento de los mismos, de esta forma y debido al corto tiempo del proceso y los recursos limitados de las iniciativas procedimos a identificar cuáles de estos aspectos que no se cumplían podrían ser solucionados en el corto tiempo del proceso de fortalecimiento y nos pusimos en la tarea de corregirlos.

La estructura propuesta para la matriz de diagnóstico fue la siguiente:

1. Áreas del establecimiento: área administrativa, financiera y tributaria.
2. Estructuración de la oferta de servicios: Estructuración del producto, oferta de servicio, estructuración de costos y sistemas utilizados, canales de comercialización.
3. Norma técnica sectorial: Revisión de cumplimiento de requisitos de planta, requisitos de servicio, requisitos de seguridad humana y gestión del riesgo.

Los documentos diagnósticos fueron elaborados de acuerdo a las características de cada empresa, algunos de ellos contemplan diagnóstico cualitativo y cuantitativo, pero existen iniciativas como la panadería, la iniciativa de los Abisutos y el Yogurt Griego que no les aplica Norma Técnica Sectorial, motivo por el cual su documento diagnóstico es solo cualitativo descriptivo.

El informe de la visita inicial de los diez (10) beneficiarios para la elaboración del documento diagnostico con su respectiva evidencia fotográfica, fecha, descripción de la actividad, informe narrativo de los aspectos propuestos y trabajados puede ser consultada en el documento. ANEXO 5. Informes visita N° 1 Diagnóstico.

Los documentos de diagnóstico de cada uno de los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento se encuentran en el ANEXO 6. Documentos de diagnóstico beneficiarios.

2.2. Elaboración y socialización del plan de trabajo.

La segunda actividad del proceso de fortalecimiento fue la elaboración y socialización presencial del plan de trabajo de cada una de los beneficiarios.

La estructura propuesta para el plan de trabajo fue la siguiente.

A) Fortalecimiento áreas del establecimiento:

1. Aspectos administrativos:
- Talento humano.
- Gestión de proveedores.
- Aspectos legales.

2. Planeación financiera:
- Presupuesto de ingresos y gastos.
- Presupuesto de efectivo.
- Punto de equilibrio.

3. Planeación tributaria:
- Impuesto sobre las ventas
- Impuesto de renta
- Impuesto al consumo
- Impuestos locales

B) Fortalecimiento y estructuración de la oferta de servicios:

1. Estructuración del producto:
- Identificación de la idea inicial/original del empresario.

2. Desarrollo del concepto
- ¿Qué desea ofrecer el empresario?
- Diseño de la oferta de servicio

3. Estructuración de costos.
- Revisión de los sistemas de costos utilizados
- Identificación de los factores que afectan el costo.
- Determinación de los precios de venta.
- Comercialización (identificación de los diferentes canales)

C) Fortalecimiento norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.

- Requisitos de planta
- Requisitos de accesibilidad al medio físico
- Requisitos de servicio
- Requisitos de seguridad humana y gestión del riesgo
- Otros específicos que apliquen al establecimiento

En el documento del plan de trabajo se consignaron todas las actividades de las cuales no se recolecto evidencia y que obtuvieron un resultado de cumplimiento negativo al momento de correr la evaluación de la matriz de diagnóstico de la primera visita.

Estas actividades del plan de trabajo se socializaron con cada uno de los beneficiarios para que ellos mediante un acta de compromiso acogieran el plan de trabajo para que este fuera un documento guía que les permita desarrollar las actividades e ir subsanándolas para avanzar en el cumplimiento de cada una de las actividades propuestas. Quedo bajo la responsabilidad del beneficiario seguir avanzando en la solución de las tareas que no pudieron abordarse y no fueron subsanadas en el marco del proceso de fortalecimiento.

En total se realizaron diez (10) visitas presenciales de socialización de plan de trabajo, en las que se les mostraron los requisitos que tenían pendientes por cumplir. El documento de plan de trabajo y el análisis de riesgos fueron enviados a los correos electrónicos de cada beneficiario como se pude evidenciar en el ANEXO 7. Evidencia envío E-Mail Plan de Trabajo y Análisis de riesgos.

La información referente a la visita N° 2,de socialización del plan de trabajo y el acta de compromiso firmada por cada uno de los diez (10) beneficiarios con su respectiva descripción y registro fotográfico se encuentra debidamente diligenciada en el ANEXO 8. Informe de visita N° 2 Socialización de plan de trabajo.

Los documentos de plan de trabajo de cada uno de los diez (10) beneficiarios con cada una de las observaciones y propuestas realizadas para avanzar con las mejoras de cada una de las iniciativas se encuentran impresos y pueden ser consultados en el ANEXO 9. Planes de Trabajo beneficiarios. Y en el ANEXO 10. Matriz de análisis de riegos.

Todas las visitas de socialización transcurrieron con normalidad, los empresarios se mostraron abiertos y dispuestos a dar solución a las tareas propuestas y su compromiso quedo consignado en el acta de compromiso que se adjunta en el documento ANEXO 8. Informe de visita N° 2 socialización de plan de trabajo.

2.3. Capacitaciones.

Durante el proceso de fortalecimiento empresarial se desarrolló un ciclo de capacitaciones grupales teórico /practicas presenciales para los diez (10) beneficiarios donde se abordaron los siguientes temas.

El día lunes 04 de agosto en la jornada de la mañana y vía whatsapp se acordó con todos los beneficiarios que las jornadas de los talleres serían los días Jueves 28 de agosto de 08:00 A.M a 12:00 M y de 02:00 a 06:00 P.M se realizarían los

talleres de aspectos administrativos y planeación financiera y Planeación tributaria y aspectos de higiene, seguridad y riesgos del establecimiento.

Los talleres se realizarían los días 28 y 29 de agosto de la siguiente manera:

Jueves 28 de octubre:
1. 08:00 am a 12:00 m - Aspectos administrativos y planeación financiera
2. 02:00 a 06:00 pm - Planeación tributaria, higiene, seguridad y riesgos.

Viernes 29 de octubre:
1. 08:00 am a 12:00 m - Diseño de experiencias aplicadas a los eslabones de la cadena de valor del turismo, construcción de una cultura de servicio y narrativa del producto a ofertar.
2. 02:00 a 06:00 pm - Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización de los bienes y servicios turísticos. Planeación tributaria, higiene, seguridad y riesgos.

Durante esta jornada se logró se logró confirmar la asistencia de todos los aspirantes a los 4 talleres.

- **Auditorios y Salones.**

La secretaria de planeación y obras públicas encargada de la supervisión designo el auditorio del punto vive digital y dispuso de silletería, video beam lo que permitió la participación de los asistentes a las cuatro (4) capacitaciones programadas en este ítem.

A continuación, se puede ver la descripción y metodología de las capacitaciones con más detalles de estas en orden que se impartieron.

Capacitación N° 1 - Aspectos administrativos y planeación financiera.

Esta capacitación abordo temas relacionados con talento humano, gestión de proveedores, aspectos legales y de formalización. Adicional se revisaron ejercicios de presupuesto de ingresos y gastos, de efectivo, punto de equilibrio y en la siguiente tabla se puede observar los detalles de la jornada de formación.

Lugar: Punto Vive Digital.	**Fecha:** 28 de agosto de 2025	**Horario:** 08:00 A.M a 12:00 M
Tallerista: Julián Mejía Fuentes		
Temática: Aspectos administrativos y planeación financiera.		
Metodología: El taller se desarrolla bajo una metodología **teórico-práctica, participativa y aplicada al contexto local**, que busca fortalecer las competencias financieras		

y tributarias de los comerciantes asociados a la cadena de valor de los sectores comerciales y turísticos del municipio de Sabanalarga. A través de ejemplos reales, ejercicios guiados y herramientas sencillas, los participantes adquieren conocimientos útiles para la gestión eficiente de sus recursos y la toma de decisiones financieras informadas.

1. **Planificación financiera:** Finalmente, se orienta a los asistentes sobre la importancia de una **planificación financiera integral**, que articule los resultados de los ejercicios anteriores. Se promueve la adopción de hábitos de organización contable y el seguimiento periódico a la gestión económica, fortaleciendo la sostenibilidad y proyección de los emprendimientos.

2. Aspectos legales básicos: adicional a lo anterior se revisaron los requisitos legales mínimos para la formalización empresarial, entre ellos:

- Registro Único Tributario (RUT)
- Registro Mercantil ante la Cámara de Comercio
- Impuesto de Industria y Comercio (ICA).
- Registro Nacional de Turismo (RNT), en los casos aplicables al sector.

3. Costos y gastos – Conceptos y ejercicios: Se inicia con la explicación clara y sencilla de los conceptos de **costo** y **gasto**, resaltando sus diferencias y su impacto en la rentabilidad del negocio. A partir de ejemplos comunes en emprendimientos del sector, los asistentes realizan ejercicios prácticos para **identificar los principales costos** asociados a su actividad económica (materias primas, mano de obra, insumos, arriendos, servicios, entre otros). Esta etapa busca fomentar la comprensión de la estructura de costos propia de cada negocio.

4. Cálculo del punto de equilibrio: Mediante un ejercicio guiado, se enseña de manera paso a paso cómo calcular el **punto de equilibrio**, permitiendo que los participantes comprendan cuántas unidades de producto o cuántos servicios deben vender para **cubrir sus costos totales y comenzar a generar utilidades**. El objetivo es promover la planificación financiera y la toma de decisiones basadas en datos reales del negocio.

5. Cálculo del precio rentable. Se orienta a los participantes en la **determinación de precios adecuados y sostenibles**, considerando los costos directos e indirectos, los márgenes de ganancia deseados y las condiciones del mercado. A través de ejemplos prácticos, se busca que cada emprendedor establezca un **precio justo y competitivo** que garantice la rentabilidad de su actividad.

4. Elaboración de presupuestos. En esta etapa se enseña la **elaboración de presupuestos financieros** que incluyan ingresos, costos, gastos y flujo de efectivo. Se enfatiza en la utilidad del presupuesto como una herramienta de **planeación y control**, que permite anticipar necesidades de financiamiento, evaluar resultados y tomar decisiones oportunas para el crecimiento del negocio.

Evidencia Fotográfica Capacitación N° 1













ANEXO 11. Listado Asistencia capacitación N° 1 Aspectos administrativos y planificación financiera.
ANEXO 12. Planilla seguridad social administrador turístico y hotelero.
ANEXO 13. Paz y salvo Administrador turistico y hotelero.

Capacitación N° 2 - Planeación tributaria y aspectos de higiene, seguridad y riesgos del establecimiento.

Esta capacitación abordo temas relacionados con impuestos sobre las ventas, renta, impuesto al consumo, impuestos locales en cuanto a temas tributarios y en cuanto a gestión del riesgo se abordaron temas como riesgos eléctricos, incendios, locativos, intoxicación, acuáticos, ofídicos, vectores, biomecánicos.

Lugar: Punto Vive Digital.	**Fecha:** 28 de agosto de 2025	**Horario:** 02:00 a 06:00 P.M
Tallerista: Julián Mejía Fuentes		
Temática: Aspectos tributarios, higiene, seguridad y riesgos.		

Metodología:
El taller se desarrolla bajo una metodología **teórico-práctica, participativa y aplicada al contexto local**, que busca fortalecer las competencias financieras y tributarias de los comerciantes asociados a la cadena de valor de los sectores comerciales y turísticos del municipio de Sabanalarga. A través de ejemplos reales, ejercicios guiados y herramientas sencillas, los participantes adquieren conocimientos útiles para la gestión eficiente de los recursos en aspectos tributarios.

1. Aspectos tributarios:

Finalmente, se orienta a los asistentes sobre los siguientes temas, obligaciones tributarias, clases de tributos, aspectos tributarios, impuestos nacionales, departamentales y municipales, impuestos y contribuciones aplicadas al sector turismo, parafiscales, industria y comercio, tipos de bienes y servicios e iva para el sector comercial y turístico.

2. Higiene, seguridad y riesgos:

Adicional a lo anterior se revisaron de acuerdo a la matriz de riesgos que se aplicó a cada iniciativa durante la etapa de diagnóstico y plan de trabajo los principales aspectos a tener en cuenta y se revisaron aspectos relacionados con riesgos eléctricos, incendios, locativos, intoxicación, acuáticos, ofídicos, vectores, biomecánicos y con fotografías y ejemplos de casos reales se revisaron las responsabilidades que tienen los prestadores de servicios en cuanto a riesgos que se presentan en la operación diaria de sus establecimientos.

Evidencia Fotográfica Capacitación N° 2





	
Anexo 14. Listado Asistencia capacitación N° 2 Aspectos tributarios, higiene, seguridad y riesgos. ANEXO 12. Planilla seguridad social administrador turístico y hotelero. ANEXO 13. Paz y salvo Administrador turistico y hotelero.	

Capacitación N° 3 - Diseño de experiencias aplicadas a los eslabones de la cadena de valor del turismo, construcción de una cultura de servicio y narrativa del producto a ofertar.

Esta capacitación abordo temas relacionados con lo que experimentan los clientes durante sus viajes, la importancia de estructurar experiencias significativas y memorables que impacten a los visitantes en los diferentes segmentos de la cadena de valor del turismo, actividades, alojamiento, alimentación, transporte, guianza, escenarios naturales, etc., etc.

Lugar:	**Fecha:**	**Horario:**
Punto Vive Digital.	29 de agosto de 2025	08:00 A.M a 12:00 M
Tallerista: Julián Mejía Fuentes		
Temática: Diseño de experiencias aplicadas a los eslabones de la cadena de valor del turismo, construcción de una cultura de servicio y narrativa del producto a ofertar.		
Metodología: El taller se desarrolla bajo una metodología **teórico-práctica, participativa y aplicada al contexto local**, que busca fortalecer las competencias de los asistentes en cuanto al diseño de experiencias, construcción de una cultura de servicio y una narrativa solida de cada uno de los productos de los prestadores de servicios vinculados a la cadena de valor del sector turístico del municipio de Sabanalarga. A través de ejemplos reales, ejercicios guiados y herramientas sencillas, los participantes adquieren conocimientos útiles para la construcción de los elementos que requieren para cumplir con los anteriores temas. **1. Diseño de experiencias.** En este tema hablamos de que es una experiencia, cuáles son sus características, como las podemos convertir en experiencias significativas,		

cual es la estructura de la experiencia, como se pueden diseñar experiencias acordes al perfil del visitante y al entorno que los rodea.

2. Cultura de servicio.

En este tema hablamos del servicio al cliente, de la importancia de crear una cultura de servicio en torno a la organización, hablamos de los 4 pilares que se requieren para la construcción de la cultura de servicio, empatía, calidez, profesionalismo y anticipación, se trabajó también con la escala de niveles de servicio y la importancia de identificar los momentos de verdad del servicio y el contacto con el cliente.

3. Construcción de una narrativa.

En esta fase de la capacitación abordamos la metodología para construir narrativas y revisamos los siguientes pasos.

1. Introducción (Inspiración / Atracción).
2. Presente el destino y su contexto (Escenario).
3. El viaje como experiencia (El Protagonista es el Viajero).
4. El valor diferencial (El Conflicto / Solución).
5. El clímax emocional (El momento inolvidable).
6. Cierre con una invitación (Llamado a la acción)

Evidencia Fotográfica Capacitación N° 3









Anexo 15. Listado Asistencia Capacitación N° 3 Aspectos tributarios, higiene, seguridad y riesgos.
ANEXO 12. Planilla seguridad social administrador turístico y hotelero.

ANEXO 13. Paz y salvo Administrador turistico y hotelero.

Capacitación N° 4 - Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización de los bienes y servicios turísticos.

Esta capacitación abordo temas relacionados con la estandarización de los servicios, atributos de marca, innovación como estrategia y comercialización de bienes y servicios turísticos, los anteriores fueron los ejes principales.

Lugar: Punto Vive Digital.	**Fecha:** 29 de agosto de 2025	**Horario:** 02:00 a 06:00 P.M
Tallerista: Julián Mejía Fuentes		
Temática: Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización de los bienes y servicios turísticos.		

Metodología:
El taller se desarrolla bajo una metodología **teórico-práctica, participativa y aplicada al contexto local**, que busca fortalecer las competencias de los asistentes en cuanto a la estandarización de servicios, la creación de atributos de cada marca, estrategias de innovación y comercialización de cada uno de los productos de los prestadores de servicios vinculados a la cadena de valor del sector turístico del municipio de Sabanalarga. A través de ejemplos reales, ejercicios guiados y herramientas sencillas, los participantes adquieren conocimientos útiles que les permiten avanzar en la solución de estas brechas.

1. **Estandarización de servicios.**

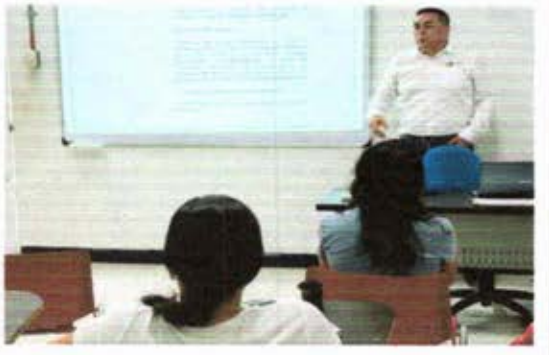
   Comenzamos hablando de los servicios y que es servicio y cuales presta cada uno en su establecimiento. Adicional a esto hablamos de los principios que se requieren para estandarizar, clasificar, ordenar, limpiar, estandarizar y mantener la disciplina, también trabajamos temas relacionados con estandarizar procesos relacionados con clientes, proveedores y la empresa.

2. **Atributos de Marca.**

   En esta parte del taller revisamos temas relacionados con la importancia de implementar atributos de marca dentro de la organización, desarrollar atributos de marca para cada área, habitaciones, alimentos y bebidas, recepción, guianza, etc.

3. **Innovación.**

   En esta fase de la capacitación abordamos temas relacionados con el diseño de experiencias diferenciadas, la personalización, la sostenibilidad asociada a los productos, las alianzas locales y el uso de la tecnología.

Evidencia Fotográfica Capacitación N° 4	
	
	
Anexo 16. Listado Asistencia Capacitación N° 4 Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización. Anexo 10. Planilla seguridad social Administrador turístico y hotelero. Anexo 11. Paz y salvo Julián Mejía Fuentes.	

2.4. Visitas de Intervención In Situ.

Se realizaron tres (3) visitas de intervención in situ por cada beneficiario para un total de treinta (30) visitas para desarrollar las siguientes actividades:

1) Se realizó acompañamiento en la ejecución de cada de las actividades propuestas en el plan de trabajo y priorizadas por cada beneficiario en la visita de socialización de plan de trabajo, adicionalmente se realizó seguimiento al cumplimiento de estas.
2) Se realizo fortalecimiento en los temas priorizados por los beneficiarios y vistos en las capacitaciones.
3) Se desarrollaron actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento.

En las actas de visita de cada intervención in situ se consignaron las actividades desarrolladas durante cada jornada y junto a estas se encuentra un informe resumen con las actividades y evidencia fotográfica de las actividades que se lograron desarrollar y las mejoras que se lograron para cada uno de los beneficiarios. Estas pueden ser consultadas en el ANEXO 17. Informes de visitas In Situ y evidencias de actividades y mejoras desarrolladas por beneficiarios que cuentan con un informe descriptivo de las actividades desarrolladas por cada beneficiario para mejorar el cumplimiento de requisitos del plan de trabajo y

cerrar brechas relacionadas con la planta física, el servicio y temas administrativos de la empresa.

2.5. Taller de Gastronomía Slow.

Esta capacitación abordo temas relacionados con el surgimiento y los principios del movimiento de gastronomía Slow.

Lugar: Finca Rural Las Delicias y Restaurante el Samán	**Fecha:** 27 de septiembre de 2025	**Horario:** 08:00 A.M a 12:00 M 02:00 a 06:00 P.M
Tallerista: Julián Mejía Fuentes		
Temática: Taller de Gastronomía Slow		
Metodología: El taller se desarrolla bajo una metodología **teórico-práctica, participativa y aplicada al contexto local**, que busca fortalecer las competencias de los asistentes en cuanto a los conocimientos de la Gastronomía Slow, donde nace, cuáles son sus principios, que se busca con la gastronomía Slow y buscamos que participantes adquiera conocimientos útiles que les permiten avanzar en la implementación de recetas y metodologías asociadas a la esta forma de gastronomía. **1. Ejercicio práctico.** • Se comenzó con una mesa redonda que permitió de forma participativa ubicar los ingredientes típicos locales de Sabanalarga. • Luego se identificaron las recetas locales que se podían preparar con estos ingredientes. • Se procedió a seleccionar a un grupo de los asistentes para que fueran a los supermercados y las carnicerías a buscar los ingredientes. • Y finalmente nos reunimos en el restaurante el samán para que el chef nos mostrara una forma elegante, limpia, organizada y formal de presentar los ingredientes conseguidos en los mercados locales como preparaciones finales que se implementarían para entregar a los clientes. • Adicional a lo anterior se abordaron temas relacionados con la filosofía Slow aplicada a la cocina. • Se habló brevemente de la historia del Slow food y su impacto en la gastronomía. • Se identificaron y socializaron los principios de la gastronomía Slow y su relación con la sostenibilidad y la vida consciente. • Se hizo una selección de ingredientes locales y se revisó la importancia de la temporalidad, los productos locales y la trazabilidad. • Se prepararon recetas enfocadas en la sofisticación sin perder la esencia de lo artesanal.		

2) Exploración Sensorial: El Arte de la degustación

- Ejercicio práctico de cata de ingredientes locales y premium (aceites, especias, quesos, etc.).
- Asociación de sabores y cómo construir platos equilibrados y sofisticados.

3) Emplatado y Presentación

- Principios del emplatado con elementos naturales y técnicas de alta cocina.
- Práctica de montaje de un plato con atención al color, la textura y la disposición armoniosa.

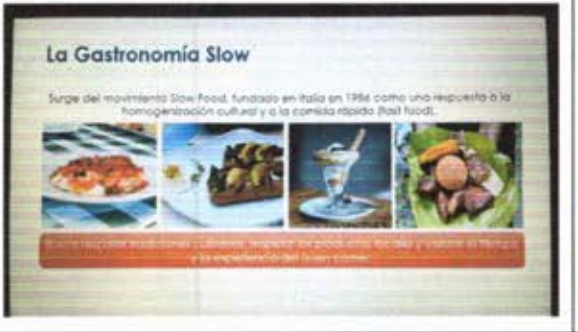
4) Creación de Recetas Slow

- Se diseñaron y crearon varias recetas Slow como lo fueron las canastillas de plátano con cebiche de mango y cerdo, las ahuyamas asadas con queso crema, el lomo saltado con vegetales y pure de plátano y la limonada refrescante de yerbabuena y maracuyá.
- También se creó un postre de maracuyá y todo lo pueden ver en las fotografías que siguen a continuación.

5) Cierre y degustación consciente.

Se cerro el taller con una degustación grupal guiada con apreciación de sabores y texturas y se hizo una reflexión grupal sobre cómo aplicar estos principios y conocimientos a la gastronomía del destino Sabanalarga.

Evidencia Fotográfica Taller Gastronomía Slow

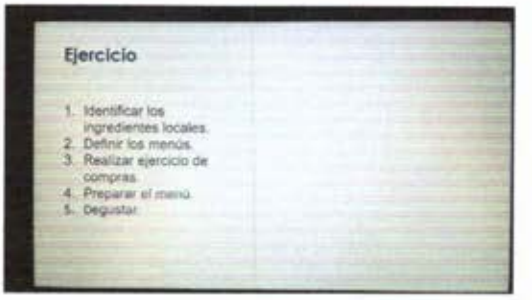
























Anexo 18. Listado Asistencia Taller Gastronomía Slow.
Anexo 19. Planilla seguridad social Chef.
Anexo 20. Paz y salvo Chef.

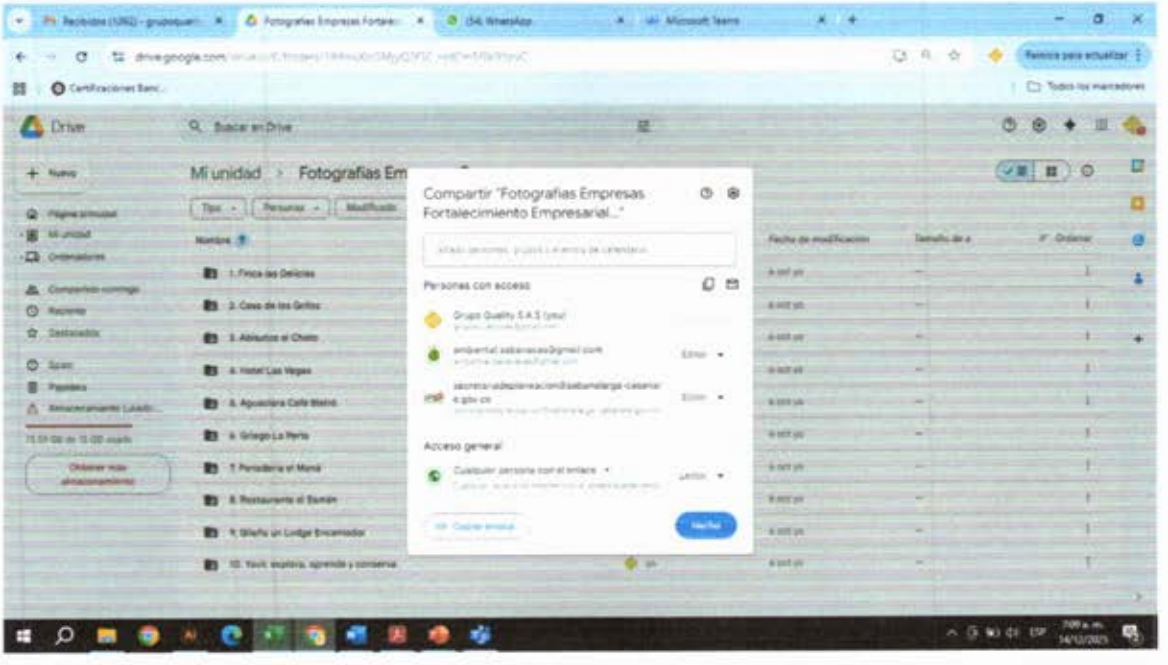
2.6. Banco de Fotografías.

Se elaboro un banco de quince (15) fotografías profesionales digitales en alta resolución, para cada uno de los diez (10) beneficiarios, en donde se evidencia el servicio y/o producto que cada uno oferta en su establecimiento.

Las fotografías evidencian espacios, productos, servicios y experiencias que oferta la empresa o emprendimiento del beneficiario de proyecto. Estas fotografías se tomaron con un enfoque promocional turístico y fueron editadas, y enviadas a los beneficiarios en formato JPG de muy alta resolución.

Las fotografías fueron enviadas en medio digital vía whatsapp a los beneficiarios, pero adicional a esto fueron enviadas a sus correos electrónicos y esto se puede evidenciar en el ANEXO 21. Evidencia envío fotografías a empresas.

Adicional a esto las fotografías fueron enviadas y compartidas por enlace drive **https://drive.google.com/drive/folders/1lMnisXlo3MjyQ3f3C_rxdCm5ISb91pvC?usp=drive_link** al correo electrónico secretariadeplaneacion@sabanalarga-casanare.gov.co tal y como se muestra a continuación y puede ser consultado en el ANEXO 22. Envío fotografías a secretaría de planeación.



El objeto contractual decía que se tenia que entregar un banco de quince (15) fotografías por beneficiario, pero en realidad se tomaron las siguientes cantidades.

#	Beneficiario	Cantidad
1	Posada rural las delicias	20 fotografías
2	Casa de los Grifos	17 fotografías
3	Abisutos el chato	15 fotografías
4	Hotel Las Vegas	15 fotografías
5	Aguaclara Café Bistró	25 fotografías
6	Griego La Perla	17 fotografías
7	Panadería El Maná	47 fotografías
8	Restaurante el Samán	15 fotografías
9	Gileña, un sitio encantador	25 fotografías
10	Yavir, explora, aprende y conserva	21 fotografías

Las siguientes son algunas de las fotografías que se compartieron por empresa a los correos electrónicos de cada iniciativa.

Posada Rural Las delicias





Casa de los Grifos





Abisutos el Chato





Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 5 Nº 7-19 Sabanalarga – Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

Hotel Las Vegas





Panadería el Maná





Aguaclara Café Bistró





Griego La Perla





Restaurante El Samán





Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 5 N° 7-19 Sabanalarga – Casanare

Gileña un sitio encantador		
		

Yavir, explora, aprende y conserva		
		

2.7. Diseño, impresión y entrega diplomas reconocimiento.

Para la entrega de los diplomas de reconocimiento y en cumplimiento de los requisitos contractuales se elaboró el diseño y se imprimió a full color en papel cartulina piel de ángel tamaño carta de 180 Gr, con logos de la administración municipal el cual conto con la previa aprobación de la supervisión.

El diseño se realizó con los colores institucionales de la alcaldía municipal de Sabanalarga, Casanare e incluía:

1. Nombre del establecimiento o emprendimiento.
2. Nombre del propietario.
3. Nombre de la empresa que realizo el proceso de fortalecimiento.
4. Entidad que otorga el reconocimiento.
5. Firmas de los representantes autorizados.

Los diplomas se imprimieron en papel de 180 gr, tamaño carta (21.59 cm x 27.94 cm). y la calidad fue a full color, el enmarcado fue en MDF revestido de un (1) cm de espesor y profundidad de 1 cm, color negro, cada marco contaba con vidrio antirreflejo de 2 mm de espesor y tenían sistema de colgado inteligente.

- **Diseño de los diplomas.**



CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO

La Alcaldía municipal de Sabanalarga, Casanare otorga el siguiente reconocimiento a:

Dayron Ramiro Parra Cendales

Propietario Panadería y Pastelería el Maná

Por concluir exitosamente el proceso de asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Departamento de Casanare, realizado por la empresa de consultoría Grupo Quality S.A.S desde el día 02 de julio al día 01 de octubre de 2025 en el marco del contrato de mínima cuantía 110.2022.206.2025.

Para constancia se firma en Sabanalarga, Casanare el día 01 de Octubre de 2025.

Carlos Efrén Espinosa Bernal
Alcalde Municipal de Sabanalarga

Mónica Yulieth Rodríguez Torres
Secretaria Planeación y Obras Públicas

José Julián Mejía Fuentes
Rep. Legal Grupo Quality S.A.S

Alcaldía de Sabanalarga Casanare

- **Cantidades entregadas:**

Item	Descripción	Cantidad
1	Diplomas sector comercial y turístico.	10
	Total, diplomas entregados sector comercial y turístico	**10**

En total se entregaron diez (10) diplomas de acuerdo a las especificaciones técnicas exigidas, las fotografías del evento de clausura y las planillas de entrega a satisfacción de los diplomas firmadas por los asistentes se relacionan a continuación.

- **Registro fotográfico Jornada de entrega de diplomas beneficiarios proceso de fortalecimiento.**

La entrega de estos se realizó el día miércoles 01 de octubre en una ceremonia de clausura en el auditorio de la alcaldía municipal en el segundo piso y conto con la presencia del alcalde municipal, la gestora social, la secretaria de planeación y obras públicas y la profesional del área supervisora del proceso contractual.



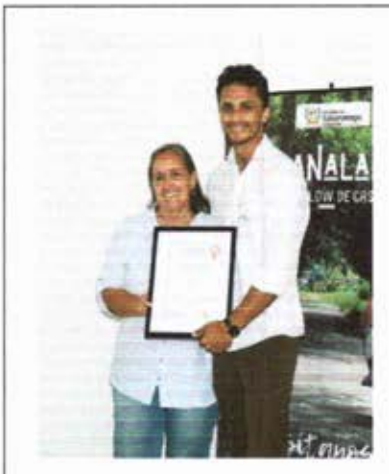






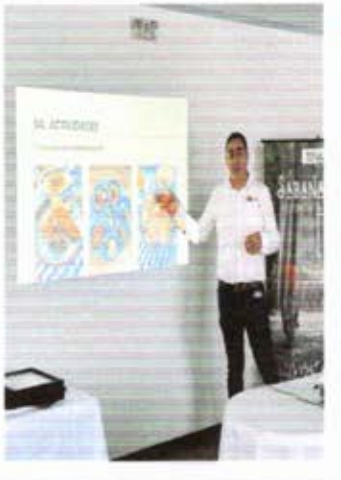
Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 5 N° 7-19 Sabanalarga – Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S








Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 5 Nº 7-19 Sabanalarga – Casanare







ANEXO 23. Remisión ingreso de diplomas a Almacén.
ANEXO 24. Planilla entrega diplomas proceso de fortalecimiento.

Con lo anterior se concluye el informe narrativo y descriptivo de las actividades del proceso contractual de prestación de servicios SC-SG-MC-040 DE 2025, numero 110.2011.206.2025 cuyo objeto fue realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Departamento de Casanare.

JOSE JULIAN MEJIA FUENTES
C.C. No. 4.208.865
de Paz De Rio, Boyacá
R/L GRUPO QUALITY,
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y
ASESORIAS ADMINISTRATIVAS
INTEGRALES S.A.S
NIT 900.835.934 – 2

Anexos:

- CD uno (1) información del contrato.
- ANEXO 1. Fotocopia cedula de ciudadanía R/L (1) Folio.
- ANEXO 2. Factura No. FE 5 (2) Folios.
- ANEXO 3. Certificación Bancaria (1) Folio.
- ANEXO 4. Certificación pagos seguridad social y parafiscales, y soporte de pago de seguridad Social, del representante Legal. (7) Folios.
- ANEXO 5. Informe Visita N° 1 Diagnostico. (12) Folios.
- ANEXO 6. Documentos de diagnóstico beneficiarios. (130) Folios.
- ANEXO 7. Evidencia envío E-Mail Plan de Trabajo y Análisis de riesgos. (12) Folios.
- ANEXO 8. Informe de visita N° 2 Socialización de plan de trabajo. (22) Folios.
- ANEXO 9. Planes de Trabajo beneficiarios. (84) Folios.
- ANEXO 10. Matriz de análisis de riesgos. (48) Folios.
- ANEXO 11. Listado Asistencia capacitación N° 1 Aspectos administrativos y planificación financiera. (1) Folio.
- ANEXO 12. Planilla de seguridad social administrador turístico y hotelero. (1) Folio.
- ANEXO 13. Paz y salvo administrador turístico y hotelero. (1) Folio.
- ANEXO 14. Listado Asistencia capacitación N° 2 Aspectos tributarios, higiene, seguridad y riesgos. (1) Folio.
- ANEXO 15. Listado Asistencia capacitación N° 3 Diseño de experiencias cultura de servicio y narrativa del producto. (1) Folio.
- ANEXO 16. Listado Asistencia capacitación N° 4 Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización. (1) Folio.
- ANEXO 17. Informes de visitas de intervención In Situ y evidencias de actividades y mejoras desarrolladas por beneficiarios. (85) Folios.
- ANEXO 18. Listado Asistencia Taller de Gastronomía Slow. (1) Folio.
- ANEXO 19. Planilla seguridad social chef. (1) Folio.
- ANEXO 20. Paz y salvo chef. (1) Folio.
- ANEXO 21. Evidencia envío fotografías a empresas. (22) Folios.
- ANEXO 22. Evidencia envío fotografías a secretaría de planeación. (3) Folios.
- ANEXO 23. Remisión ingreso de diplomas a almacén. (2) Folios
- ANEXO 24. Planilla entrega de diplomas a beneficiarios. (1) Folio.

ANEXO 1
Fotocopia cedula de ciudadanía R/L



CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 4.208.865

Apellidos
MEJIA FUENTES

Nombres
JOSE JULIAN

Nacionalidad
COL

Estatura
1.78

Sexo
M

Fecha de nacimiento
11 JUL 1982

G.S.
O-

Lugar de nacimiento
PAZ DE RIO (BOYACA)

Fecha y lugar de expedición
28 AGO 2000, PAZ DE RIO

Fecha de expiración
19 JUL 2034

Firma



.CO

050804762

REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

ICCOL050804762407199<<<<<<<<<<<
8207115M3407194COL4208865<<<<3
MEJIA<FUENTES<<JOSE<JULIAN<<<<

ANEXO 2
Factura No. FE 5

Espacio para
Logo Corporativo

GRUPO QUALITY ASEGURAMIENTO DE CALIDAD ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES SAS
NIT 900.835.934-2
cl 32 14 69
Tel: (608) 5761160
Yopal - Colombia
infoqualitysas@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FE 5

Señores	Municipio de sábanalarga		
NIT	891.857.823-6	**Teléfono**	(608) 3138850270 - Ext. 000
Dirección	calle 4 N 6-15	**Ciudad**	Sabanalarga - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	10/12/2025, 08:57
Expedición	10/12/2025, 08:58
Vencimiento	10/12/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	REALIZAR UNA VISITA PRESENCIAL PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN Y ELABORACIÓN DE UN DOCUMENTO DIAGNÓSTICO CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DE CADA UNO DE LOS DIEZ (10) BENEFICIARIOS, REFERENTE A LOS ASPECTOS A FORTALECER SEGÚN CORRESPONDA.	10.00	3,391,500.00
2	ELABORAR UN PLAN DE TRABAJO PARA CADA UNO DE LOS DIEZ (10) BENEFICIARIOS QUE CONTENGA ACCIONES ESPECÍFICAS DE MEJORA EN EL CORTO, MEDIANO Y LARGO PLAZO, RELACIONADAS CON EL FORTALECIMIENTO EN: ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO, ESTRUCTURACIÓN DE LA OFERTA DE SERVICIOS Y NORMA TÉCNICA SECTORIAL QUE APLIQUE A CADA ESTABLECIMIENTO. ESTE PLAN DE TRABAJO DEBE SOCIALIZARSE CON CADA UNO DE LOS DIEZ (10) BENEFICIARIOS Y ESTABLECERSE LA ASIGNACIÓN DE ACTIVIDADES Y TAREAS POR PARTE DEL CONTRATISTA PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS OBJETIVOS DEL PLAN DE TRABAJO PROPUESTO.	10.00	6,247,500.00
3	DESARROLLAR CAPACITACIONES GRUPALES TEÓRICO/PRÁCTICAS DE MANERA PRESENCIAL PARA LOS DIEZ (10) BENEFICIARIOS DONDE SE ABORDEN LOS SIGUIENTES TEMAS: 1) ASPECTOS ADMINISTRATIVOS Y PLANEACIÓN FINANCIERA 2) PLANEACIÓN TRIBUTARIA Y ASPECTOS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y RIESGOS DEL ESTABLECIMIENTO 3) DISEÑO DE EXPERIENCIAS APLICADAS A LOS ESLABONES DE LA CADENA DE VALOR DEL TURISMO, CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE SEVICIO Y NARRATIVA DEL PRODUCTO A OFERTAR. 4) ESTANDARIZACIÓN DE SERVICIOS, ATRIBUTOS DE MARCA, ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN, PUBLICIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS TURÍSTICOS.	16.00	8,948,800.00
4	REALIZAR TRES (3) VISITAS PRESENCIALES DE INTERVENCIÓN IN SITU A CADA UNO DE LOS DIEZ (10) BENEFICIARIOS, DONDE SE DESARROLLEN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1) ACOMPAÑAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE CADA UNA DE LAS ACTIVIDADES PROPUESTAS EN EL PLAN DE TRABAJO Y SEGUIMIENTO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS. 2) FORTALECIMIENTO DE CADA UNO DE LOS TEMAS ESTABLECIDOS EN LAS CAPACITACIONES REALIZADAS SEGÚN CORRESPONDA. 3) REALIZAR ACTIVIDADES DE MEJORA RELACIONADAS CON ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN LÓGICA Y ARMONIOSA DE LOS ELEMENTOS VISUALES DEL ESTABLECIMIENTO (CUANDO APLIQUE) SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN LA NORMA TÉCNICA SECTORIAL QUE APLIQUE A CADA ESTABLECIMIENTO.	3.00	8,032,500.00
5	REALIZAR UN TALLER PRESENCIAL TEÓRICO PRÁCTICO DE GASTRONOMÍA SLOW DONDE SE DESARROLLEN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1) INTRODUCCIÓN: FILOSOFÍA SLOW APLICADA A LA COCINA 2) EXPLORACIÓN SENSORIAL: EL ARTE DE LA DEGUSTACIÓN 3) EMPLATADO Y PRESENTACIÓN 4) CREACIÓN DE RECETAS SLOW 5) CIERRE Y DEGUSTACIÓN CONSCIENTE	1.00	2,618,000.00
6	REALIZAR UN BANCO DE QUINCE (15) FOTOGRAFÍAS DIGITALES EN ALTA RESOLUCIÓN Y A TRAVÉS DE CÁMARA PROFESIONAL, PARA CADA UNO DE LOS DIEZ (10) BENEFICIARIOS, DONDE SE EVIDENCIE EL SERVICIO QUE CADA UNO OFERTA.	150.00	5,355,000.00
7	REALIZAR EL DISEÑO, IMPRESIÓN Y ENTREGA DE DIPLOMAS DE RECONOCIMIENTO CON DISEÑO SOBRIO Y CORPORATIVO QUE INCLUYA: NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRENDIMIENTO BENEFICIARIO, NOMBRE DEL PROPIETARIO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE REALIZÓ EL PROCESO DE FORTALECIMIENTO Y ENTIDAD QUE OTORGA EL RECONOCIMIENTO, ES DECIR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE	10.00	1,806,420.00

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S. - Nit 830.048.115-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
	SABANALARGA; JUNTO CON LOS LOGOTIPOS DE CADA UNO Y LAS FIRMAS DE LOS REPRESENTANTES AUTORIZADOS.		

Total items: 7

Total Bruto	30,588,000.00
IVA 19%	5,811,720.00
Total a Pagar	36,399,720.00

Valor en Letras: Treinta y seis millones trescientos noventa y nueve mil setecientos veinte pesos m/cte

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Desembolso Crédito plus (CCD+) - Transferencia $ 36,399,720.00

Observaciones: PAGO FINAL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS: 110.2022.206.2025. CUYO OBJETO ES: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764077162946 aprobado en 20240814 prefijo FE desde el número 1 al 100 Vigencia: 24 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7912 Actividades de operadores turísticos Tarifa 11.04
CUFE: b967a070133a97fccc884ab182ac44d80875113f8a8ffe036f524b8e243c55540c3e1a43e6527bd21fb312f6718b641d

ANEXO 3
Certificación Bancaría Grupo Quality S.A.S

Certificado
Bancario

Martes, 18 de noviembre de 2025

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que GRUPO QUALITYASEGURAMIENTO DE CALIDAD & identificado(a) con NIT 900835934, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE AHORROS	58740963331	2015/04/17	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

ANEXO 4
Certificación seguridad social
Grupo Quality
Fortalecimiento Empresarial

Karol Fernanda Calderón Fuentes
Contador Público
Especialista En Dirección Financiera Y Docencia Universitaria

La Suscrita Contadora Publica KAROL FERNANDA CALDERON FUENTES
Identificada con cedula de ciudadanía No,23.914.344 de Paz de Rio (Boy)
y tarjeta profesional No. 114924-T
Certifica:

En calidad de Contadora Publica Independiente, de la empresa GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD & ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.NIT: 900.835.934-2, certifico que la empresa ha realizado los aportes correspondientes a seguridad social y parafiscales de sus empleados, conforme a las disposiciones legales vigentes, durante el periodo comprendido entre el 1 de Julio y el 30 de Noviembre de 2025, los pagos fueron realizados de acuerdo a las tarifas establecidas por la ley y dentro de los plazos estipulados por las autoridades competentes. Para cualquier consulta adiconal o verificación, quedamos a disposición para proporcional la documentación necesaria.

Se expide, en el municipio de Sabanalarga (Casanare) a los diez (10) días del mes de Diciembre de 2025.

KAROL FERNANDA CALDERON
CONTADORA PÚBLICA
TP. 114924-T

Celular 3203590860

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

FA4EF180906 1E68E

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **KAROL FERNANDA CALDERON FUENTES** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 23914344 de PAZ DE RIO (BOYACÁ) Y Tarjeta Profesional No 114924-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS ****************************
****
****

Dado en BOGOTA a los 2 días del mes de Diciembre de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

Sandra M Barrios
SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

Karol Fernanda Calderon Fuentes

Contador Público

Especialista En Dirección Financiera Y Docencia Universitaria





Celular 3144016473

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	4209865
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			JOSE JULIAN MEJIA FUENTES
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	6356748
TIPO APORTANTE:	52-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		79786714886	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	julio AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	julio AÑO 2025
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/07/07	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1665282149

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 227.800	$ 0	$ 227.800
SUBTOTALES:										$ 227.800	$ 0	$ 227.800

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 176.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 176.000	$ 0	$ 0	$ 176.000
SUBTOTALES:													$ 176.000	$ 0	$ 0	$ 176.000

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF99	CCF99-COMFACASANARE	1	$ 26.500	$ 0	$ 26.500
SUBTOTALES:			$ 26.500	$ 0	$ 26.500

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																							PARAFISCALES							
																										PENSIÓN									SALUD							ARP																			
N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO/ EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT.	IBC	ADMIN	CCF	SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
1	CC 4209865	JOSE JULIAN MEJIA FUENTES	INDEPEND		$ 1.423.500			NO	01																25-14 COLPENSIONES	30 1.423.500	$ 227.800	$ 0	$ 0		Normal	$ 227.800	EPS037-NUEVA EPS	30 1.423.500	$ 0	$ 176.000	$ 0	$ 176.000				$ 0		$ 0	SCCF99-COMFACASANARE	$ 26.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 434.300

Planilla Pagada
Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	4239865
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			JOSE JULIAN MEJIA FUENTES MEJIA FUENTES
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	6308748
TIPO APORTANTE:	62-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7979323918	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES:	agosto AÑO:	2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES:	agosto AÑO:	2025
DIAS DE MORA:			85				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/12/09	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1992713414

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 12.100	$ 0	$ 227.800	$ 12.100	$ 239.900
SUBTOTALES:										$ 227.800	$ 12.100	$ 239.900

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 9.500	$ 0	$ 178.000	$ 9.500	$ 0	$ 187.500
SUBTOTALES:													$ 178.000	$ 9.500	$ 0	$ 187.500

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF69	CCF69-COMFACASANARE	1	$ 28.500	$ 1.600	$ 30.100
SUBTOTALES:			$ 28.500	$ 1.600	$ 30.100

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																												PARAFISCALES					
																											PENSIÓN								SALUD								ARP																					
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	INS	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	VST	SLN	IGE	IRP	PPF	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP	APORTES VOLUNTARIOS	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES.	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTES	TOTAL APORTES	TOTAL APORTES	TOTAL APORTES	TOTAL APORTES
1	CC 4239865	MEJIA FUENTES JOSE JULIAN	INDEPEND		$ 1.423.500			NO																			25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.423.500	$ 227.800	$ 0	$ 0	Normal	$ 227.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 178.000	$ 0	$ 178.000			$ 0		$ 0	0	$ 0	$CCF69-1.423.500	COMFACASANARE	$ 28.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 457.500

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI Pagos de Seguridad Social

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	[illegible]
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			JOSÉ JULIÁN MEJÍA FUENTES MEJÍA FUENTES
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	6358748
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			7995591264	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	septiembre AÑO	2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	septiembre AÑO	2025
DÍAS DE MORA:			32				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/11/18	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1937281058

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 4.700	$ 0	$ 227.800	$ 4.700	$ 232.500
SUBTOTALES:										$ 227.800	$ 4.700	$ 232.500

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 3.700	$ 0	$ 178.000	$ 3.700	$ 0	$ 181.700
SUBTOTALES:													$ 178.000	$ 3.700	$ 0	$ 181.700

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
CCF69	CCF69-COMFACASANARE	1	$ 28.500	$ 600	$ 29.100
SUBTOTALES:			$ 28.500	$ 600	$ 29.100

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC [illegible]	MEJIA FUENTES JOSE JULIAN	INDEPEND		$ 1.423.500			NO																

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
1	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.423.500	$ 227.800	$ 0	[illegible]	[illegible]	$ 0	Normal	$ 227.800

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD / ARP

Nº	SALUD ADMIN	SALUD DÍAS COT	SALUD IBC	SALUD COTIZACIÓN	SALUD VALOR ADRES	SALUD TOTAL APORTE	ARP ADMIN	ARP DÍAS COT	ARP IBC	ARP CENTRO DE TRABAJO	ARP TOTAL APORTE
1	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 178.000	$ 0	$ 178.000			$ 0		$ 0

PARAFISCALES

Nº	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	30	$ 1.423.500	CCF69-COMFACASANARE	$ 28.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 443.300

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	4208865
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JOSE JULIAN MEJIA FUENTES MEJIA FUENTES
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	5058749
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA						
NÚMERO PLANILLA:		7995404741	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES octubre AÑO	2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	octubre AÑO	2025
DIAS DE MORA:		0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/11/18	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1650217790

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 227.800	$ 0	$ 227.800
SUBTOTALES:										$ 227.800	$ 0	$ 227.800

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 0	$ 178.000
SUBTOTALES:													$ 178.000	$ 0	$ 0	$ 178.000

Planilla Pagada
ach SOI
Planilla Pagada

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 4208865	MEJIA FUENTES JOSE JULIAN	INDEPEND		$ 1.423.500			NO																

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.423.500	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 227.800

SALUD

ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 178.000	$ 0	$ 178.000

ARP

ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
		$ 0		$ 0

PARAFISCALES

DIAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO:	$ 405.800

ANEXO 5
Informes visita N° 1
Diagnóstico.

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

INFORMES VISITA N° 1 - DIAGNÓSTICO

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es **"REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"** se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de recolectar información referente al estado actual de la empresa y/o iniciativa con el fin de elaborar un documento diagnostico cualitativo y cuantitativo que permita identificar cuáles serán los aspectos a fortalecer en cada iniciativa según corresponda.

Durante la visita se entrevistó al propietario de cada iniciativa, se tomó nota del estado actual de la empresa y se realizó un recorrido para conocer las instalaciones, se tomaron fotografías y se elaboró el documento de diagnóstico de cada uno y los siguientes son los informes de las visitas de diagnóstico.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES			**C.C:** 4.076.691
Empresa /Unidad Productiva: FINCA LAS DELICIAS – POSADA RURAL			**Nit:** 4.076.691 – 0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Km 0,5 Vía Vereda Monserrate		**Tel/Cel:** 3177266086	
MATRICULA MERCANTIL 178957	**RNT** 221999	**Correo electrónico:** gustavomelot@gmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** Julio 4. 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	HABITACIONES MAL DISTRIBUIDAS BODEGA DESORDENADA AJARDINAMIENTO DESCUIDADO PINTURA FACHADA DESCUIDADA Y POCO ATRACTIVA
RECOMENDACIONES	- RETIRAR REJAS VENTANAS INTERNAS - PINTAR FACHADA - MEJORAR AJARDINAMIENTO - TAPAR VENTANAS HAB. PEQUEÑAS - ORGANIZAR BODEGA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES	
C.C	4.208.865	**C.C**	4.076.691
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3177266086
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: SANDRA MILENA ROA ALFONSO			**C.C:** 23.417.986
Empresa /Unidad Productiva: CASA DE LOS GRIFOS			**Nit:** N/A
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 18		**Tel/Cel:** 3112124832	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** smra770328@gmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 04 JULIO 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	-CABLES ELECTRICOS FACHADA DESORGANIZADOS MOBILIARIO HABITACIONES NO COMBINA (DIFERENTE DISEÑO Y MATERIALES. · NO HAY OBJETOS DECORATIVOS · NO HAY SEÑALIZACION EVACUACION Y EMERGENCIAS · MOBILIARIO TAL DISTRIBUIDO Y DESORGANIZADO.
RECOMENDACIONES	· ORGANIZAR CABLES FACHADA · MEJORAR PODA Y AJARDINAMIENTO. · RETIRAR CANAL METALICAS · ELABORAR CUADROS DECORATIVOS · ORGANIZAR MARCA. · COLOCAR TOALLAS Y PIECEROS Y COJINES · COLOCAR SEÑALIZACION EMERGENCIAS Y SEG

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** SANDRA MILENA ROA ALFONSO	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.986
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112124832
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: ALDEMAR COLMENARES SALGADO			**C.C:** 74.810.536
Empresa /Unidad Productiva: ABISUTOS DE SABANALARGA			**Nit:** 74.810.536-0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 2 N° 6 - 55 Barrio la Esperanza		**Tel/Cel:** 3209535207	
MATRICULA MERCANTIL 189249	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** aldemarcolmenares86@gmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 05 JULIO 2025.

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	NO CUENTA CON ESTABLECIMIENTO. NO CUENTA CON MANIPULACION ALIMENTOS. NO CUENTA CON UNIFORMIDAD NO TIENE MARCA NI REDES SOCIALES NO TIENE COSTOS DE ALIMENTOS Y SE DEBE MEJORAR LA PRESENTACION DIBE ADQUIRIR ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN.
RECOMENDACIONES	DEBE REALIZAR CURSO MANIPULACION ALIMENTOS DEBE REALIZAR UNIFORMES. SE DEBE CREAR MARCA Y REDES SE DEBE COSTEAR Y MEJORAR PRESENTACION ALIMENTOS. SE DEBE COMPRAR TABLAS, CUCHILLOS, GUANTES.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** ALDEMAR COLMENARES SALGADO	
C.C	4.208.865	**C.C**	74.810.536
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3209535207
Firma:		**Firma:** Aldemar. C.S.	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL		
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025		
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.		
Nombre y apellidos: IRMA VEGA FERNANDEZ		**C.C:** 23.417.638
Empresa /Unidad Productiva: HOTEL LAS VEGAS		**Nit:** 23.417.638 -3
Departamento: CASANARE	**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: CRA 7 N° 5 – 35 (Barrio Centro)	**Tel/Cel:** 3112376476	
MATRICULA MERCANTIL 127421	**RNT** 49722	**Correo electrónico:** irmavega00@hotmail.com

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 05 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	HOTEL NOTABLEMENTE DESCUIDADO DISTRIBUCION HABITACIONES MEJORAR REPARAR LETRERO ENTRADA MEJORAR LIMPIEZA FACHADA MEJORAR AJARDINAMIENTO INTERNO DECANTAR CUADRO DECORATIVOS. HABITACIONES ORGANIZAR AREA DE CAFE.
RECOMENDACIONES	INICIAR DECORACION AREAS SOCIALES REPARAR Y RELUBICAR LETRERO ENTRADA ORGANIZAR CABLES FACHADA ORGANIZAR HABITACIONES, CORTINAS, PISEROS COJINES Y MOBILIARIO DE HABITACIONES.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** IRMA VEGA FERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.638
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112376476
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL		
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025		
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.		
Nombre y apellidos: DAYRON RAMIRO PARRA		**C.C:** 1.116.992.755
Empresa /Unidad Productiva: PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ		**Nit:** 1.116.992.755 – 1
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA
Dirección: Cra 8 Calle 7 – 08		**Tel/Cel:** 3103343905
MATRICULA MERCANTIL 155596	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** Dayron2014parra@gmail.com

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 06 JULIO 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.** **FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL**

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	LOCAL COMERCIAL EN OBRA NEGRA Y AREA PRODUCCION OBRA GRIS. PERSONAL SIN UNIFORMES. NO CONTABAN CON LOGO PERO SI CON NOMBRE. COSTEABAN PERO NO DOCUMENTABAN. NO CONTABAN CON MATERIAL PUBLICITARIO NI REDES SOCIALES
RECOMENDACIONES	COMPRAR UNIFORMES PAÑETAR Y PINTAR LOCAL VENDER NEVERA VIEJA Y RETIRAR BASURA Y RECICLAJE DEL PATIO. DISEÑAR MARCA Y DECORAR LOCAL CREAR MATERIAL PUBLICITARIO Y REDES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** DAYRON RAMIRO PARRA	
C.C	4.208.865	**C.C**	1.116.992.755
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3103343905
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO			**C.C:** 7.231.914
Empresa /Unidad Productiva: AGUA CLARA – CAFÉ BISTRO			**Nit:** 7.231.914 – 3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – CORREG. AGUACLARA	
Dirección: Cra 4 N° 2R – 86		**Tel/Cel:** 3229284920	
MATRICULA MERCANTIL 183427	**RNT**	**Correo electrónico:** oscarivan.lazo06@gmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 07 JULIO. 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

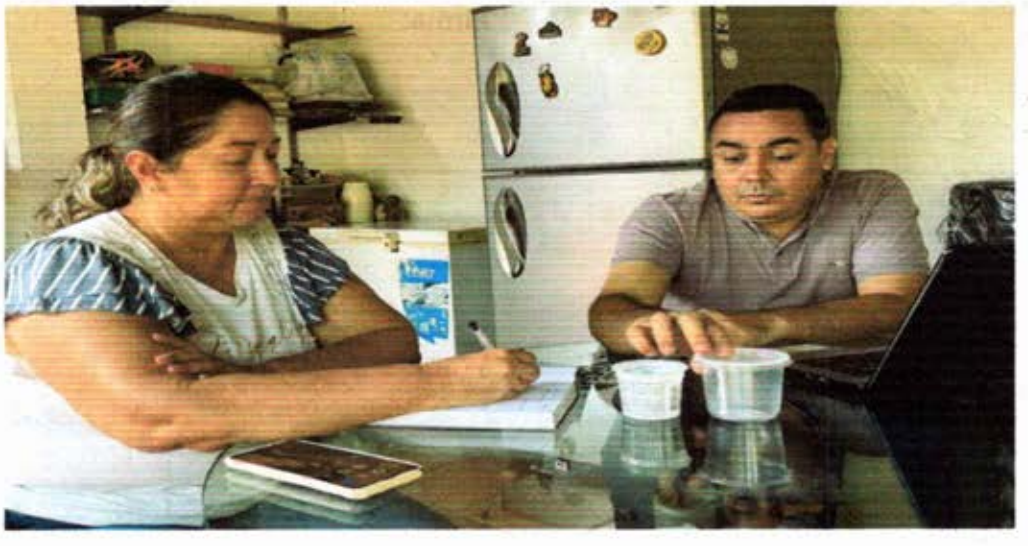
DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	- SE DEBE MEJORAR LA ORGANIZACION Y DISTRIBUCION MOBILIARIO - RENOVICAR ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y EMERGENCIAS - ORGANIZAR LOS REFRIGERADORES Y PORCIONAR. CONTAMINACION CRUZADA
RECOMENDACIONES	- MEJORAR LA MARCA. - TRABAJAR COSTEO Y RECETA ESTANDAR - UBICAR UBICACION REDES SOCIALES - COSTEAR Y ESTABLECER PRECIOS - MEJORAR PRESENTACION ALIMENTOS. Y FOTOGRAFIA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO	
C.C	4.208.865	**C.C**	7.231.914
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3229284920
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: NANCY YOLANDA VARGAS			**C.C:** 23.417.927
Empresa /Unidad Productiva: EL GRIEGO LA PERLA			**Nit:** 23.417.927-7
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 19		**Tel/Cel:** 3214534909	
MATRICULA MERCANTIL 189307	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** nancyzoo08@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 08 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	CASA DE FAMILIA VENDE SOBRE PEDIDO. P.V ESTABLECIDO PERO SIN TENER COSTEO Y RECETA ESTANDAR. PRODUCTO ARTESANAL.
RECOMENDACIONES	1. DEBE REALIZAR CURSO MANIP. ALIMENTOS - UTILIZAR UNIFORMES Y ELEMENTOS. PROTECCION PERSONAL. - MEJORAR EMPAQUES Y CREAR MARCA - UBICAR LOCAL COMERCIAL. - COSTEAR Y ELABORAR RECETA ESTANDAR

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** NANCY YOLANDA VARGAS	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.927
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3214534909
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA			**C.C:** 52.994.572
Empresa /Unidad Productiva: RESTAURANTE EL SAMÁN			**Nit:** 52.994.572 - 5
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 7 N° 6 – 55		**Tel/Cel:** 3152815626	
MATRICULA MERCANTIL 164283	**RNT**	**Correo electrónico:** cmilenarodriguez83@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 08 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	RESTAURANTE NOTABLEMENTE DESCUIDADO. AJARDINAMIENTO, MOBILIARIO, INFRAESTRUCTURA COCINA PERSONAL SIN UNIFORMES MEJORAR ALMACENAMIENTO PRODUCTOS REFRIGERACION Y CONGELACION PORCIONAMIENTO Y COSTEO. HIGIENE Y LIMPIEZA
RECOMENDACIONES	① PERSONAL DEBE UNIFORMARSE. ② FACHADA Y PAREDES INTERIORES PINTAR ③ MEJORAR PRESENTACION JARDIN. ④ JORNADA LIMPIEZA PROFUNDA. ⑤ CAMBIAR POLISOMBRA Y LAVAR MOBILIARIO. ⑥ MEJORAR DECORACIÓN LOCAL SALON COMEDOR ⑦ COLTRAR Y MEJORAR IMAGEN.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA	
C.C	4.208.865	**C.C**	52.994.572
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3152815626
Firma:		**Firma:** Cmilena Rodriguez	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL		
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025		
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.		
Nombre y apellidos: MARCELA AFANADOR HERNANDEZ		**C.C:** 20.454.440
Empresa /Unidad Productiva: GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR		**Nit:** 20.454.440 – 9
Departamento: CASANARE	**Municipio:** SABANALARGA – VDA LA GILEÑA	
Dirección: Km 34 + 409 Vía Villanueva - Monterrey	**Tel/Cel:** 3108814818	
MATRICULA MERCANTIL 167709	**RNT** 248538	**Correo electrónico:** marceafa@hotmail.com

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 09 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

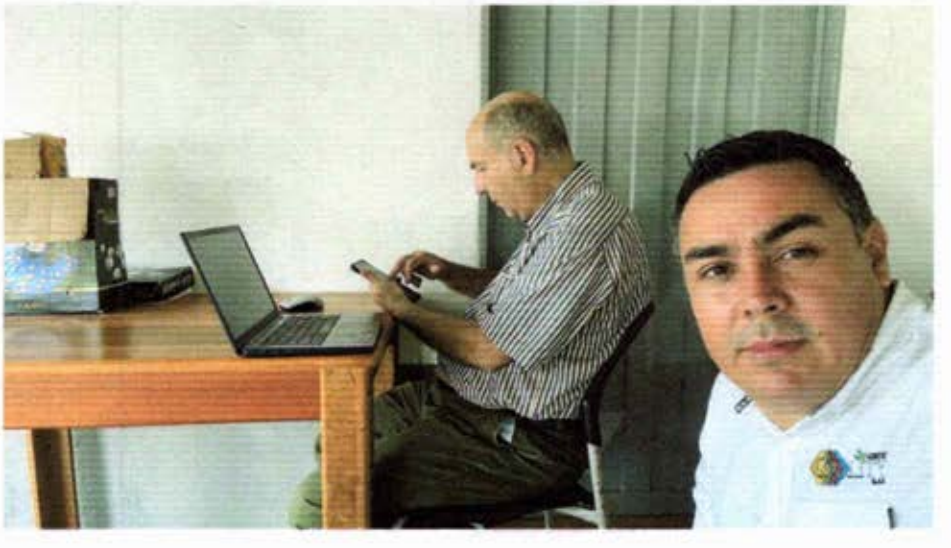
DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	LODGE RURAL CON EXELENTES INSTALACIONES NO SE CUENTA CON COSTEO. PERO SE DETERMINARON PRECIOS DE VENTA PROPIEDAD SE ENCUENTRA DETERIORADA EN SUS FACHADAS
RECOMENDACIONES	SE DEBE MEJORAR ALOJAMIENTO- PINTURA EXTERIOR PROPIEDAD- LIMPIEZA PISCINA. PRESENTACION HABITACIONES. MATERIAL FOTOGRAFICO. COSTEO Y PRECIOS DE VENTA MARCA Y REDES SOCIALES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** MARCELA AFANADOR HERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	20.454.440
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3108814818
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO REYES			**C.C:** 19.234.845
Empresa /Unidad Productiva: FINCA YAVIR EXPLORA			**Nit:** 900.723.265 - 2
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA SAN PEDRO	
Dirección: Km 25 Vía Monterrey - Villanueva		**Tel/Cel:** 3143356707	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** sanpedrodeupia@gmail.com	

Actividad: Visita N° 1 – Diagnostico.	**Fecha:** 07 JULIO
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar visita inicial para entrevistarnos con el propietario, escuchar su idea original de negocio y tomar nota de los aspectos relevantes que requieren mejoras urgentes, tomar fotografías y darnos una impresión inicial del estado actual de la empresa con el fin de poder elaborar un documento de diagnóstico que sea el insumo principal para elaborar el plan de trabajo.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	EXCELENTE PROPIEDAD CON MUY POCOS MEJORAS POR REALIZAR POCA DECORACION. NO CUENTAN CON COSTEO DE SERVICIO. NO CUENTAN CON MATERIAL FOTOGRAFICO NI REDES SOCIALES
RECOMENDACIONES	OBTENER RNT. ALOJ. RURAL Y CAMARA DE COMERCIO. MEJORAR DECORACION AREAS SOCIALES Y HABITACIONES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO REYES	
C.C	4.208.865	**C.C**	19.234.845
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3143356707
Firma:		**Firma:**	

ANEXO 6
Documentos de Diagnóstico beneficiarios.

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

DOCUMENTOS DE DIAGNOSTICO

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de recolectar información referente al estado actual de la empresa y/o iniciativa con el fin de elaborar un documento diagnostico cualitativo y cuantitativo que permita identificar cuáles serán los aspectos a fortalecer en cada iniciativa según corresponda.

Durante la visita se entrevistó al propietario de cada iniciativa, se tomó nota del estado actual de la empresa y se realizó un recorrido para conocer las instalaciones, se tomaron fotografías y se elaboró el documento de diagnóstico de cada uno que podrán ver a continuación.

Vb
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO MÍNIMA CUANTIA SC-SG-MC-017 DE 2025.
N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

Nombre	**FINCA LAS DELICIAS – POSADA RURAL**
Nit	4076691 – 0
Categoría	Finca Turística - Alojamiento Rural
Representante legal	Gustavo Hernando Melo Torres
Cédula	4.076.691
Dirección	Km 0,5 Vía Vda Monserrate
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	221999



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

La Finca está ubicada a 500 metros del casco urbano y por ella pasan el caño Guchirare y el caño la ilusión; actualmente cuenta con:

1. **Infraestructura**

   - Tres habitaciones, una de ellas con baño privado y dos con baño compartido.
   - Un baño social externo y otro baño social interno junto al área de estar.
   - Cocina.
   - Área de lavado.
   - Comedor.
   - Área de estar – Sala y Chinchorros.
   - Una terraza para observar la montaña.
   - Un kiosko en madera para realizar experiencias con cacao y reuniones.
   - Parqueadero para 7 vehículos.
   - Casa con la fábrica de chocolate y el fermentador de cacao
   - Puente Colgante.

2. **Idea Original Del Empresario**

   - La casa de la finca las delicias se construyó en el año 2005 inicialmente con dos habitaciones sin baño para escampar y almacenar elementos de la finca, la finca tiene 25 hectáreas destinadas principalmente 20 Ha a ganadería 3 Ha a cacao y 2 Ha de bosques y sembrados frutales.

     El deseo de los propietarios fue el de construir un hotel, pero debido a los altos costos de las propuestas que les presentaron diferentes profesionales decidieron posponer la construcción y decidieron ampliar construyendo baños, cocina una habitación adicional y un área de estar.

3. **Análisis de la demanda**

   - Los huéspedes son clientes que provienen de departamentos como Casanare, Boyacá, Cundinamarca principalmente familias de estrato medio.

4. **Análisis de atractivos**

- Cuenta con dos caños – Guchiral y la Ilusión contaminados por vertimientos de otras fincas.
- Bosque que cuenta con dos hectáreas.
- Un puente metálico colgante de 24 metros de largo y de ancho 1 metro y de alto 10 Metros.
- Cuentan con muchos arboles frutales y gran variedad de aves.
- Cuenta con una vista maravillosa de la cordillera.
- Cuentan con la fábrica de chocolate.
- Cuentan con un sendero ecológico que tiene una extensión de 600 Metros y recorre el bosque.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Alojamiento sin alimentación, la alimentación es tercerizada con establecimientos del casco urbano.
- Clausuras de eventos.
- Alquiler del salón de eventos especiales.
- Caminatas ecológicas.
- Venta de productos a base de chocolate.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

1. Actualmente los precios de venta se establecieron con respecto a un análisis que se realizó con un profesional y se definieron las tarifas, pero se realizara una revisión a estos para verificar los precios.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

1. Se realizo un análisis, tienen determinados los precios de venta, pero no tienen un tarifario.

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

1. No cuentan actualmente con un plan de comercialización ni estrategias definidas para hacerse visibles en el mercado. No cuentan con material fotográfico que les permita mostrarse y ser encontrados en redes sociales como Instagram y Facebook.

DIAGNOSTICO POSADA RURAL LAS DELICIAS

FORTALECIMIENTO DE AREAS

ASPECTOS LEGALES

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Persona natural	✓		Se explico las ventajas y desventajas de ser una persona natural y ser una persona jurídica y las obligaciónes contables y tributarias que cada uno de estos tiene, se comprometieron a iniciar el proceso de formalización y transición a una persona jurídica.
		Persona jurídica		x	N/A
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio	✓		
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.	✓		
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.		x	Se debe exhibir el Rut
1,0		El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acimpro.	✓		No se realiza por que no tienen televisores ni reproductores de música.
1,0		El establecimiento cuenta con registro nacional de turismo y esta exhibido.		x	Se debe exhibir el Registro Nacional de Turismo.
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal		x	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en Tesorería municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.		x	Se debe solicitar el permiso de utilización del suelo en la oficina de planeación municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.		x	Se debe solicitar visita del cuerpo de bomberos y una vez se obtenga la habilitación por parte de estos se debe exhibir el certificado.
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.		x	Se debe comenzar a emitir documento equivalente a factura.
		Pertenece al Régimen común del Impuesto al consumo	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la renta	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la ventas	✓		N/A
1,0		Presenta declaración Anual de Industria y Comercio		x	No presentan declaración anual de industria y comercio.
		Es agente Retenedor de Ica	✓		N/A
1,0		Presenta declaración Anual de Industria y Comercio		x	Una vez se encuentre formalizado se debe presentar la declaración de anual de industria y comercio.
		Es agente Retenedor de Ica	✓		N/A
1,0		Realiza el aporte parafiscal de Turismo	✓		Si se realizan pagos de aportes parafiscales del turismo.
1,0		Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)		x	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, ordenes de compra, entradas y salidas de mercancía, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).

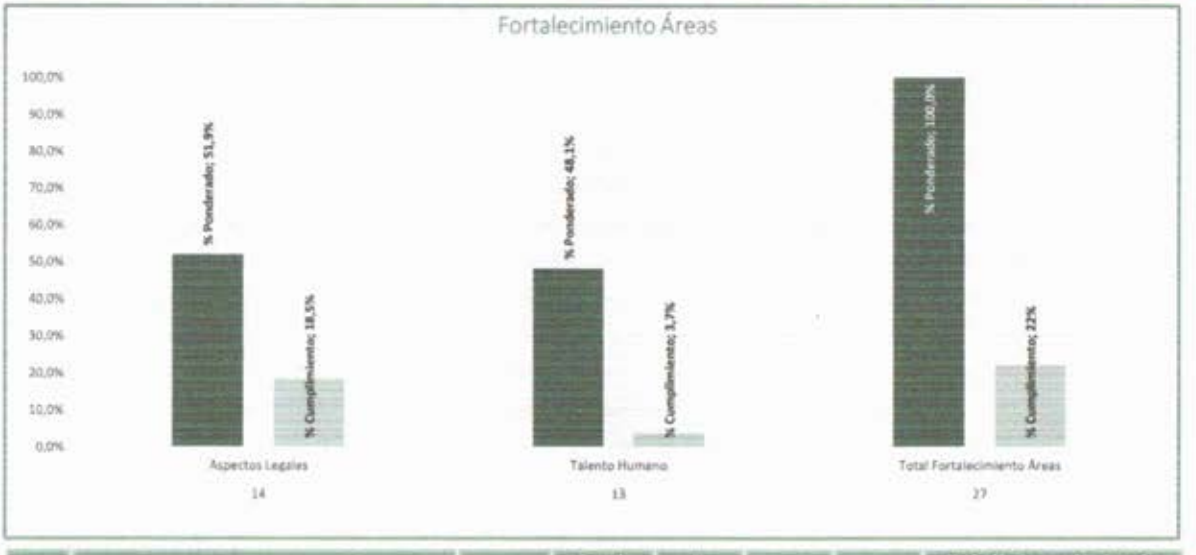
Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
14	Requisitos Generales	100,0%	5	9	35,7%	35,7%		
14	**Total Aspectos Legales**	**100,0%**	**5**	**9**	**35,71%**		**0,0%**	**35,71%**

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.		x	Se debe definir un proceso para seleccionar el personal ya que solo se contrata por recomendaciones.
1,0		Existen perfiles para los cargos.		x	Se deben definir los perfiles para los cargos.
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		x	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).		x	El personal debe ser contratado de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Se cuenta con un plan de inducción a empleados.		x	Se debe implementar y documentar un plan de inducción para los empleados.

1,0		Existen planes de ascensos, capacitación, incentivos.		x	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.
1,0		Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal		x	No es fácil tener capacitaciones de este tipo en el lugar ya que no existen los programas.
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.		x	Se deben entregar uniformes e identificación al personal de servicio.
1,0		Realiza afiliación al SSGS		x	Se deben realizar las afiliaciones del personal al SSGS
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		x	Se deben entregar los elementos de protección personal a personal de limpieza.
1,0		Existe reglamento interno de trabajo.		x	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.		x	Se deben cancelar las prestaciones sociales a los colaboradores.

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
13	Requisitos Generales	100,0%	1	12	7,7%	7,7%				
13	Total Talento Humano	100,0%	1	12	7,69%		0,0%			7,69%



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
14	Aspectos Legales	51,9%	5	9	18,52%	35,7%	0,00%			
13	Talento Humano	48,1%	1	12	3,70%	7,7%	0,00%			22,22%
27	Total Fortalecimiento Áreas	100,0%	6	21	22%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene identificado el que mercado desea llegar, (El estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)		x	Se debe identificar el mercado al que se desea llegar, (estrato socioeconómico, sexo, edades de sus potenciales clientes).
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e intangible).	✓		Posee dos fuentes hídricas, un puente colgante, bosques, aves, fauna silvestre, cultivos de cacao.
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	✓		
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	✓		

Total Puntos	Estructuración del Producto	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	3	1	75,0%	75,0%				
4	Total Estructuración Producto	100,0%	3	1	75,00%		0,0%			75,00%

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?.		x	Se deben analizarz las expectativas de los clientes para ver si el mercado requiere de este tipo de producto o servicio.
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.	✓		Si la tienen determinada, se pueden atender 7 personas cómodamente para servicio de alojamiento.
1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		Si se cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo producto o servicio.
1,0		Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	Se debe analizar y determinar cuales pueden ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.
1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		x	Se deben identificar y determinar los recursos que se necesitan para la prestación del servicio.

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	2	2	33,3%	50,0%				
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	0	2	0,0%	0,0%			33,33%	
6	Total Desarrollo del Concepto	100,0%	2	4	33,33%		0,0%			

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

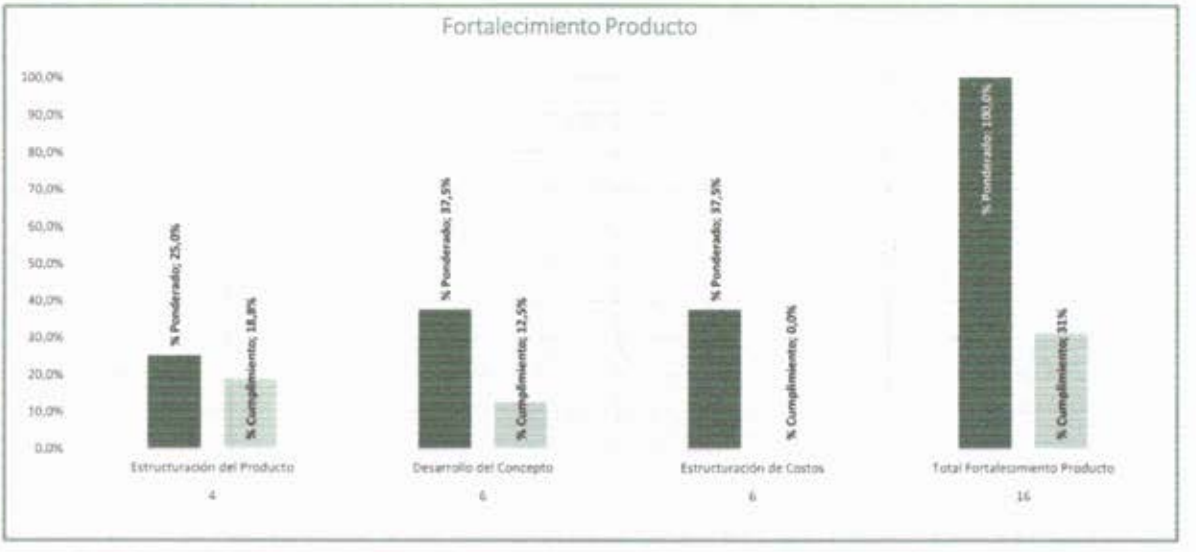
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	Se debe utilizar un sistema de costos.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Materia Prima		x	Se debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	Se debe identificar el Talento Humano como factor del Costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	Se deben identificar los costos indirectos como factores del costo.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)		x	Los precios de venta fueron establecidos con base en un análisis estimado de los costos de producción que debe ser revisado.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, Internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales al voz a voz.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Análisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%			0,00%	
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	0	6	0,00%		0,0%			



Total Puntos	Fortalecimiento Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	**Estructuración del Producto**	25,0%	3	1	18,75%	75,0%	0,00%			
6	**Desarrollo del Concepto**	37,5%	2	4	12,50%	33,3%	0,00%		31,25%	
6	**Estructuración de Costos**	37,5%	0	6	0,00%	0,0%	0,00%			
16	**Total Fortalecimiento Producto**	100,0%	5	11	31%		0,0%			

ALOJAMIENTOS RURALES NTSH - 008

REQUISITOS DE PLANTA

PLANTA DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La entrada principal y de una habitación son accesibles para personas con discapacidad.	✓		
1,0		Cuenta con iluminación exterior e interior.	✓		
1,0		Tiene señalización arquitectónica y de seguridad (NTC-1461 y NTC-1867)		x	Se debe instalar señalización arquitectónica y de seguridad.
1,0		Cuenta con planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.		x	Se debe contar con una planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.
1,0		Cuenta con un programa y registro de control de plagas.	✓		
1,0		El mobiliario está dispuesto de forma armoniosa, guardando una unidad de estilo decorativo acorde con las características arquitectónicas de la edificación.		x	El mobiliario debe disponerse de forma armoniosa tanto de áreas comunes, habitaciones, comedor y patio.
1,0		Las redes de servicios sanitarios, están ocultas en las paredes o pisos.	✓		
1,0		Las redes de servicios eléctricos son conducidas a través de ductos o canaletas aislantes, y las uniones están protegidas por cajas.	✓		
1,0		Las redes de servicios hidráulicos están protegidas y canalizadas.	✓		
1,0		Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con iluminación eléctrica.	✓		
1,0		Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con ventilación e iluminación natural directa.	✓		
1,0		Cuenta con un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.		x	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Parqueo	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con zona de parqueo equivalente al 80% de las habitaciones. (*cuando el acceso es por vía terrestre*)	✓		
1,0		Se informa al cliente si cuenta con servicio de parqueo disponible (*en el caso de alojamientos rurales cuyo acceso sea por vía aérea este criterio no aplica*).	✓		

1,0		Cuenta con iluminación nocturna.		x	Se debe adecuar iluminación en el área del parqueadero.

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Verdes	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento cuenta con áreas verdes.	✓		
1,0		Cuenta con un programa y registro de mantenimiento.		x	Se debe documentar el programa de mantenimiento de áreas verdes.
1,0		Son armoniosas con el entorno.	✓		
1,0		El establecimiento promueve el uso de flora nativa en las áreas verdes y el entorno en el cual se encuentra ubicado.	✓		

Total Puntos	Planta del Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Edificación	63,2%	8	4	42,1%	66,7%		68,42%		
3	Zona de Parqueo	15,8%	2	1	10,5%	66,7%				
4	Áreas Verdes	21,1%	3	1	15,8%	75,0%				
19	Total Planta del Establecimiento	100,0%	13	6	68,42%		0,0%			

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Emergencias	Cumple		Comentarios
			Si	No	
		Tiene detectores de humo. (*Requisito de opcional cumplimiento*).	✓		N/A
1,0		Tiene extintores con carga vigente.		x	Se deben colocar extintores multipropósito ABC en área de pasillos y tipo K para el área de cocina.

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con un área de recepción para los huéspedes.		x	Se debe habilitar un área de recepción para huéspedes.
1,0		El espacio de recepción está decorado acorde con el estilo del establecimiento.		x	Se debe decorar el espacio de recepción acorde con el estilo del establecimiento.
1,0		Las instalaciones y mobiliario de servicio al público son confortables y área de recepción está iluminada y en buen estado de conservación.	✓		
1,0		La zona exterior inmediata al establecimiento de alojamiento, se encuentra limpia e iluminada sin obstáculos que dificulten el acceso a las áreas comunes y habitaciones.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.

Vlr Ítem	Evidencia	Corredores y Pasillos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Están iluminados.	✓		
1,0		Se tiene señalización para: Salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios.		x	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.
1,0		Se identifica la ubicación de las habitaciones.		x	Se debe colocar los números e identificación de las habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Climatización.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con ventilación mecánica o natural.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta como mínimo con un baño social.	✓		

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Emergencias	9,1%	0	1	0,0%	0,0%		45,45%		
5	Recepción	45,5%	2	3	18,2%	40,0%				
3	Corredores y Pasillos	27,3%	1	2	9,1%	33,3%				
1	Climatización	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
1	Baños Públicos	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
11	Total Espacios Públicos	100,0%	5	6	45,45%		0,0%			

HABITACIONES					
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Dimensiones**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		La habitación cuenta con baño privado.		x	Solo una cuenta con baño privado.
1,0		La habitación estándar de una cama es un área de 12.50 m2 ó más. (*Incluye baño y espacio para colgar la ropa).*	✓		
1,0		La habitación estándar de dos camas ó una cama doble es un área de 18.25 m2 ó más. (Incluye baño y espacio para colgar la ropa).	✓		
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Seguridad**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		Se tiene un sistema de cierre en las ventanas.	✓		
1,0		Se tiene un sistema de cierre en las puertas.	✓		
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Muebles**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		Cama sencilla mínimo de 1.00 m x 1.90 m	✓		
1,0		Cama doble mínimo de 1.40 m x 1.90 m.	✓		
1,0		Las camas tienen colchón y almohadas.	✓		
1,0		En habitaciones con dos camas hay por lo menos una mesa de noche entre las dos camas.	✓		
1,0		En habitaciones con cama doble hay dos mesas de noche. (*requisito de opcional cumplimiento).*		x	Faltan mesas de noche
1,0		Tienen closet o armario acorde con la capacidad de ocupación de la habitación.	✓		
		Se tiene una silla o puesto de sofá por cada puesto de cama *(Requisito de opcional cumplimiento).*	✓		N/A
1,0		Se tienen artículos decorativos en buen estado y limpios.		x	Se deben colocar artículos decorativos en las habitaciones.
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de las habitaciones.
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Conexiones**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		Se tienen tomas eléctricas.	✓		Se debe aumentar el número de tomas eléctricas en la habitación principal
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Ropa de Cama**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		La ropa de cama está limpia, Sin manchas, ni descosidas, sin huecos o perforaciones, sin decoloración de los tejidos.	✓		
1,0		Los colchones tienen su fecha de rotación vigente.		x	Se debe registrar la fecha de rotación de los colchones.
1,0		Se tienen protectores para los colchones y almohadas.	✓		
1,0		La ropa de cama es de tejido 50% poliéster 50% algodón.	✓		
1,0		Cuenta con un inventario (*Rank Stock*) mínimo de dos juegos por cama.	✓		
1,0		Cuentan con dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.		x	Se deben colocar dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Ventanas**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		Tienen cortinas, persianas, Black out o similares.	✓		
1,0		Las cortinas, persianas, Black out o similares están limpias sin roturas ni manchas.	✓		
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Iluminación**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		Se tiene iluminación general para la habitación.	✓		
1,0		El encendido y apagado conmutable está cerca de las camas.		x	Se debe instalar encendido y apagado conmutable cerca de las camas.
Vlr Ítem	**Evidencia**	**Climatización**	**Cumple**		**Comentarios**
			Si	**No**	
1,0		Cuentan con ventilación mecánica o natural.	✓		Cuentan con ventilación mecánica.

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Dimensiones	12,0%	2	1	8,0%	66,7%				
2	Seguridad	8,0%	2	0	8,0%	100,0%				
8	Muebles	32,0%	5	3	20,0%	62,5%				
1	Conexiones	4,0%	1	0	4,0%	100,0%				
6	Ropa de Cama	24,0%	4	2	16,0%	66,7%				
2	Ventanas	8,0%	2	0	8,0%	100,0%				
2	Iluminación	8,0%	1	1	4,0%	50,0%				
1	Climatización	4,0%	1	0	4,0%	100,0%				
25	Total Habitaciones	100,0%	18	7	72,00%		0,0%		72,00%	

BAÑOS DE HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan con un programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza y desinfección diario.
1,0		Cuentan con agua las 24 hs	✓		
1,0		Cuentan con ventilación o extractor de olores.	✓		
1,0		El piso está sin alfombra.	✓		
1,0		Cuentan con inodoro.	✓		
1,0		Tienen toallero.	✓		Se deben instalar toalleros de tubo horizontal en los baños de las habitaciones.
1,0		Tienen Jabonera.	✓		
1,0		Los baños cuentan con portarrollos de papel.	✓		
1,0		Los lavamanos cuentan con espejos.		x	Se deben colocar espejo en los baños que hacen falta
		Cuenta con luz en el espejo del baño de 40 watts (Luz fría). *(requisito de opcional cumplimiento).*	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Ducha	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene ducha con flujo de agua de mínimo 2 lts/min.	✓		
1,0		Tiene piso o superficie antideslizante.	✓		
1,0		Tiene pasamanos de seguridad.		x	Se debe instalar pasamanos de seguridad a las duches.

Vlr Ítem	Evidencia	Toallas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.	✓		
1,0		Las medidas de las toallas para cuerpo son de mínimo 0.63 m x 1.25 m, peso mínimo 300 grs.	✓		
1,0		Las medidas de las toallas para manos son de mínimo 0.40 m x 0.68 m.		x	Se deben colocar toallas de manos
1,0		Las medidas de los faciales son de mínimo 0.30 m x 0.30 m.	✓		
1,0		Las toallas no están manchadas ni rotas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Conexión para los aparatos eléctricos.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene conexión para los aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.		x	Se debe colocar indicación de voltaje.
1,0		Se tienen disponibles para los huéspedes convertidores y adaptadores de corriente.		x	Se deben tener disponibles para los clientes convertidores y adaptadores de corriente.

Total Puntos	Baños de Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
9	Características	47,4%	7	2	36,8%	77,8%				
3	Ducha	15,8%	2	1	10,5%	66,7%				
5	Toallas	26,3%	4	1	21,1%	80,0%				
2	Conexión Para Aparatos Eléctricos	10,5%	0	2	0,0%	0,0%				
19	Total Baños de Habitaciones	100,0%	13	6	68,42%		0,0%		68,42%	

SALA Y COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Ofrece el servicio de alimentación.		x	Se recomienda ofrecer el servicio de alimentación ya que en este momento es tercerizado.
1,0		Se presta el servicio de alimentación en horas determinadas.		x	Se debe ofrecer servicio de alimentación en horas determinadas.
1,0		La sala y el comedor están iluminados.	✓		Se recomienda instalar luz calida al interior de la casa y luz fria en los exteriores.
1,0		La sala y el comedor cuentan con un número de muebles (Sillas, mesas, perezosas, hamacas entre otros....), suficientes para el uso máximo de posibles usuarios del establecimiento de alojamiento.		x	Se debe mejorar el área de estar dentro de la casa, mas número de sillas y sofás y retirar los chinchorros.
1,0		Se tiene televisor de 14" (pulgadas) o superior con control remoto.		x	Se recomienda instalar un televisor con control remoto en el área de comedor.
1,0		Se tiene programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.		x	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.

Total Puntos	Sala Comedor	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
6	Características	100,0%	1	5	16,7%	16,7%		Positiva / Se mantiene / Negativa
6	**Total Sala Comedor**	**100,0%**	**1**	**5**	**16,67%**		**0,0%**	**16,67%**

RESERVA DE AGUA PARA EL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Agua Potable	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene reserva para 3 días de consumo promedio con una ocupación del 100% del establecimiento.	✓		
1,0		Se tiene programa y mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros.		x	Se debe elaborar un programa de mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros.

Total Puntos	Reserva de Agua Potable Establecimiento	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
2	Agua Potable	100,0%	1	1	50,0%	50,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
2	**Total Reserva de Agua Potable**	**100,0%**	**1**	**1**	**50,00%**		**0,0%**	**50,00%**

AREAS DE RECREACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Recreativas.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Se tiene el servicio de piscina propia o contratado. *(No aplica en clima frio); (Aplica para clima frio en establecimientos que ofrezcan el servicio de piscina terma()).*	✓		N/A
		El área de piscina cuenta con las instrucciones de uso y seguridad situadas en un lugar visible.	✓		N/A
1,0		Cuenta con áreas recreativas en instalaciones propias o contratadas.		x	Se recomienda habilitar áreas recreativas en las intalaciones o contratadas fuera de la propiedad.

Total Puntos	Áreas de Recreación	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Áreas Recreativas	100,0%	0	1	0,0%	0,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
1	**Total Áreas de Recreación**	**100,0%**	**0**	**1**	**0,00%**		**0,0%**	**0,00%**

SERVICIOS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Mantenimiento.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con depósitos para herramientas.		x	Se cuenta con un área de deposito para herramientas pero esta se encuentra notablemente desorganizada y debe mejorarse su estado de presentación.
1,0		Se tiene programa y registros de mantenimiento correctivo y preventivo.		x	Se debe elaborar un programa y llevar los registros del mantenimiento correctivo y preventivo.

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Maquinas.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
		Cuenta con cuarto de máquinas.	✓		N/A
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del cuarto de máquinas.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para la zona de mantenimiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Manejo de Residuos.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con cuarto de basuras.		x	Se debe habilitar un área para depositar las basuras.
1,0		Cuenta con recipientes identificados para basuras.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo al cuarto de basuras.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el cuarto de basuras.
1,0		Cuenta con un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.		x	Se debe elaborar un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.

Vlr Ítem	Evidencia	Manejo de Aguas Residuales.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento cuenta con un sistema de recolección de aguas residuales.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con pozo séptico o alcantarillado.	✓		Pozo Séptico
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento al pozo séptico.		x	Se debe elaborar un programa de mantenimiento del pozo séptico.

Total Puntos	Servicios Generales	% Ponderado	Cumple		% Ponderadolsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
			Si	No				Positiva / Se mantiene / Negativa
2	Zona de Mantenimiento	20,0%	0	2	0,0%	0,0%		30,00%
1	Zona de Maquinas	10,0%	0	1	0,0%	0,0%		
4	Manejo de Residuos	40,0%	1	3	10,0%	25,0%		
3	Manejo de Aguas Residuales	30,0%	2	1	20,0%	66,7%		
10	Total Servicios Generales	100,0%	3	7	30,00%		0,0%	

Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple		% Ponderadolsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
			Si	No				Positiva / Se mantiene / Negativa
19	Planta del Establecimiento	20,4%	13	6	14,0%	68,4%		58,06%
11	Espacios Públicos	11,8%	5	6	5,4%	45,5%		
25	Habitaciones	26,9%	18	7	19,4%	72,0%		
19	Baños Habitaciones	20,4%	13	6	14,0%	68,4%		
6	Sala y Comedor	6,5%	1	5	1,1%	16,7%		
2	Reserva de Agua para el Establecimiento	2,2%	1	1	1,1%	50,0%		
1	Áreas de Recreación	1,1%	0	1	0,0%	0,0%		
10	Servicios Generales	10,8%	3	7	3,2%	30,0%		
93	Total Requisitos de Planta	100,0%	54	39	58,06%		0,0%	

REQUISITOS DEL SERVICIO

EDIFICACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Insonorización.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene aislamiento en los espacios de maquinaria y aparatos al interior que generen ruido.		x	Eliminar ventanas pequeñas con rejas de las habitaciones pequeñas y cerrar la ventana grande de la habitación principal que da contra el área de sala de estar para dar mayor privacidad a los clientes y evitar ruidos al interior de estas.

Total Puntos	Insonorización	% Ponderado	Cumple		% Ponderadolsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
			Si	No				Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Zona de Mantenimiento	100,0%	0	1	0,0%	0,0%		0,00%
1	Total Insonorización	100,0%	0	1	0,00%		0,0%	

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Las áreas de servicio al cliente y al público están limpias, higiénicas y ventiladas.	✓		
		Las cortinas, persianas o similares están limpias, sin manchas ni rotas.	✓		N/A
1,0		Se tiene ausencia de olores y ruidos por causa de aseo, maquinaria, traslado de mercancías o similares.	✓		Se debe completar hasta arriba el muro del baño.
1,0		Se tiene un área de registro de huéspedes.		x	Se debe habilitar un área para el registro de huéspedes.
1,0		Se comunica al huésped la información sobre el procedimiento de quejas.		x	Se debe comunicar al huésped información sobre el procedimiento de quejas.
1,0		Existe en el área de recepción un sistema de comunicación	✓		
		La cuenta del cliente está disponible para saldos parciales.	✓		N/A
1,0		En el área de recepción se brinda información turística del sitio dónde está ubicado el establecimiento de alojamiento.		x	Se debe brindar información turística del sitio donde está ubicado el establecimiento del alojamiento.
1,0		Se dan indicaciones precisas para que el cliente localice su habitación con facilidad.	✓		
1,0		Cuentan con una guía turística y mapas de la región.		x	Se debe colocar una guía turística de la ciudad y mapas de la región. Solicitar a gustavo.
1,0		Se da información al cliente sobre las tarifas vigentes.	✓		
1,0		Las tarifas están en un lugar visible.	✓		
1,0		Se brinda información sobre los servicios de alimentación y complementarios.	✓		
1,0		Se lleva un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un libro de registro.		x	Se debe llevar un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un libro de registro. TRA

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con agua las 24 hrs.	✓		
1,0		Cuenta con ventilación mecánica ó natural.	✓		
1,0		Tiene Jabón y Toallas.		x	Se deben colocar toallas de manos en los baños.
1,0		Los baños cuentan con portarrollos de papel.	✓		
1,0		Tiene cesto para los papeles.	✓		
1,0		Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario.

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
12	Recepción	66,7%	7	5	38,9%	58,3%		
6	Baños Públicos	33,3%	4	2	22,2%	66,7%		61,11%
18	Total Espacios Públicos	100,0%	11	7	61,11%		0,0%	

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tienen las instrucciones de emergencia y evacuación ubicadas detrás de las puertas.		x	Se deben colocar las instrucciones de emergencia y evacuación detrás de las puertas de las habitaciones.

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Seguridad	100,0%	0	1	0,0%	0,0%		
1	Total Seguridad	100,0%	0	1	0,00%		0,0%	0,00%

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

BAÑOS HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Artículos y Enseres	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene una barra de jabón por huésped.	✓		
1,0		Tiene papel higiénico.	✓		
1,0		Tiene Champú para el cabello.		x	Se recomienda colocar Shampo para el cabello.

1,0		Tiene cesto para papeles.	✓		
1,0		Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario de los baños de las habitaciones.

Total Puntos	Baños Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Artículos y Enseres	100,0%	3	2	60,0%	60,0%				
5	**Baños Habitaciones**	100,0%	3	2	60,00%		0,0%		60,00%	

RESTAURANTE COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspecto y Apariencia.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Los meseros tienen los uniformes sin roturas, sin manchas y limpios.		x	No hay personal de servicio de restaurante.

Vlr Ítem	Evidencia	Restaurante y Comedor	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con una carta de alimentos *(Cuando aplique)*.		x	No se cuenta con una carta de alimentos.
1,0		Se cuenta con una carta de licores *(Cuando aplique)*.		x	No se cuenta con una carta de licores.

Vlr Ítem	Evidencia	Elementos del Montaje.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Los elementos del montaje están limpios, sin roturas ni manchas.		x	No se cuenta con elementos de montaje.
1,0		Los cubremanteles, tapas, servilletas o similares, son cambiados en cada rotación de clientes.		x	Se recomienda colocar manteles y tapas a las mesas del restaurante.

Vlr Ítem	Evidencia	Vajilla	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La vajilla se encuentra en perfecto estado de conservación sin ralladuras ni roturas.	✓		
1,0		El menaje corresponde al 150% de la capacidad en huéspedes en el lugar.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cristalería y cubertería.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La cristalería se encuentra en perfecto estado de conservación y sin roturas ni ralladuras.	✓		
1,0		La cubierta se encuentra en perfecto estado de conservación sin roturas, Ralladuras ni torceduras.	✓		
1,0		EL menaje corresponde al 150% de la capacidad del lugar.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Buenas practicas de manufactura.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El área de alimentos y bebidas cumple con la reglamentación legal vigente.	✓		

Total Puntos	Restaurante Comedor	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Aspecto y Apariencia	9,1%	0	1	0,0%	0,0%				
2	Restaurante y Comedor	18,2%	0	2	0,0%	0,0%				
2	Elementos del Montaje	18,2%	0	2	0,0%	0,0%				
2	Vajilla	18,2%	2	0	18,2%	100,0%				
3	Cristalería y Cubertería	27,3%	3	0	27,3%	100,0%				
1	Buenas Practicas de Manufactura	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
11	**Total Restaurante Comedor**	100,0%	6	5	54,55%		0,0%		54,55%	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios Básicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con servicio de lavandería.	✓		Lavadora
1,0		Tiene cajilla de seguridad.		x	Se debe facilitar el servicio de cajilla de seguridad para los clientes.
1,0		Cuenta con el servicio de reservación de excursiones o tours.		x	Se debe facilitar el servicio de reservación de excursiones o tours con algún tercero.
1,0		Ofrecen el servicio de llamada despertador.		x	Se debe ofrecer el servicio de llamada despertador.

1,0		Recibe una o mas tarjetas de crédito o débito.	✓		Solo aplica pagos en efectivo o transferencias.
1,0		Facilita el acceso a servicios médicos.	✓		
1,0		Tienen seguro para huéspedes.		x	Los clientes tienen seguro de huéspedes por el operador que viaja.
1,0		Tienen botiquín de primeros auxilios.		x	Se debe adquirir un botiquín de primeros auxilios pero con su dotación no es la adecuada.

Total Puntos	Servicios Complementarios	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
8	Aspecto y Apariencia	100,0%	3	5	37,5%	37,5%				
8	**Total Servicios Complementarios**	100,0%	3	5	37,50%		0,0%		37,50%	

SERVICIOS AL CLIENTE

Vlr Ítem	Evidencia	Servicio al Cliente en Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Atención disponible las 24hrs	✓		
1,0		Se informa sobre la hora de salida (Check Out)		x	Se debe informar la hora de salida Check Out
1,0		Se da el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del establecimiento de alojamiento.		x	Se deben elaborar los protocolos de servicio del establecimiento de alojamiento y hospedaje.
1,0		Se da información sobre los puntos de mayor atractivo turístico de la zona de ubicación del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se tiene conocimiento de los transportes públicos, sus conexiones y horarios actualizados.	✓		
1,0		Se informa al cliente en el momento de llegada, sobre las condiciones de acceso al servicio telefónico y a los servicios complementarios.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Prevención y Anticipación de Quejas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se dispone de un procedimiento de atención de quejas y reclamos.		x	Se debe elaborar un procedimiento de atención de quejas y reclamos.
1,0		Se atienden las quejas durante la estadía del cliente.	✓		
1,0		Se deja constancia desde la recepción, a los turnos siguientes, de las características especiales del cliente, (edad avanzada, discapacitado, entre otros) o requisitos presentados por el mismo.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Tratamiento de Quejas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Existen los medios para el registro de quejas.		x	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes registrar sus quejas y comentarios.
1,0		Las quejas de los clientes son atendidas y se tienen en cuenta las correcciones pertinentes.		x	Se deben atender las quejas de los clientes y se deben tener en cuenta las correcciones pertinentes.
1,0		Se analizan las quejas y se actúa en consecuencia, haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.		x	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.

Total Puntos	Servicio al Cliente	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Servicio al Cliente en Recepción	50,0%	4	2	33,3%	66,7%				
3	Prevención y Anticipación de Quejas	25,0%	2	1	16,7%	66,7%				
3	Tratamiento de Quejas	25,0%	0	3	0,0%	0,0%				
12	**Total Servicio al Cliente**	100,0%	6	6	50,00%		0,0%		50,00%	

SERVICIO DE RESERVAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se asegura a cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté aceptada y garantizada por el cliente o según las condiciones pactadas.	✓		
1,0		Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada d clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo y su solución.		x	Se debe llevar un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible ni se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlos.
1,0		Se recogen todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente y se atienden.		x	Se deben recoger todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente.

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El servicio de reservas dispone de los medios, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.		x	Se debe disponer de los medios necesarios que le permitan realizar las reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.
1,0		Las reservas son atendidas por personas capacitadas para éste servicio.		x	Se debe capacitar al personal de reservas para que puedan prestar de forma eficiente este servicio.
1,0		Todas las reservas se registran en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento de alojamiento.		x	Las reservas deben ser registradas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento.
1,0		Cualquier cambio realizado por el establecimiento en una reserva está justificado y registrado.	✓		
1,0		Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para comunicarle cualquier imprevisto o cambio.		x	Se debe contar con los medios necesarios para registrar un número telefónico de la persona que llama.

Total Puntos	Servicio de Reservas	% Ponderado	Cumple		% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Características del Servicio	37,5%	1	2	12,5%	33,3%				
5	Proceso de Prestación del Servicio	62,5%	1	4	12,5%	20,0%			25,00%	
8	Total Servicio de Reservas	100,0%	2	6	25,00%		0,0%			

SERVICIO DE PORTERÍA EQUIPAJE Y BOTONES

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con el servicio de transporte seguro de equipaje.	✓		
1,0		Todas las maletas, paquetes y demás equipaje de los clientes individuales son claramente identificados, de manera que se asegure que son entregados a su propietario.	✓		
1,0		En caso de grupos, se establece el mecanismo para diferenciarlos de los clientes de otros grupos.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal está atento a la llegada y salida de clientes o visitantes y les saluda o se despide de ellos cortésmente.	✓		
1,0		El personal atiende y facilita la entrada de su equipaje al establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se dispone del servicio de recogida de maletas desde todas las habitaciones.	✓		

Total Puntos	Servicio de Portería Equipaje y Botones	% Ponderado	Cumple		% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Características del Servicio	50,0%	3	0	50,0%	100,0%				
3	Proceso de Prestación del Servicio	50,0%	3	0	50,0%	100,0%			100,00%	
6	Total Servicio de Portería Equipaje y Botones	100,0%	6	0	100,00%		0,0%			

REGISTRO Y ACOMODACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se dan indicaciones precisas para que el cliente localice su alojamiento con facilidad.	✓		
1,0		Siempre se acompaña al cliente a su habitación.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de prestación del servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene un exacto y preciso conocimiento del establecimiento, localización de todas las dependencias, habitaciones y servicios.	✓		
1,0		En el caso de recepción de grupos, el responsable del servicio dispondrá de los recursos necesarios para la correcta atención.	✓		
1,0		Se tienen dispuestas las habitaciones del establecimiento de alojamiento para entregar a los clientes a las 15:00 hrs o según lo establecido y comunicado por las políticas del establecimiento.	✓		
1,0		Se ofrece el servicio de custodia de maletas hasta que el cliente quede alojado.	✓		
1,0		Se ofrece al cliente una serie de servicio y/o actividades gratuitas que compensen la imposibilidad de alojarlo en forma inmediata.	✓		

Total Puntos	Registro y Acomodación	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Características del Servicio	28,6%	2	0	28,6%	100,0%		100,00%		
5	Proceso de Prestación del Servicio	71,4%	5	0	71,4%	100,0%				
7	Total Registro y Acomodación	100,0%	7	0	100,00%		0,0%			

SEGURIDAD

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El horario del servicio de seguridad se presta durante las 24 hrs.	✓		
1,0		Se controlan los accesos al establecimiento.	✓		
1,0		Se controlan los accesos a las habitaciones.	✓		
1,0		Se controlan los visitantes al establecimiento no alojados en el mismo.	✓		
1,0		Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento de alojamiento.		x	Se debe elaborar un procedimiento que asegure que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento.
1,0		Se tiene de un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.		x	Se debe elaborar un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.
1,0		El personal está capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.		x	Se debe capacitar el personal para poner en práctica el plan de emergencias.

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal cuenta con la formación o capacitación necesaria para utilizar todos los mecanismos dispuestos para la seguridad del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se entrega la llave únicamente a la persona registrada.	✓		

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Características del Servicio	77,8%	4	3	44,4%	57,1%		66,67%		
2	Proceso de Prestación del Servicio	22,2%	2	0	22,2%	100,0%				
9	Total Seguridad	100,0%	6	3	66,67%		0,0%			

CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA CHECK OUT

Vlr Ítem	Evidencia	Características del servicio.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El horario de atención al huésped está disponible durante las 24 hrs.	✓		
1,0		La cuenta del cliente se prepara con antelación a su salida.	✓		
1,0		La cuenta es detallada y clara.	✓		Se debe elaborar factura de venta que detalle de forma clara y precisa los servicios adquiridos.
1,0		Se dispone de facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.		x	Se deben exhibir los medios de pago.
		La comprobación de tarjeta de crédito y/o debito, se realiza de acuerdo con el protocolo de servicio y seguridad.		x	N/A
1,0		El personal de servicio está atento a la salida del cliente y emplea normas de cortesía para su despedida, de acuerdo con el protocolo de servicios.	✓		

Total Puntos	Cancelación de Cuenta y Salida (Check Out)	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características del Servicio	100,0%	4	1	80,0%	80,0%		80,00%		
5	Total Cancelación de Cuenta y Salida (Check Out)	100,0%	4	1	80,00%		0,0%			

REQUISITOS DEL PERSONAL DE SERVICIO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del personal de Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establece y documenta los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.		x	Se deben documentar los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.
1,0		Establece programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con todas las actividades del establecimiento.		x	Se deben establecer programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con las actividades del establecimiento.

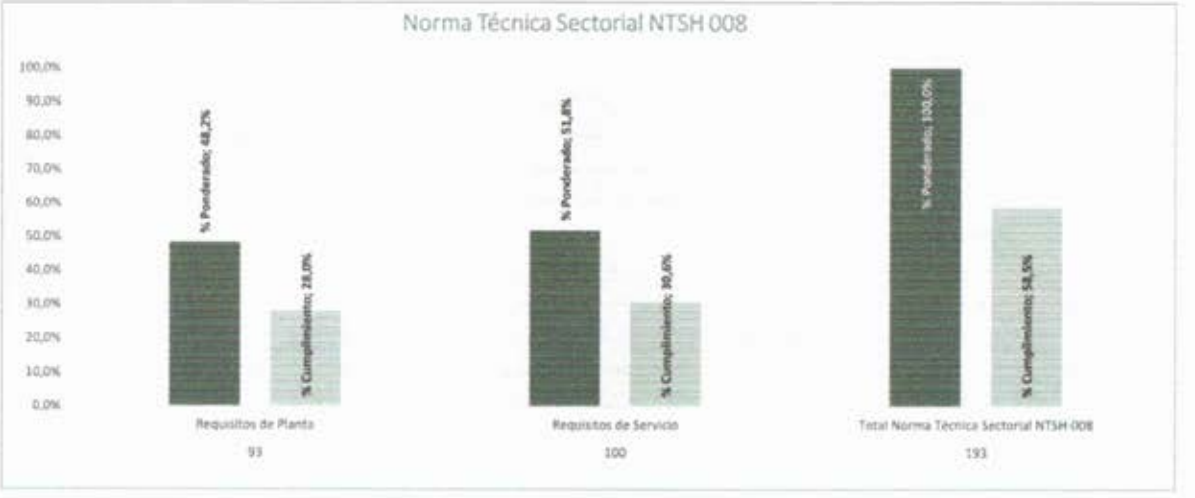
1,0		El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.		x	Personal de servicio debe utilizar uniformes.
1,0		El vestuario del personal de recepción está limpio, sin manchas ni roturas y sin remiendos.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del personal de Cocina	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tienen las uñas cotas, limpias y sin esmalte.	✓		
1,0		Tienen el cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.	✓		
1,0		La ropa de trabajo (Uniforme, delantal y otros) está limpia.	✓		

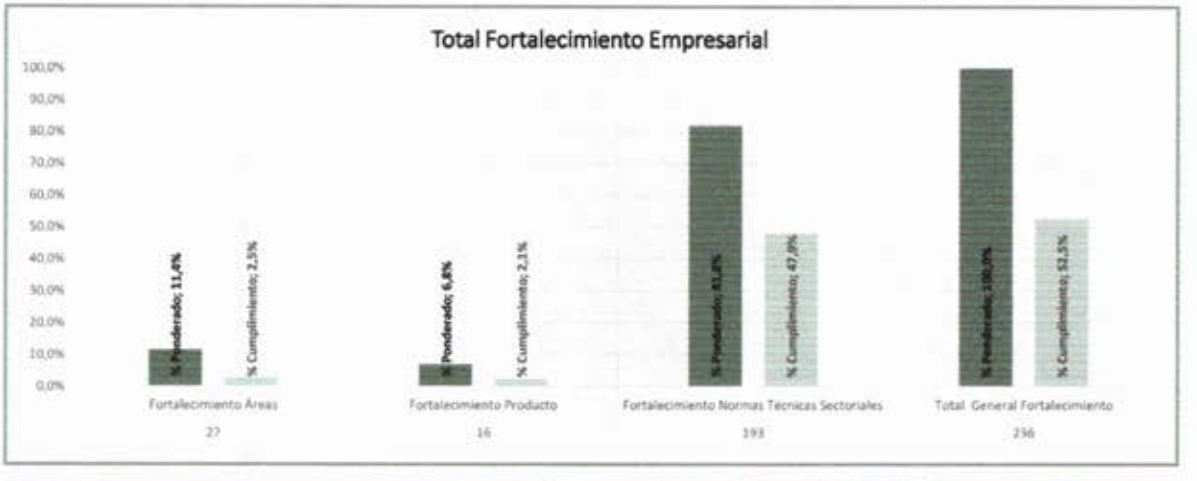
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del Personal de Servicio de Comedor	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.		x	Personal debe estar uniformado.
1,0		El vestuario del personal del servicio de comedor está limpio sin manchas ni roturas y sin remiendos.	✓		

Total Puntos	Requisitos de Personal de Servicio	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Requisitos de Personal de Servicio Recepción	44,4%	1	3	11,1%	25,0%			55,56%	
3	Requisitos de Personal de Servicio Cocina	33,3%	3	0	33,3%	100,0%				
2	Requisitos de Personal de Servicio Comedor	22,2%	1	1	11,1%	50,0%				
9	Total Requisitos de Personal de Servicio	100,0%	5	4	55,56%		0,0%			

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Insonorización	1,0%	0	1	0,0%	0,0%			59,00%	
18	Espacios Públicos	18,0%	11	7	11,0%	61,1%				
1	Habitaciones	1,0%	0	1	0,0%	0,0%				
5	Baños Habitaciones	5,0%	3	2	3,0%	60,0%				
11	Restaurante y Comedor	11,0%	6	5	6,0%	54,5%				
8	Servicios Complementarios	8,0%	3	5	3,0%	37,5%				
12	Servicio al Cliente	12,0%	6	6	6,0%	50,0%				
8	Servicio de Reserva	8,0%	2	6	2,0%	25,0%				
6	Servicio de Portería, Equipaje y Botones	6,0%	6	0	6,0%	100,0%				
7	Registro y Acomodación.	7,0%	7	0	7,0%	100,0%				
9	Seguridad	9,0%	6	3	6,0%	66,7%				
5	Cancelación de Cuenta y Salida (Check out)	5,0%	4	1	4,0%	80,0%				
9	Requisitos del Personal de Servicio	9,0%	5	4	5,0%	55,6%				
100	Total Requisitos de Servicio	100,0%	59	41	59,00%		0,0%			



Total Puntos	Norma Técnica Sectorial NTSH-008	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
93	Requisitos de Planta	48,2%	54	39	27,98%	58,1%	0,00%			
100	Requisitos de Servicio	51,8%	59	41	30,57%	59,0%	0,00%		58,55%	
193	Total Norma Técnica Sectorial NTSH-008	100,0%	113	80	59%		0,0%			



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
27	Fortalecimiento Áreas	11,4%	6	21	2,54%	22,2%	0,00%			
16	Fortalecimiento Producto	6,8%	5	11	2,12%	31,3%	0,00%		52,54%	
193	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	81,8%	113	80	47,88%	58,5%	0,00%			
236	Total General Fortalecimiento	100,0%	124	112	53%		0,0%			

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO MÍNIMA CUANTIA SC-SG-MC-017 DE 2025. N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 2

Nombre	**CASA DE LOS GRIFOS**
Nit	N/A
Categoría	Alojamiento – Hotel
Representante legal	Sandra Milena Roa Alfonso
Cédula	23.417.986
Dirección	Calle 5 N° 7 – 18
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

Es una casa de dos pisos la cual cuenta con tres apartamentos que se construyeron para ser alquilados a profesionales que visitan el municipio.

1. Infraestructura

- **Apartamento 101** – dos habitaciones una de ellas con baño privado, baño social, cocina, patio de ropas y área de lavado y un área de estar.
- **Apartamento 201** – Una habitación con baño social, área de lavado, cocina y área de estar.
- **Apartamento 202** – Una habitación con baño social, área de lavado, cocina y área de estar.
- Un local comercial.

2. Idea Original Del Empresario

- Se construyo como apartamentos para arrendarlos mensualmente, pero se cambió el concepto y ahora se ofrecen por noches para alquiler a turistas y visitantes ocasionales del pueblo.

3. Análisis de la demanda

- Se arrienda en festividades y ocasionalmente es ocupado por amigos y referidos de Boyacá, Tenza, Yopal, Bogotá.

4. Análisis de atractivos

- Está ubicada sobre la calle camino al rio a dos casas del parque principal.
- Esta casa fue construida antes de la violencia y aunque no es un bien de interés cultural (BIC) hace parte del patrimonio arquitectónico del municipio de Sabanalarga ya que conserva la arquitectura tradicional y fue restaurada por completo en su fachada de acuerdo a lo que anteriormente fue la casa.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Alojamiento. Sin alimentación.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Actualmente los precios de venta se establecieron con respecto a un análisis de los precios que se encuentran en el mercado (120 la pareja o 150 con niño adicional), no incluye desayuno.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Los precios de venta se determinaron de acuerdo a un análisis de precios del mercado, pero no se revisaron los factores que afectan el costo.

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

- No cuentan actualmente con un plan de comercialización ni estrategias definidas para hacerse visibles en el mercado. No cuentan con material fotográfico que les permita mostrarse y ser encontrados en redes sociales como Instagram y Facebok.

DIAGNOSTICO HOTEL LOS GRIFOS

FORTALECIMIENTO DE ÁREAS

ASPECTOS LEGALES

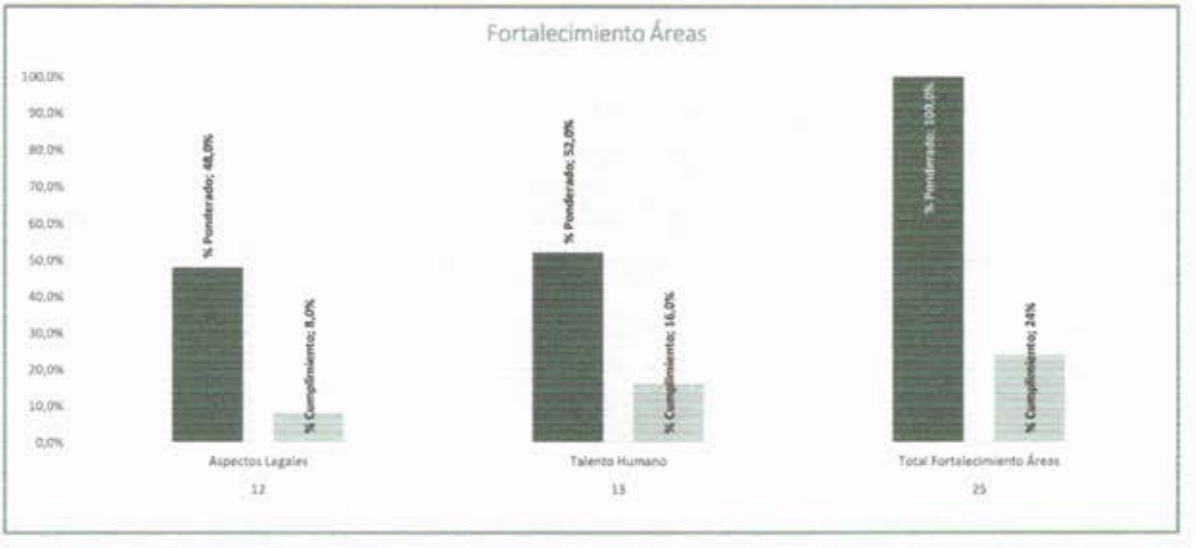
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Persona natural		x	Es importante formalizarse inicialmente como persona natura ya que existen muchos riesgos al prestar servicios de manera informal.
		Persona jurídica	✓		N/A
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio y tiene exhibida la cámara de comercio		x	Se debe realizar la inscripción del establecimiento de comercio como persona natural y se debe exhibir la cámara de comercio.
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.	✓		Persona natural
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.		x	Se debe exhibir el RUT
1,0		El establecimiento realiza aportes a Seyco y Acimpro.	✓		
1,0		El establecimiento tiene registro nacional de turismo.		x	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en el Registro Nacional de Turismo.
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal		x	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en tesorería municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.		x	Se debe contar con el permiso de utilización de suelos.
1,0		El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos y tiene exhibido su certificado de habilitación.		x	Se debe solicitar a bomberos la habilitación del establecimiento.
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.		x	Se debe expedir factura de venta.
		Esta obligado a presentar declaracion de Renta y complementarios	✓		N/A
		Pertenece al Regimen Comun de impuesto sobre la ventas	✓		N/A
		Pertenece al Regimen comun del impuesto al consumo	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la renta	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la ventas	✓		N/A
		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		N/A
		Es agente Retenedor de Ica	✓		N/A
1,0		Realiza el aporte parafiscal de Turismo		x	Se deben realizar los aportes parafiscales del turismo.
1,0		Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)		x	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, ordenes de compra, entradas y salidas de mercancia, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).

Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple		% Ponderadoesta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Requisitos Generales	100,0%	2	10	16,7%	16,7%				
12	Total Aspectos Legales	100,0%	2	10	16,67%		0,0%		16,67%	

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.		x	Se debe definir y documentar el proceso para seleccionar el personal..
1,0		Existen perfiles para los cargos.		x	Se deben definir los perfiles para los cargos.
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		x	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).		x	Se deben elaborar contratos de trabajo de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Se cuenta con un plan de inducción a empleados.		x	Se debe documentar un plan de inducción de empleados.
1,0		Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.	✓		
1,0		Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal	✓		
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.		x	El personal del establecimiento debe estar uniformado.
1,0		Realiza afiliación al SSGS		x	Se deben realizar afiliaciones al SSGS
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		x	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.
1,0		Existe reglamento interno de trabajo.		x	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.	✓		

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Requisitos Generales	100,0%	4	9	30,8%	30,8%				
13	Total Talento Humano	100,0%	4	9	30,77%		0,0%		30,77%	



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Aspectos Legales	48,0%	2	10	8,00%	16,7%	0,00%			
13	Talento Humano	52,0%	4	9	16,00%	30,8%	0,00%		24,00%	
25	Total Fortalecimiento Áreas	100,0%	6	19	24%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene identificado el que mercado desea llegar, (el estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)		x	Se debe realizar un análisis del mercado al que se desea llegar.
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e intangible).	✓		
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.		x	Esta pendiente terminar de dotar las habitaciones con closets, mesas de noche, electrodomesticos y demas mobiliario.
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	✓		

Total Puntos	Estructuración del Producto	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	2	2	50,0%	50,0%				
4	**Total Estructuración Producto**	**100,0%**	**2**	**2**	**50,00%**		**0,0%**		**50,00%**	

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?.		x	Se deben analizar las espectativas de los clientes para ver si realmenta el mercado requiere este tipo de servicio.
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.	✓		
1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		
1,0		Se analizan y determinan cuales podrian ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	Se debe realizar un analisis para determinar cuales son los productos que existen actualmente en el mercado y asi saber si estos pueden reemplazar al hotel en el mismo.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.
1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		x	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	2	2	33,3%	50,0%				
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	0	2	0,0%	0,0%				
6	**Total Desarrollo del Concepto**	**100,0%**	**2**	**4**	**33,33%**		**0,0%**		**33,33%**	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

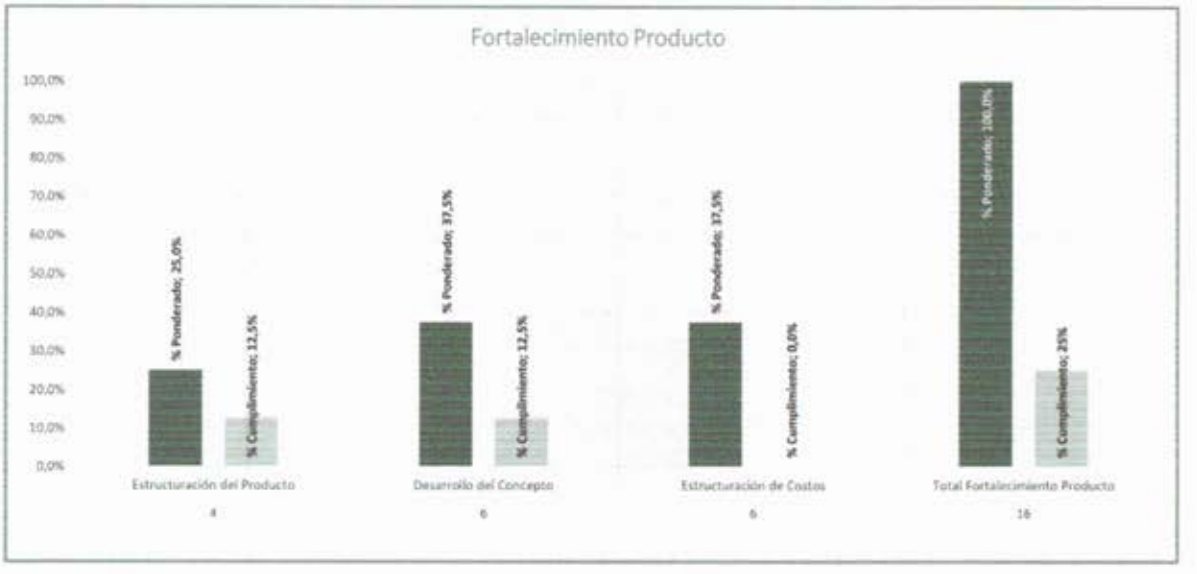
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	Se debe elaborar una estructura de los costos del servicio de alojamiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Materia Prima		x	Dentro de la estructura de costos se debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	Dentro de la estructura de costos se debe identificar el Talento Humano como factor del Costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	Dentro de la estructura de costos se deben identificar los costos indirectos como factores del costo.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)		x	Se debe establecer un margen de utilidad y definir la política de precios con base en un analisis real de los costos en los que se incurren en la operación.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	Se debe elaborar un plan de comercialización ya que se utiliza el voz a voz para atraer visitantes y aunque no tiene redes sociales son concientes de que es algo que se debe implementar en el corto plazo.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Analisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%		0,00%		
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%				
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	0	6	0,00%		0,0%			



Total Puntos	Fortalecimiento Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Estructuración del Producto	25,0%	2	2	12,50%	50,0%	0,00%	25,00%		
6	Desarrollo del Concepto	37,5%	2	4	12,50%	33,3%	0,00%			
6	Estructuración de Costos	37,5%	0	6	0,00%	0,0%	0,00%			
16	Total Fortalecimiento Producto	100,0%	4	12	25%		0,0%			

CATEGORIZACION DE HOTELES NTSH - 006 (3 ESTRELLAS)

REQUISITOS DE PLANTA

PLANTA DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Iluminación de Emergencia en todas las áreas publicas y/o de circulación.		x	Se debe instalar la iluminación de emergencias y evacuación en áreas públicas y o de circulación.
1,0		Señalización arquitectónica.		x	Se debe instalar señalización arquitectónica.
1,0		Señalización de seguridad (preventiva, informativa y de emergencia) conforme con el plan de emergencias).		x	Se debe instalar señalización de seguridad (preventiva, informativa y de emergencia) conforme con el plan de emergencias).
1,0		Sistema de emergencia que garantice la prestación del servicio de energía en todas las áreas del hotel.		x	Se debe garantizar la prestación del servicio de energía con un sistema de emergencia.
1,0		Tomas eléctricas en todas las áreas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Estacionamiento	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Dentro o fuera del hotel se cuenta con un estacionamiento privado equivalente al 15% de las habitaciones, se debe cumplir con las normas de seguridad requeridas.		x	Se debe habilitar un área para estacionamiento equivalente al 15% de las habitaciones y que cumpla con las normas de seguridad requeridas.
1,0		El estacionamiento cuenta con la debida señalización de identificación, delimitación e iluminación que garantice la seguridad del vehículo.		x	Se debe adecuar el área utilizada para estacionar vehículos y señalizarla, delimitarla e iluminarla para garantizar la seguridad de los vehículos.

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Verdes	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El Hotel debe tener como mínimo un programa y registros de mantenimiento de las áreas verdes que garantice su buen estado, en caso de tenerlas.	✓		

Total Puntos	Planta Del Establecimiento	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Edificación	62,5%	1	4	12,50%	20,0%				
2	Estacionamiento	25,0%	0	2	0,00%	0,0%				
1	Áreas Verdes	12,5%	1	0	12,50%	100,0%				
8	Total Planta Del Establecimiento	100,0%	2	6	25,0%		0,0%		25,00%	

ESPACIÓS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Emergencias	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Detectores de humo o de Calor Según concepto técnico de la autoridad competente.	✓		N/A
1,0		Mecanismos de extinción contra incendios, según concepto técnico de la autoridad competente.		x	Se deben instalar extintores contra incendios según concepto técnico de la autoridad competente.
1,0		Alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos (para sordos).		x	Se recomienda instalar una alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos para sordos).
1,0		Salidas de escape o emergencia, según concepto técnico de la autoridad competente.		x	Se deben colocar el letrero de salida de emergencia en la puerta de ingreso al establecimiento.
1,0		Plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en practica el plan de emergencias.		x	Se debe elaborar un plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en practica el plan de emergencias.

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Debe haber un área habilitada con mostrador para el registro del huésped.		x	Se debe habilitar un área para el registro de huespedes.
1,0		Garantizar que la zona del exterior inmediato al establecimiento se encuentra limpia e iluminada y sin obstáculos que dificulten el acceso directo.	✓		
1,0		Hay convertidores de voltaje y adaptadores de corriente a solicitud de huésped.		x	Se deben comprar convertidores de voltaje y adaptadores de corriente para solicitudes de clientes.
1,0		El hotel cuenta con caja o cajilla de seguridad.		x	Se recomienda instalar una cajilla de seguridad.
1,0		Se dispone de un lugar cerrado y amplio que garantice la seguridad de los artículos del los clientes garantizando que todas las maletas, paquetes y demás equipaje de los clientes individuales son claramente identificados, de manera que se asegure que son entregados a su propietario.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Baños independientes para cada género.	✓		N/A
		Los baños deben contar con un mecanismo de ventilación natural o extracción mecánica de olores.	✓		N/A
1,0		Los baños deben contar con los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, dispensador de toallas, dispensador de jabón, porta rollos de papel, Sanitario con aro y tapa (en caso de tener sanitario con asiento abierto institucional no aplica sanitario con aro y tapa), orinal, lavamanos, espejo, gancho fijo para colgar bolsos y prendas.	✓		
1,0		Piso antideslizante	✓		

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple		% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Emergencias	36,4%	0	4	0,00%	0,0%				
5	Recepción	45,5%	2	3	18,18%	40,0%			36,36%	
2	Baños Públios	18,2%	2	0	18,18%	100,0%				
11	Total Espacios Públicos	100,0%	4	7	36,4%		0,0%			

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Habitación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel debe tener habitaciones junior suite de 31,45 m², (Incluido baño y closet) (Habitación de hotel que incluye un salón, el cual puede estar separado del dormitorio por un tabique, celosía o similar.)	✓		N/A
1,0		El hotel debe tener habitaciones Suite de 46,10 m². (incluido baño y closet) Suite (una suite típicamente tendrá una sala, usualmente con un sofácame, comedor, oficina y algunas veces una cocina)	✓		N/A
1,0		Las habitaciones estándar cuentan con espacios de circulación.		x	Se debe reubicar el mobiliario para habilitar mejores espacios de circulación.
1,0		Puerta en cada una de las habitaciones. (aplica para todas las categorías).	✓		
		Puerta de ingreso a la habitación cuenta con cadena pivote o pasador. (aplica para todas las categorías).	✓		N/A
1,0		Mecanismo de cierre en ventanas que garantice la seguridad de la habitación.	✓		
1,0		Cuenta con un mecanismo de climatización regulable para hoteles ubicados en regiones con unta temperatura promedio superior a 18°C.		x	Cuenta con un mecanismo de climatización regulable.
1,0		Cama sencilla de 1,00 x 1,90 mts.	✓		
1,0		Cama doble de 1.40 x 1.90 mts.	✓		
1,0		Colchón en cada una de las camas con su fecha de rotación vigente.		x	Se debe documentar la fecha de rotación de los colchones.
1,0		Una mesa de noche en habitaciones con dos camas.		x	En habitaciones con dos camas o mas se debe colocar una mesa de noche entre estas.
1,0		Dos mesas de noche en habitaciones con cama doble.		x	En habitaciones una cama doble se deben colocar dos mesas de noche.
1,0		Gavetero o closet con entrepaños y/o gavetas.	✓		
1,0		Un elemento decorativo.		x	Se deben colocar elementos decorativos a las habitaciones que hacen falta.
1,0		Una toma eléctrica libre disponible para uso.	✓		
1,0		Una silla o puesto de sofá por cada cama.	✓		
1,0		Iluminación general en la habitación.	✓		
		Hay dos lámparas en la habitación.	✓		N/A
1,0		Instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.		x	Se deben instalar las instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.
1,0		Una guía turística de la ciudad.		x	Se debe colocar en la habitación una guía turística del municipio.
1,0		Señal de televisión con canales nacionales e internacionales.		x	Se debe colocar TV en las habitaciones.
1,0		Televisor de 19" pulgadas o superior.		x	Se debe colocar TV en las habitaciones.
1,0		Control remoto para el televisor.		x	Se debe contar con TV con control remoto.
1,0		Teléfono.		x	Se recomienda entregar numero de telefono del hotel para atender solicitudes de huéspedes mediante whatsapp.
1,0		Tarifas en un lugar visible.		x	Se debe contar con un listado de tarifas de los productos que se encuentran a la venta en un lugar visible.
1,0		Cajilla de seguridad.		x	Se recomienda colocar cajilla de seguridad al interior de la habitación.
1,0		Espejo de cuerpo entero.		x	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo en la habitación.
1,0		Mueble porta maletas		x	Se recomienda colocar un mueble porta maletas en la habitación.
1,0		Servicio de minibar.		x	Se recomienda instalar servicio de minibar en la habitación.

1,0		Dos almohadas por cada huésped.		x	Se deben adquirir almohadas para completar el numero requerido de dos (2) almohadas por huésped.
1,0		Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.		x	Se recomienda contar con un juego de toallas de manos y toallas faciales por cada huésped.
1,0		Superficie para escribir (mesa o escritorio) y silla.		x	Se recomienda habilitar un espacio para escribir (mesa o escritorio) y silla.
1,0		Servicio de internet inalámbrico o acceso al mismo sin obstruir el servicio telefónico.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cuarto de baño	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Suministro de agua las 24 (h) horas.	✓		
1,0		Suministro de agua caliente las 24 (h) horas. (temperatura mínima de 37º C y contar con llaves mezcladoras), se recomienda que las llaves mezcladoras sean de tipo auto regulable o de presión balanceada.		x	Se recomienda instalar agua caliente para los clientes
1,0		Ventilación natural o extracción mecánica de olores.	✓		
1,0		Caudal de agua de 7.5 L/min a 9.4 L/min.	✓		
1,0		Piso antideslizante.	✓		
1,0		Iluminación para el tocador.	✓		
1,0		Conexión para aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.		x	Se debe colocar indicación de voltaje.
1,0		Papel higiénico.	✓		
1,0		Secadora de cabello a solicitud del cliente.		x	Se recomienda contar con secadora de cabello a solicitud del cliente.
1,0		Amenities (Jabón, Shampoo, acondicionador, pañuelos faciales).		x	Se deben colocar amenidades de baño para huéspedes (Jabón, Shampoo, acondicionador, pañuelos faciales).
1,0		Misceláneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, maquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).		x	Se deben tener para la venta: cepillos y pasta de dientes, maquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc).
1,0		Se recomienda tener los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, toallero o dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, porta rollos de papel, sanitario con aro y tapa, lavamanos, ducha, pasamanos de seguridad, espejo.		x	Se debe colocar cesto para papeles con tapa, toallero o dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, pasamanos de seguridad.

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
31	Habitación	72,1%	11	20	25,58%	35,5%				
12	Cuarto de baño	27,9%	6	6	13,95%	50,0%				
43	Total Habitaciones	100,0%	17	26	39,5%		0,0%		39,53%	

ALIMENTOS & BEBIDAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno.		x	El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno.

Total Puntos	Alimentos & Bebidas	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Características	100,0%	0	1	0,00%	0,0%				
1	Total Alimentos & Bebidas	100,0%	0	1	0,0%		0,0%		0,00%	

RESERVAS DE AGUA POTABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel debe tener tanques de reserva para un (1) días de consumo con una ocupación del 100%.	✓		

Total Puntos	Reservas de Agua Potable	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Características	100,0%	1	0	100,00%	100,0%				
1	Total Reservas de Agua Potable	100,0%	1	0	100,0%		0,0%		100,00%	

ZONAS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Deposito de herramientas.		x	Se debe habilitar un área que sirva como deposito de herramientas.
1,0		Cuartos de basura.		x	Se debe habilitar un área para hacer la disposición de los residuos.
1,0		El hotel cuenta con un manual para el manejo de residuos.		x	Se debe escribir un manual o protocolo para el manejo de residuos.
		Tanques para combustible (ACPM - GAS) que cumplan con la reglamentación vigente, (cuando sea aplicable).	✓		N/A
		Subestación eléctrica (Cuando sea aplicable).	✓		N/A
1,0		Áreas donde se encuentran los controles eléctricos se encuentran debidamente identificadas.		x	Se deben identificar las áreas de los controles electricos de acuerdo al RETIE "Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas".
		Áreas donde se encuentran los controles telefónicos se encuentran debidamente identificadas.	✓		N/A
1,0		Redes eléctricas debidamente protegidas y que no estén a la vista del huésped.	✓		
		Zona de cargue y descargue que no obstaculice el ingreso de los huéspedes.	✓		N/A

Total Puntos	Zonas Generales	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características	100,0%	1	4	20,00%	20,0%				
5	**Total Zonas Generales**	100,0%	1	4	20,0%		0,0%	**20,00%**		

ZONAS DE PERSONAL

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Un comedor dotado para el personal de servicio fuera del área de cocina con sus respectivos registros de aseo, limpieza y desinfección.	✓		N/A
1,0		Servicio de baños para el personal que labora en el hotel.	✓		N/A
1,0		Se recomienda tener los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, porta rollos de papel, sanitario con aro y tapa, orinal, lavamanos, espejo, gancho fijo para colgar bolsos y prendas.	✓		N/A
1,0		Vestieres separados por género.	✓		N/A
1,0		Áreas de oficinas para el personal de administración.	✓		N/A

Total Puntos	Zonas de Personal	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características	100,0%	5	0	100,00%	100,0%				
5	**Total Zonas de Personal**	100,0%	5	0	100,0%		0,0%	**100,00%**		

MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel cuenta con un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garantice el buen estado de la edificación en las áreas internas y externas.		x	Se debe documentar un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garanticen el buen estado de la edificación.
1,0		El hotel debe contar con un programa de control de plagas en el que se evidencie mediante el registro la frecuencia con que se realizan estos controles.		x	Se debe documentar el programa de control de plagas que evidencia mediante registro la frecuencia con que se realizan estos controles.

Vlr Ítem	Evidencia	Espacios públicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En cuanto a espacios públicos debe tener pisos en perfecto estado, es decir sin manchas ni roturas; en caso de tener alfombras estas no deben tener manchas, quemaduras, roturas, entre otros.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En cuanto a la recepción se cuenta con los registros de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de esta área.		x	Se deben llevar los registros de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario de la recepción
1,0		Para el área de la recepción debe mantener las instalaciones, el mobiliario y activos de operación en buen estado de conservación, es decir, sin peladuras, ralladuras o deterioro, entre otros.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Habitaciones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En el área de habitaciones el hotel debe como mínimo, tener los pisos en perfecto estado, es decir sin manchas ni roturas; en caso de tener alfombras no deben tener manchas, quemaduras, roturas, entre otros.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños de habitaciones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para los baños de habitaciones, el hotel debe tener como mínimo registros de limpieza y desinfección diarios.		x	Se deben llevar los registros de limpieza y desinfección diarios de baños de habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Baños públicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para los baños públicos, el hotel debe como mínimo, tener registros de limpieza y desinfección diario.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Baños de personal del hotel	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para los baños del personal el hotel debe tener como mínimo registros de limpieza y desinfección diario.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Alimentos & Bebidas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para el área de Alimentos & Bebidas el hotel debe como mínimo tener registros de limpieza diaria de los espacios en donde se ofrecen servicios de alimentos y bebidas.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Reserva de agua potable para el establecimiento	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para la reserva de agua para todo el establecimiento, el hotel debe como mínimo realizar por personal competente el mantenimiento semestral a los tanques de reserva con sus respectivos registros.		x	Se debe realizar y documentar el mantenimiento semestral a los tanques de reserva de agua.

Total Puntos	Mantenimiento del Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Edificación	18,2%	0	2	0,00%	0,0%				
1	Espacios Públicos	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
2	Recepción	18,2%	1	1	9,09%	50,0%				
1	Habitaciones	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Baños de Habitaciones	9,1%	0	1	0,00%	0,0%				
1	Baños Públicos	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Baños de Personal	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Alimentos & Bebidas	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Reserva agua potable para el establecimiento	9,1%	0	1	0,00%	0,0%				
11	Total Mantenimiento de Establecimiento	100,0%	6	5	55%		0,0%			

54,55%

Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
8	Planta del Establecimiento	9,4%	2	6	2,35%	25,0%	0,00%			
11	Espacios Públicos	12,9%	4	7	4,71%	36,4%	0,00%			
43	Habitaciones	50,6%	17	26	20,00%	39,5%	0,00%			
1	Alimentos & Bebidas	1,2%	0	1	0,00%	0,0%	0,00%			
1	Reservas de agua potable	1,2%	1	0	1,18%	100,0%	0,00%			
5	Zonas Generales	5,9%	1	4	1,18%	20,0%	0,00%			
5	Zonas de Personal	5,9%	5	0	5,88%	100,0%	0,00%			
11	Mantenimiento del Establecimiento	12,9%	6	5	7,06%	54,5%	0,00%			
85	Total Requisitos de Planta	100,0%	36	49	42%		0,0%			

42,35%

REQUISITOS DE ACCESIBILIDAD

MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se debe garantizar el acceso a todas las áreas del hotel para personas con discapacidad.	✓		Se debe garantizar el acceso a todas las áreas del hotel para personas con discapacidad.

Vlr Ítem	Evidencia	Estacionamiento	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El hotel debe contar con estacionamiento privado y el 2% de estos estacionamientos deben ser accesibles para personas con discapacidad.	✓		El hotel debe contar con estacionamiento privado y el 2% de estos estacionamientos deben ser accesibles para personas con discapacidad.

Vlr Ítem	Evidencia	Espacios públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		En cuanto a espacios públicos el hotel debe disponer de baños accesibles en las áreas públicas para personas con discapacidad.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Habitaciones	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		En cuanto a habitaciones, se debe garantizar que el ingreso desde el exterior y hasta las habitaciones es accesible.	✓		
1,0		En hotel cuenta como mínimo con el 2% de las habitaciones disponibles accesibles para personas con discapacidad.	✓		

Total Puntos	Requisitos de Accesibilidad	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Generales	20,0%	1	0	20,00%	100,0%		
1	Estacionamiento	20,0%	1	0	20,00%	100,0%		
1	Espacios Públicos	20,0%	1	0	20,00%	100,0%		100,00%
2	Habitaciones	40,0%	2	0	40,00%	100,0%		
5	Total Requisitos de Accesibilidad	100,0%	5	0	100,0%		0,0%	

REQUISITOS DE SERVICIO

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Instalaciones de servicio al cliente y al público limpias, higiénicas y ventiladas con sus respectivos registros.	✓		
1,0		Cortinas, persianas o similares sin manchas ni roturas (Se recomienda el uso de telas que tengan incorporados procesos especiales de retardante de flama y que no capture olores)	✓		
1,0		Mecanismo de funcionamiento de cortinas, persianas o similares están en perfecto estado, es decir, que su apertura o cierre se desarrollan normalmente.	✓		
1,0		Ausencia de olores y ruidos por causa del aseo, maquinaria, traslado de mercancías o similares.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con papel higiénico.	✓		N/A
1,0		Cuenta con jabón liquido.	✓		N/A
1,0		Cuenta con toallas de papel.	✓		N/A

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva / Se mantiene / Negativa
4	Generales	57,1%	4	0	57,14%	100,0%		
3	Baños Públicos	42,9%	3	0	42,86%	100,0%		100,00%
7	Total Espacios Públicos	100,0%	7	0	100,0%		0,0%	

SERVICIO DE RECEPCIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se presta atención continua las 24 (h) horas, en caso de no estar la persona encargada será atendido por otra persona con las mismas características.	✓		
1,0		Se evalúa el número de entradas y salidas previstas diariamente, con la suficiente antelación para asegurar la atención al cliente.	✓		
1,0		El trato ofrecido al cliente es acorde con el protocolo de servicio del hotel.	✓		
1,0		Se dispone de un listado actualizado de huéspedes.		x	Se debe disponer de un listado actualizado de huéspedes.
1,0		Se dispone de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.		x	Se debe disponer de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.
1,0		Se informa al cliente sobre los servicios que el establecimiento tiene a su disposición (cajas de seguridad, comunicaciones, entre otros), y dar las instrucciones de uso precisas.	✓		
1,0		Se informa al cliente cuando éste lo requiera, de los puntos de interés, actividades sociales, culturales, de entretenimiento, transporte público, horas de apertura y cierre de los puntos de atracción más comunes y otros servicios de interés turístico existentes en el destino y su área de influencia.		x	Se debe informar al cliente cuando éste lo requiera, de los puntos de interés, actividades sociales, culturales, de entretenimiento, transporte público, horas de apertura y cierre de los puntos de atracción más comunes y otros servicios de interés turístico existentes en el destino y su área de influencia.
1,0		En el área de recepción o en su defecto en botones se ofrece el servicio de recolección de mensajes o paquetes dirigidos a los huéspedes del establecimiento y se garantiza que éstos llegan a su destinatario bajo adecuadas condiciones de seguridad.	✓		
1,0		Se dispone de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.		x	Se recomienda disponer de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.
1,0		Se dispone de los recursos necesarios para la correcta atención de la recepción de los grupos, según los protocolos de servicio establecidos.	✓		
1,0		Se garantiza que el responsable del servicio dispone diariamente de un informe de entradas y salidas previstas para el mismo día y por lo menos el día siguiente, además de la información básica, el informe debe incluir las incidencias relevantes respecto a ese cliente.	✓		
1,0		Se conservan los datos históricos personales del huésped, de acuerdo con la reglamentación vigente;		x	Se deben conservar los datos históricos personales del huésped, de acuerdo con la reglamentación vigente.
1,0		Se cuenta en el lugar de trabajo con los medios que permiten comunicarse con el maletero, botones, taxi o similares.		x	N/A
1,0		Se ofrece el servicio de llamada de despertar.	✓		

Total Puntos	Servicio de Recepción	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
14	Características	100,0%	8	6	57,14%	57,1%				
14	**Total Servicio de Recepción**	**100,0%**	**8**	**6**	**57,1%**		**0,0%**	**57,14%**		

SERVICIO AL CLIENTE

Vlr Ítem	Evidencia	Prevención y anticipación de quejas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento dispone de un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.		x	Se debe estructurar un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.
1,0		Se atienden las quejas durante la estadía del cliente o huésped.	✓		
1,0		Se tiene en consideración los resultados del análisis de quejas y se toman medidas y realizan cambios oportunos al respecto para evitar que se vuelvan a repetir en el futuro.		x	No se pueden tener en consideración las quejas de los clientes ya que no se documentan.
1,0		Se dan las aclaraciones al cliente aunque su queja sea debida a una confusión de su parte.	✓		
1,0		Se cuenta con los medios para el registro de quejas.	✓		
1,0		Se garantiza al cliente una respuesta y se ofrecen soluciones.	✓		
1,0		Se evidencian las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución a una queja.		x	Se deben evidenciar las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución de una queja.
1,0		Se garantiza al cliente que su queja será atendida y se tendrá en cuenta en acciones futuras.	✓		
1,0		Se analizan las quejas y se realiza un adecuado seguimiento de éstas.		x	Se deben analizar las quejas y realizar un adecuado seguimiento a estas.
1,0		Se analizan las circunstancias espéciales, (concentraciones de personas debidas a eventos especiales, obras, desperfectos, o remodelaciones circunstanciales, entre otros) e informan de ello al cliente como medida de anticipación a sus quejas.	✓		

1,0		Se deja constancia, desde la recepción tanto a los turnos siguientes como a otros departamentos, de las características espéciales del cliente, (edad avanzada, discapacidades, entre otros) o requisitos presentados por el mismo, para evitar cualquier reclamación al respecto.		x	Se debe registrar en una bitacora las características especiales de los clientes tales como (edad avanzada, discapacidades, entre otros) o requisitos presentados por el mismo, para evitar cualquier reclamación al respecto.
1,0		Se tienen indicadores para el análisis de quejas		x	Se deben establecer indicadores para el analisis de quejas.
1,0		Se cuenta con programas de mejoramiento como resultado del análisis de quejas.		x	Se deben implementar programas de mejoramiento resultantes del analisis de las quejas.

Vlr Ítem	Evidencia	Registro y Acomodación Check In	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se informa sobre la hora de registro y acomodación.		x	Se debe informar la hora de registro y acomodación.
1,0		Se realiza el registro de acuerdo con la política del hotel y con los procedimientos establecidos.		x	Se debe realizar el registro de huéspedes de acuerdo a las políticas del hotel y a la legislación vigente.
1,0		Se dan las instrucciones precisas para que el cliente localice su alojamiento con facilidad.	✓		
1,0		Se acompaña al huésped a su habitación siempre que él lo desee, cuando se trate de grupos, se deben crear mecanismos de orientación y acompañamiento a los pisos según la acomodación.	✓		
1,0		Se realizan los cambios de habitación de acuerdo con el protocolo de servicio.	✓		
1,0		Se garantiza que el personal de servicio tiene conocimiento del establecimiento, localización de todas las dependencias, habitaciones y servicios.	✓		
1,0		Las habitaciones están dispuestas para entregar a los clientes a las 15:00 (h) horas, o según lo establecido por las políticas del hotel.	✓		
1,0		Se ofrece el servicio de custodia de maletas hasta el momento que el cliente quede alojado.	✓		
1,0		Se ofrece al cliente, una serie de servicios o actividades gratuitas que compensen la imposibilidad de alojarlo en forma inmediata.	✓		
1,0		Se dispone de los medios técnicos sistematizados, que le permitan comprobar la reserva, así como la habitación asignada.		x	Se debe disponer de los medios técnicos sistematizados que permitan comprobar la reserva, así como la habitación asignada.

Vlr Ítem	Evidencia	Cancelación de cuenta y salida (Chek-Out)	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se informa sobre la hora de salida.		x	Se debe informar la hora de salida de la habitación.
1,0		Se garantiza la atención al público las 24 (h) horas.	✓		
1,0		Pasar la precuenta del cliente con antelación a su salida.	✓		
1,0		Se presenta al cliente la cuenta detallada y clara.		x	La cuenta debe presentarse de forma detallada y clara.
1,0		El establecimiento ofrece facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.		x	Se deben ofrecer facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales deben estar exhibidos en un lugar visible.
		Se realiza la comprobación de tarjetas de crédito de acuerdo con los protocolos de servicio y seguridad.	✓		N/A
1,0		Se dispone de los medios técnicos sistematizados que le permitan realizar la facturación con prontitud, así como de un mecanismo alternativo que pueda utilizar en el caso de averías.	✓		Se debe disponer de los medios técnicos sistematizados que le permitan realizar la facturación con prontitud, así como de un mecanismo alternativo que pueda utilizar en el caso de averías.
1,0		Esta disponible la información sobre las salidas previstas del día para las áreas involuradas.	✓		
1,0		Se garantiza que el personal de servicio esta atento a la salida del cliente y emplea normas de cortesía para su despedida de acuerdo con el protocolo de servicio.	✓		
1,0		Se presta el servicio de custodia de maletas.	✓		

Total Puntos	Servicio al Cliente	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Prevención y anticipación de quejas	40,6%	6	7	18,75%	46,2%		59,38%		
10	Registro y Acomodación (Check In)	31,3%	7	3	21,88%	70,0%				
9	Cancelación de cuenta y salida (Chek-Out)	28,1%	6	3	18,75%	66,7%				
32	Total Servicio al Cliente	100,0%	19	13	59,4%		0,0%			

SERVICIO DE RESERVAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características del servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se garantiza que la solicitud de reservas y la confirmación de las mismas son atendidas de acuerdo al protocolo establecido por el hotel.		x	Se deben registrar las reservas de los clientes.
1,0		Se registran y atienden las especificaciones de la reserva solicitadas por el cliente de acuerdo con los servicios ofrecidos por el hotel.	✓		
1,0		Se dispone de los medios técnicos sistematizados, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.	✓		
1,0		Se registran las reservas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se debe confirmar de acuerdo con lo dispuesto por el hotel.	✓		
1,0		Se asegura al cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.		x	Se debe asegurar al cliente que su reserva confirmada será respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.
1,0		Se documenta y justifica cualquier cambio realizado en una reserva.	✓		
1,0		Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para informarle cualquier imprevisto o cambio en su reserva.		x	Se debe registrar un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para informarle cualquier imprevisto o cambio en su reserva.
1,0		Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman medidas oportunas para evitar situaciones de llegada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo.	✓		
1,0		Se facilita la coordinación entre departamentos, para esto el responsable del servicio debe tener disponible diariamente una previsión de ocupación con especificación de número de entradas y salidas previstas para los siguientes tres días y otro de nivel de ocupación previsto para las dos semanas siguientes.	✓		
1,0		Se tiene un archivo sistematizado histórico de clientes.	✓		

Total Puntos	Servicio de Reservas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva / Se mantiene / Negativa
10	Características del Servicio	100,0%	7	3	70,00%	70,0%		
10	**Total Servicio de Reservas**	**100,0%**	**7**	**3**	**70,0%**		**0,0%**	**70,00%**

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Las instrucciones de emergencia y evacuación se encuentran visibles en algun lugar de la entrada de la habitación.		x	Se recomienda colocar las instrucciones de emergencia y evacuación en algun lugar de la entrada de la habitación.

Vlr Ítem	Evidencia	Enseres	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La habitación cuenta con una guía turística de la ciudad.		x	Se debe colocar una guía turística de la ciudad.
1,0		Señal de televisión con canales nacionales e internacionales.		x	Se debe contar con TV por cable.
1,0		Televisor de 40 pulgadas en habitaciones o más.		x	Se deben colocar televisores en las habitaciones o en el área de estar.
1,0		Control remoto para cada televisor.		x	Se debe contar con control remoto.
		Teléfono.	✓		N/A
1,0		Las tarifas se encuentran en un lugar visible.		x	Se recomienda colocar las tarifas de los productos y servicios que ofrece el establecimiento en la habitación.
1,0		Hay cajilla de seguridad.		x	Se recomienda colocar cajilla de seguridad.
1,0		Espejo de cuerpo entero.		x	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo.
1,0		Mueble portamaletas.		x	Se debe colocar mueble portamaletas en habitaciones.
1,0		Servicio de minibar con nevera.		x	Se recomienda colocar minibar en la habitación.

Vlr Ítem	Evidencia	Ventanas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cortinas, persianas, black out o similares sin manchas ni roturas.(se recomienda el uso de telas que tengan incorporados procesos especiales de retardante de flama y que no capture olores).	✓		
1,0		Mecanismo de funcionamiento de cortinas, persianas, black out o similares estén en perfecto estado, es decir, que su apertura o cierre se desarrolle normalmente.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Ropa de Cama	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tendidos, sabanas, sobre sabanas, fundas, protectores de colchón, protectores de almohadas, sin manchas, descosidos, perforaciones o decoloración de los tejidos.	✓		
1,0		La ropa de cama es de género 50% algodón.	✓		
1,0		Tener un inventario de 2,5 juegos por cada tipo de cama.	✓		
1,0		Tener un inventario de 1,5 protectores de colchón y almohadas por cada cama. (se recomienda el uso de un textil que garantice ser retardante de flama, antibacterial, antialérgenico y poca estática).	✓		
1,0		Dos almohadas por cada huésped en habitaciones.		x	Se deben comprar almohadas ya que se tiene solo una almohada por huésped y se requieren dos almohadas para cada huésped.

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoesta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior
1	Seguridad	5,9%	0	1	0,00%	0,0%		
9	Enseres	52,9%	0	9	0,00%	0,0%		
2	Ventanas	11,8%	2	0	11,76%	100,0%		
5	Ropa de Cama	29,4%	4	1	23,53%	80,0%		
17	Total Habitaciones	100,0%	6	11	35,3%		0,0%	35,29%

Variación Inspección Anterior: Positiva | Se mantiene | Negativa

BAÑOS DE HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Toallas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.		x	Se debe contar con un juego de toallas de mano y faciales por huésped.
1,0		Toallas de cuerpo de 0,60 m X 1,20 m de 420 gm/m2, peso 274 gm.	✓		
1,0		Toallas para manos de 0,40 m x 0,68 m.		x	Se recomienda colocar toallas de manos en los baños de habitaciones.
1,0		Toallas faciales de 0,30 m x 0,30 m a solicitud del huésped.		x	Se recomienda colocar toallas faciales.
1,0		Rodapie por cada baño mínimo de 0,50 m X 0,76 m.		x	Se recomienda retirar los tapetes del baño plasticos con ventosas y colocar un rodapie por cada baño a la salida de la ducha.
1,0		Un invetario de 2,5 juegos por cama (cuerpo, manos).	✓		
1,0		Un inventario de 1,5 rodapie por baño.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Artículos y enseres	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Papel higiénico.	✓		
1,0		Amenities (Shampoo, acondicionador, jabón, pañuelos faciales).		x	Se recomienda colocar Shampoo y pañuelos faciales.
1,0		Miscelaneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).		x	Se deben tener disponibles para la venta cepillo y pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc.
1,0		Secador de cabello a solicitud del cliente.	✓		

Total Puntos	Baños de Habitaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoesta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior
7	Toallas	63,6%	3	4	27,27%	42,9%		
4	Artículos y enseres	36,4%	2	2	18,18%	50,0%		
11	Total Baños de Habitaciones	100,0%	5	6	45,5%		0,0%	45,45%

Variación Inspección Anterior: Positiva | Se mantiene | Negativa

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios básicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Servicio de teléfono público.	✓		N/A
1,0		Información sobre los servicios de restaurante, comedor y demas servicios complementarios con que cuente el hotel.		x	Se debe contar con información sobre los servicios de restaurante, comedor y demas servicios complementarios con los que cuenta el municipio.
		Servicio de fax.	✓		N/A
		Equipo de computo con servicio de internet.	✓		N/A
1,0		Servicio de lavandería.		x	Se recomienda ofrecer el servicio de lavandería así esta sea tercerizada.

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios extra	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Facilitar el servicio de reservación de tours.		x	Se debe ofrecer servicio o el contacto de reservación de tours.
		Facilitar el servicio de reservación de espectaculos locales.	✓		N/A
		Facilitar el acceso a servicios médicos.	✓		N/A
1,0		Tener botiquín de primeros auxilios con los requerimientos de la administradora de riesgos laborales (ARL).		x	Se debe contar con botiquín de primeros auxilios de acuerdo a las recomendaciones realizadas en el documento de analisis de riesgos.
1,0		Tener periodico en la recepción.		x	Se debe tener periodico disponible en la recepción.
1,0		Ofrecer el servicio de seguro de huéspedes.		x	Se debe ofrecer seguro de huéspedes.
		Facilitar el servicio de alquiler de vehículos.	✓		N/A
		Facilitar el pago en moneda extranjera.	✓		N/A

Total Puntos	Servicios Complementarios	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Servicios básicos	33,3%	0	2	0,00%	0,0%				
4	Servicios Extra	66,7%	0	4	0,00%	0,0%			0,00%	
6	Total Servicios Complementarios	100,0%	0	6	0,0%		0,0%			

SEGURIDAD

Vlr Ítem	Evidencia	Caracteristicas del servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se presta el servicio de seguridad durante las 24 (h) horas.	✓		
1,0		Se garantiza el control de acceso al hotel y a las habitaciones.	✓		
1,0		Se garantiza el control de los visitante al hotel no alojados en el mismo.	✓		
1,0		Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia mínimo de un (1) mes, exceptuando los elementos perecederos y/o toxicos.		x	Se debe documentar un protocolo que garantice que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia de un (1) mes, exceptueando elementos perecederos y/o toxicos.
1,0		Se garantiza que el personal cuenta con la formación o capacitación necesaria para utilizar todos los mecanismos dispuestos para la seguridad del hotel.	✓		
1,0		Se entrega la llave únicamente a la persona registrada.	✓		
1,0		Se garantiza que los accesos al establecimiento que no son directamente controlados desde recepción, están comunicados con esta área, a través de cámaras u otros dispositivos técnicos o humanos que garanticen la seguridad.	✓		

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Caracteristicas del Servicio	100,0%	6	1	85,71%	85,7%				
7	Total Seguridad	100,0%	6	1	85,7%		0,0%		85,71%	

PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Caracteristicas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se establecen y documentan los perfiles requeridos para el personal del hotel.		x	Se deben establecer y documentar los perfiles requeridos para el personal del hotel.
1,0		Se establecen programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal.		x	Se debe establecer un programa de entrenamiento y capacitación de todo el personal.
1,0		Se garantiza la competencia de los empleados en todas la áreas.		x	Se debe garantizar la competencia de los empleados en todas las áreas de servicio del hotel.
1,0		Se garantiza que todo el personal operativo se encuentra uniformado e identificado de acuerdo con los estándares definidos por el hotel. Los uniformes deben estar en perfecto estado, esto es sin manchas, decoloramientos, roturas o descosidos.		x	Personal de servicio debe esta uniformado en todo momento y no solo en temporada de Caño Cristales.
1,0		Se garantiza que el personal de servicio tiene conocimiento de la zona de lugares de interés y destinos más solicitados.		x	Se debe mejorar la capacitación de los empleados frente a los atractivos turisticos del sector.

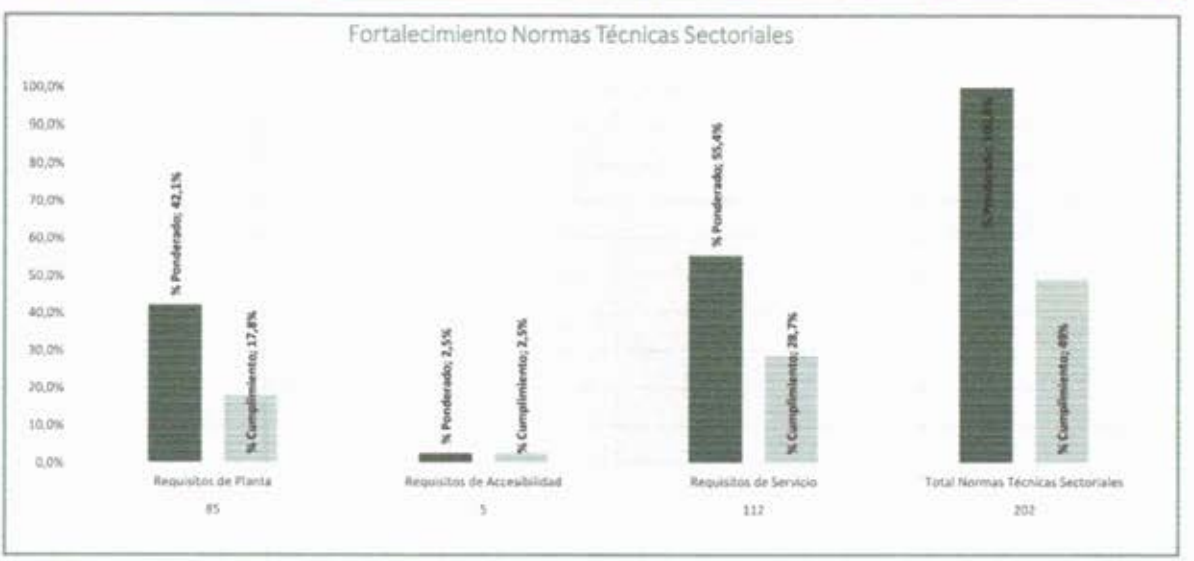
Total Puntos	Personal del Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Caracteristicas	100,0%	0	5	0,00%	0,0%				
5	Total Personal del Establecimiento	100,0%	0	5	0,0%		0,0%		0,00%	

EVALUACIÓN DEL SERVICIO Y ACCIONES CORRECTIVAS

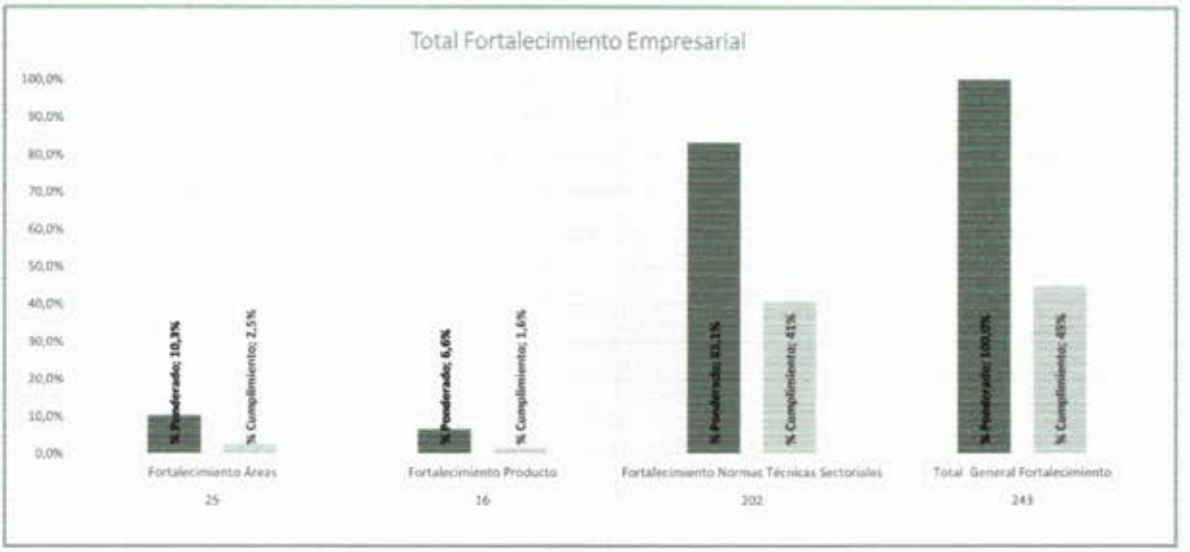
Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se dispone de un mecanismo para que el cliente exprese su evaluación en relación con el servicio recibido		x	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes expresar su evaluación en relación con el servicio recibido.
1,0		Estructurar la evaluación conforme a sus políticas.		x	Se deben estructurar una evaluación conforme a las políticas del hotel.
1,0		Realizar medición, seguimiento y tomar acciones con base en los indicadores de satisfacción del cliente.		x	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.

Total Puntos	Evaluación del Servicio y Acciones Correctivas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Características	100,0%	0	3	0,00%	0,0%				
3	Total Evaluación del Servicio y Acciones Correctivas	100,0%	0	3	0,0%		0,0%		0,00%	

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Espacios Públicos	6,3%	7	0	6,25%	100,0%				
14	Recepción	12,5%	8	6	7,14%	57,1%				
32	Servicio al Cliente	28,6%	19	13	16,96%	59,4%				
10	Reservas	8,9%	7	3	6,25%	70,0%				
17	Habitaciones	15,2%	6	11	5,36%	35,3%				
11	Baños de Habitaciones	9,8%	5	6	4,46%	45,5%				
6	Servicios Complementarios	5,4%	0	6	0,00%	0,0%				
7	Seguridad	6,3%	6	1	5,36%	85,7%				
5	Personal del Establecimiento	4,5%	0	5	0,00%	0,0%				
3	Evaluación del Servicio y Acciones Correctivas	2,7%	0	3	0,00%	0,0%				
112	Total Requisitos de Servicio	100,0%	58	54	52%		0,0%		51,79%	



Total Puntos	Norma Técnica Sectorial NTSH-006	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
85	Requisitos de Planta	42,1%	36	49	17,82%	42,4%	0,00%			
5	Requisitos de Accesibilidad	2,5%	5	0	2,48%	100,0%	0,00%			
112	Requisitos de Servicio	55,4%	58	54	28,71%	51,8%	0,00%			
202	Total Normas Técnicas Sectoriales	100,0%	99	103	49%		0,0%		49,01%	



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
25	Fortalecimiento Áreas	10,3%	6	19	2,47%	24,0%	0,00%	44,86%		
16	Fortalecimiento Producto	6,6%	4	12	1,65%	25,0%	0,00%			
202	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	83,1%	99	103	40,74%	49,0%	0,00%			
243	Total General Fortalecimiento	100,0%	109	134	45%		0,0%			

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO MÍNIMA CUANTIA SC-SG-MC-017 DE 2025. N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 3

Nombre	**ABISUTOS DE SABANALARGA**
Nit	N/A
Categoría	Gastronomía
Representante legal	Aldemar Colmenares Salgado
Cédula	74.810.536
Dirección	Calle 2 N° 6 – 55 Barrio la Esperanza
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

Aldemar ofrece un platillo especial llamado Abisuto elaborado con carne de cerdo, incluye chicharrón, costillas, pulpa, hueso, yuca, plátano y arepa el cual se perara por encargo debido a que Aldemar no cuenta con un establecimiento de comercio y todo es comprado y preparado por evento, Aldemar se desplaza al lugar que lo llamen y prepara en el lugar o prepara para llevar a domicilio y entregar.

1. Idea Original Del Empresario

- Ofrecer un plato a los visitantes que da identidad a Sabanalarga y que le genere un ingreso adicional a su trabajo, debido a que no se cuenta con un local comercial el propietario se desplaza hasta el lugar del evento para preparar o para llevar a domicilio.

2. Análisis de la demanda

- Se ofrecen los platos a personas de los municipios vecinos de Sabanalarga (San Luis de Gaceno, Villanueva, Monterrey y veredas cercanas.

3. Análisis de atractivos

- Su atractivo radica en la preparación y presentación de los alimentos y su receta única.

4. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Alimentación, Almuerzo. (se propone a Aldemar elaborar productos empacados al vacío como costillas ahumadas, refrigerios, snacks).

5. Necesidades del empresario:

- Una parrilla en acero de 1.20 x 1.00 mt
- Enfriador blanco.
- Caldero y la máquina para empacar al vacío.
- Tazas para porciones de cerdo, yuca, papa.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Actualmente los precios de venta se establecieron con respecto a un análisis de los precios y porcionamiento que fueron calculados mentalmente y no fueron documentados.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Los precios de venta se determinaron de acuerdo a un análisis de precios de ingredientes, pero no se revisaron los factores que afectan el costo.

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

- Se cuenta con un grupo de Whatsapp que se llama compras y ventas Sabanalarga y también prepara a riesgo para vender cuando el pueblo realiza eventos. No cuentan con material fotográfico que les permita mostrarse y ser encontrados en redes sociales como Instagram y Facebook.

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO SC – SG – MC – 017 DE 2025 N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 4

Nombre	**HOTEL LAS VEGAS**
Nit	23.417.638 -3
Categoría	Alojamiento – Hotel
Representante legal	Irma Vega Fernández
Cédula	23.417.638
Dirección	Cra 7 N° 5 – 35 Barrio Centro
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	49722



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

- Es una construcción de dos pisos con 11 habitaciones, jardín interior, lavandería, recepción y amplios pasillos.

1. **Infraestructura**

- **Habitaciones**

101 – una cama doble
102 – una cama doble
103 – una cama doble y dos semidobles.
104 – dos camas semidobles
105 - una cama doble
106 - una cama doble
201 – una cama doble y dos semidobles, balcon
202 – Una cama queen y una sencilla. Balcón.
203 – dos dobles y una sencilla.
204 – Una doble y una sencilla.
205 - Una cama doble.

- **Jardín interior.**
- **Lavandería segundo piso.**
- **Área de estar en el primer piso y otra en el segundo piso.**
- **Área de recepción.**
- **Área de cafetería.**

Cuenta con servicio cámaras de vigilancia, servicio de WIFI y TV por cable y todas las habitaciones cuentan con ventilador.

2. **Idea Original Del Empresario**

- Se construyo con el objetivo de ofrecer servicio de alojamiento a personas que visitan Sabanalarga.

3. **Análisis de la demanda**

- Los clientes del hotel son visitantes de negocios, contratistas de la alcaldía, personas referidas por amigos y sus clientes principales son de Boyacá, Yopal, Cundinamarca.

4. Análisis de atractivos

- Está ubicada a media cuadra del parque principal.
- Es un hotel limpio, con pasillos amplios y bien iluminado, habitaciones con baño privado y muy frescas.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Alojamiento. Sin alimentación, la alimentación puede ser tercerizada.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Actualmente los precios de venta se establecieron con respecto al mercado, no se estableció de acuerdo a una estructura de costos.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Los precios de venta se determinaron de acuerdo al mercado.

DIAGNOSTICO HOTEL LAS VEGAS

FORTALECIMIENTO DE AREAS

ASPECTOS LEGALES

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Persona natural	✓		
		Persona jurídica	✓		N/A
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio y tiene exhibida la cámara de comercio	✓		Se debe exhibir el certificado de existencia y representación legal
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.	✓		
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.		x	Se debe exhibir el RUT
1,0		El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acimpro.	✓		
1,0		El establecimiento tiene registro nacional de turismo.	✓		
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con la habilitación de bomberos.		x	Se debe solicitar a bomberos la habilitación del establecimiento.
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	✓		
		Esta obligado a presentar declaracion de Renta y complementarios	✓		N/A
		Pertenece al Regimen Comun de impuesto sobre la ventas	✓		N/A
		Pertenece al Regimen comun del impuesto al consumo	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la renta	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la ventas	✓		N/A
1,0		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		
1,0		Es agente Retenedor de Ica	✓		
1,0		Realiza el aporte parafiscal de Turismo	✓		
1,0		Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)		x	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, ordenes de compra, entradas y salidas de mercancia, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).

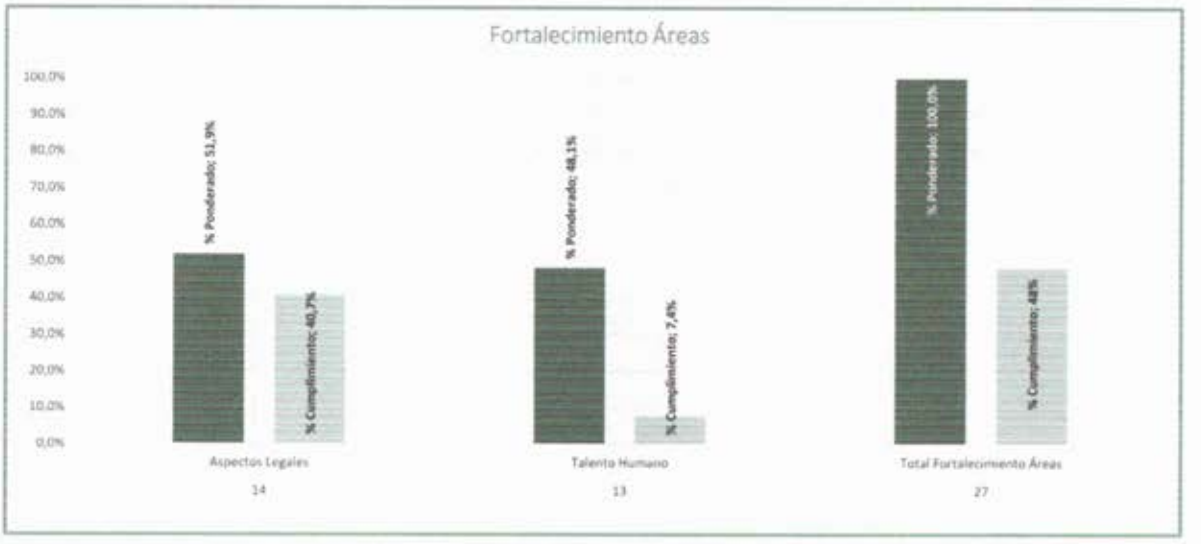
Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
14	Requisitos Generales	100,0%	11	3	78,6%	78,6%		Positiva / Se mantiene / Negativa
14	Total Aspectos Legales	100,0%	11	3	78,57%		0,0%	78,57%

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.		x	Se debe definir y documentar el proceso para seleccionar el personal.
1,0		Existen perfiles para los cargos.		x	Se deben definir los perfiles para los cargos.
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		x	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).		x	Se deben elaborar contratos de trabajo de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Se cuenta con un plan de inducción a empleados.		x	Se debe documentar un plan de inducción de empleados.
1,0		Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.		x	
1,0		Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal		x	
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.		x	El personal del establecimiento debe estar uniformado.
1,0		Realiza afiliación al SSGS		x	Se deben realizar afiliaciones al SSGS
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		x	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.

1,0		Existe reglamento interno de trabajo.			x	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.	
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.		✓			

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
13	Requisitos Generales	100,0%	2	11	15,4%	15,4%				
13	Total Talento Humano	100,0%	2	11	15,38%		0,0%			15,38%



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior Positiva	Variación Inspección Anterior Se mantiene	Variación Inspección Anterior Negativa
14	Aspectos Legales	51,9%	11	3	40,74%	78,6%	0,00%			
13	Talento Humano	48,1%	2	11	7,41%	15,4%	0,00%			48,15%
27	Total Fortalecimiento Áreas	100,0%	13	14	48%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene identifcado el que mercado desea llegar, (el estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)		x	Se debe realizar un análisis del mercado al que se desea llegar.
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e intangible).		x	El establecimiento no cuenta con atractivos de patrimonio cultural ni natural.
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	✓		
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	✓		

Total Puntos	Estructuración del Producto	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	2	2	50,0%	50,0%				
4	Total Estructuración Producto	100,0%	2	2	50,00%		0,0%			50,00%

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?.		x	Se deben analizar las espectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio.
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.	✓		

1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		
1,0		Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	Se debe realizar un analisis para determinar cuales son los productos que existen actualmente en el mercado y asi saber si estos pueden reemplazar al hotel en el mismo.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.
1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		x	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	2	2	33,3%	50,0%		33,33%		
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	0	2	0,0%	0,0%				
6	Total Desarrollo del Concepto	100,0%	2	4	33,33%		0,0%			

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

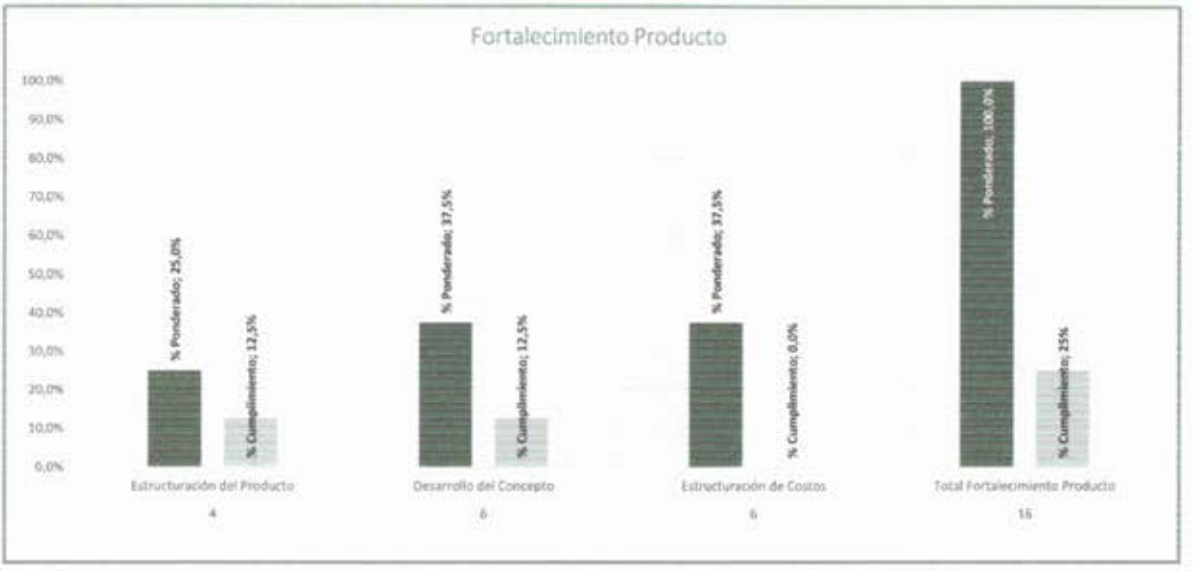
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	Se debe elaborar una estructura de los costos del servicio de alojamiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Materia Prima		x	Dentro de la estructura de costos se debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	Dentro de la estructura de costos se debe identificar el Talento Humano como factor del Costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	Dentro de la estructura de costos se deben identificar los costos indirectos como factores del costo.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)		x	Se debe establecer un margen de utilidad y definir la política de precios con base en un analisis real de los costos en los que se incurren en la operación.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	Se debe elaborar un plan de comercialización ya que se utiliza el voz a voz para atraer visitantes y aunque no tiene redes sociales son concientes de que es algo que se debe implementar en el corto plazo.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Analisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%		0,00%		
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%				
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	0	6	0,00%		0,0%			



Total Puntos	Fortalecimiento Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Estructuración del Producto	25,0%	2	2	12,50%	50,0%	0,00%			
6	Desarrollo del Concepto	37,5%	2	4	12,50%	33,3%	0,00%			
6	Estructuración de Costos	37,5%	0	6	0,00%	0,0%	0,00%			
16	Total Fortalecimiento Producto	100,0%	4	12	25%		0,0%			

25,00%

CATEGORIZACION DE HOTELES NTSH - 006 (3 ESTRELLAS)

REQUISITOS DE PLANTA

PLANTA DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Iluminación de emergencia en todas las áreas publicas y/o de circulación.		x	Se debe instalar la iluminación de emergencias y evacuación en áreas públicas y o de circulación.
1,0		Señalización arquitectónica.		x	Se debe instalar señalización arquitectónica.
1,0		Señalización de seguridad (preventiva, informativa y de emergencia) conforme con el plan de emergencias).	✓		
1,0		Sistema de emergencia que garantice la prestación del servicio de energía en todas las áreas del hotel.		x	Se debe garantizar la prestación del servicio de energía con un sistema de emergencia.
1,0		Tomas eléctricas en todas las áreas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Estacionamiento	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Dentro o fuera del hotel se cuenta con un estacionamiento privado equivalente al 15% de las habitaciones, se debe cumplir con las normas de seguridad requeridas.		x	Se debe habilitar un área para estacionamiento equivalente al 15% de las habitaciones y que cumpla con las normas de seguridad requeridas.
1,0		El estacionamiento cuenta con la debida señalización de identificación, delimitación e iluminación que garantice la seguridad del vehículo.		x	Se debe adecuar el área utilizada para estacionar vehículos y señalizarla, delimitarla e iluminarla para garantizar la seguridad de los vehículos.

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Verdes	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El Hotel debe tener como mínimo un programa y registros de mantenimiento de las áreas verdes que garantice su buen estado, en caso de tenerlas.	✓		

Total Puntos	Planta Del Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Edificación	62,5%	2	3	25,00%	40,0%				
2	Estacionamiento	25,0%	0	2	0,00%	0,0%				
1	Áreas Verdes	12,5%	1	0	12,50%	100,0%				
8	Total Planta Del Establecimiento	100,0%	3	5	37,5%		0,0%			

37,50%

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Emergencias	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Detectores de humo o de Calor Según concepto técnico de la autoridad competente.	✓		N/A
1,0		Mecanismos de extinción contra incendios, según concepto técnico de la autoridad competente.		x	Se deben instalar extintores contra incendios según concepto técnico de la autoridad competente.
1,0		Alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos (para sordos).		x	Se recomienda instalar una alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos para sordos).
1,0		Salidas de escape o emergencia, según concepto técnico de la autoridad competente.	✓		Se deben retirar los obstaculos que se encuentran en el área de salida de emergencias.
1,0		Plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en practica el plan de emergencias.		x	Se debe elaborar un plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en practica el plan de emergencias.

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Debe haber un área habilitada con mostrador para el registro del huésped.	✓		
1,0		Garantizar que la zona del exterior inmediato al establecimiento se encuentra limpia e iluminada y sin obstáculos que dificulten el acceso directo.	✓		
1,0		Hay convertidores de voltaje y adaptadores de corriente a solicitud de huésped.		x	Se deben comprar convertidores de voltaje y adaptadores de corriente para solicitudes de clientes.
1,0		El hotel cuenta con caja o cajilla de seguridad.		x	Se recomienda instalar una cajilla de seguridad.
1,0		Se dispone de un lugar cerrado y amplio que garantice la seguridad de los artículos del los clientes garantizando que todas las maletas, paquetes y demás equipaje de los clientes individuales son claramente identificados, de manera que se asegure que son entregados a su propietario.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Baños independientes para cada género.		x	El establecimiento debe contar con baños independientes para cada género.
1,0		Los baños deben contar con un mecanismo de ventilación natural o extracción mecánica de olores.		x	
1,0		Los baños deben contar con los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, dispensador de toallas, dispensador de jabón, porta rollos de papel, Sanitario con aro y tapa (en caso de tener sanitario con asiento abierto institucional no aplica sanitario con aro y tapa), orinal, lavamanos, espejo, gancho fijo para colgar bolsos y prendas.		x	
1,0		Piso antideslizante		x	

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Emergencias	30,8%	1	3	7,69%	25,0%				
5	Recepción	38,5%	3	2	23,08%	60,0%				
4	Baños Públios	30,8%	0	4	0,00%	0,0%				
13	Total Espacios Públicos	100,0%	4	9	30,8%		0,0%		30,77%	

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Habitación	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El hotel debe tener habitaciones Junior suite de 31,45 m², (Incluido baño y closet) (Habitación de hotel que incluye un salón, el cual puede estar separado del dormitorio por un tabique, celosía o similar.)	✓		N/A
1,0		El hotel debe tener habitaciones Suite de 46,10 m². (Incluido baño y closet) Suite (una suite típicamente tendrá una sala, usualmente con un sofácama, comedor, oficina y algunas veces una cocina)	✓		N/A
1,0		Las habitaciones estándar cuentan con espacios de circulación.		x	Se debe reubicar el mobiliario para habilitar mejores espacios de circulación.
1,0		Puerta en cada una de las habitaciones. (aplica para todas las categorías).	✓		
		Puerta de ingreso a la habitación cuenta con cadena pivote o pasador. (aplica para todas las categorías).	✓		N/A
1,0		Mecanismo de cierre en ventanas que garantice la seguridad de la habitación.	✓		

1,0		Cuenta con un mecanismo de climatización regulable para hoteles ubicados en regiones con unta temperatura promedio superior a 18ºC.	✓		
1,0		Cama sencilla de 1,00 x 1,90 mts.	✓		
1,0		Cama doble de 1.40 x 1.90 mts.	✓		
1,0		Colchón en cada una de las camas con su fecha de rotación vigente.		x	Se debe documentar la fecha de rotación de los colchones.
1,0		Una mesa de noche en habitaciones con dos camas.		x	En habitaciones con dos camas o mas se debe colocar una mesa de noche entre estas.
1,0		Dos mesas de noche en habitaciones con cama doble.		x	En habitaciones una cama doble se deben colocar dos mesas de noche.
1,0		Gavetero o closet con entrepaños y/o gavetas.		x	Se deben instalar closets o gavetero con entrepaños.
1,0		Un elemento decorativo.		x	Se deben colocar elementos decorativos a las habitaciones que hacen falta.
1,0		Una toma eléctrica libre disponible para uso.	✓		
1,0		Una silla o puesto de sofá por cada cama.		x	Se recomienda colocar una silla o puesto de sofa por cada cama.
1,0		Iluminación general en la habitación.	✓		
1,0		Hay dos lámparas en la habitación.		x	Se recomienda colocar dos lámparas por cada habitación.
1,0		Instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.		x	Se deben instalar las instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.
1,0		Una guía turística de la ciudad.		x	Se debe colocar en la habitación una guía turística del municipio.
1,0		Señal de televisión con canales nacionales e internacionales.	✓		
1,0		Televisor de 19'' pulgadas o superior.	✓		
1,0		Control remoto para el televisor.	✓		
1,0		Teléfono.		x	Se recomienda entregar numero de telefono del hotel para atender solicitudes de huéspedes mediante whatsapp
1,0		Tarifas en un lugar visible.		x	Se debe contar con un listado de tarifas de los productos que se encuentran a la venta en un lugar visible.
1,0		Caja fuerte de seguridad.		x	Se recomienda colocar caja fuerte de seguridad al interior de la habitación.
1,0		Espejo de cuerpo entero.		x	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo en la habitación.
1,0		Mueble porta maletas		x	Se recomienda colocar un mueble porta maletas en la habitación.
1,0		Servicio de minibar.		x	Se recomienda instalar servicio de minibar en la habitación.
1,0		Dos almohadas por cada huésped.		x	Se deben adquirir almohadas para completar el numero requerido de dos (2) almohadas por huésped.
1,0		Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.		x	Se recomienda contar con un juego de toallas de manos y toallas faciales por cada huésped.
1,0		Superficie para escribir (mesa o escritorio) y silla.		x	Se recomienda habilitar un espacio para escribir (mesa o escritorio) y silla.
1,0		Servicio de internet inalámbrico o acceso al mismo sin obstruir el servicio telefónico.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cuarto de baño	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Suministro de agua las 24 (h) horas.	✓		
1,0		Suministro de agua caliente las 24 (h) horas. (temperatura mínima de 37º C y contar con llaves mezcladoras), se recomienda que las llaves mezcladoras sean de tipo auto regulable o de presión balanceada.		x	Se recomienda instalar agua caliente para los clientes.
1,0		Ventilación natural o extracción mecánica de olores.		x	Se debe colocar ventilación natural o extracción mecánica de olores.
1,0		Caudal de agua de 7.5 L/min a 9.4 L/min.	✓		
1,0		Piso antideslizante.	✓		
1,0		Iluminación para el tocador.	✓		
1,0		Conexión para aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.		x	Se debe colocar conexión para aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación de voltaje.
1,0		Papel higiénico.	✓		

	Secadora de cabello a solicitud del cliente.	✓		N/A
1,0	Amenities (Jabón, Shampoo, acondicionador, pañuelos faciales).		x	Se deben colocar amenidades de baño para huéspedes (Jabón, Shampoo, acondicionador, pañuelos faciales).
1,0	Misceláneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, maquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).		x	Se deben tener para la venta: cepillos y pasta de dientes, maquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc).
1,0	Se recomienda tener los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, toallero o dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, porta rollos de papel, sanitario con aro y tapa, lavamanos, ducha, pasamanos de seguridad, espejo.	✓		

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
32	Habitación	74,4%	13	19	30,23%	40,6%				
11	Cuarto de baño	25,6%	6	5	13,95%	54,5%				
43	**Total Habitaciones**	100,0%	19	24	44,2%		0,0%		44,19%	

ALIMENTOS & BEBIDAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno.		x	El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno.

Total Puntos	Alimentos & Bebidas	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Características	100,0%	0	1	0,00%	0,0%				
1	**Total Alimentos & Bebidas**	100,0%	0	1	0,0%		0,0%		0,00%	

RESERVAS DE AGUA POTABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel debe tener tanques de reserva para un (1) días de consumo con una ocupación del 100%.	✓		

Total Puntos	Reservas de Agua Potable	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Características	100,0%	1	0	100,00%	100,0%				
1	**Total Reservas de Agua Potable**	100,0%	1	0	100,0%		0,0%		100,00%	

ZONAS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Deposito de herramientas.		x	Se debe habilitar un área que sirva como deposito de herramientas.
1,0		Cuartos de basura.		x	Se debe habilitar un área para hacer la disposición de los residuos.
1,0		El hotel cuenta con un manual para el manejo de residuos.		x	Se debe escribir un manual o protocolo para el manejo de residuos.
		Tanques para combustible (ACPM - GAS) que cumplan con la reglamentación vigente, (cuando sea aplicable).	✓		N/A
		Subestación eléctrica (Cuando sea aplicable).	✓		N/A
1,0		Áreas donde se encuentran los controles eléctricos se encuentran debidamente identificadas.		x	Se deben identificar las áreas de los controles electricos de acuerdo al RETIE "Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas".
		Áreas donde se encuentran los controles telefónicos se encuentran debidamente identificadas.	✓		N/A
1,0		Redes eléctricas debidamente protegidas y que no estén a la vista del huésped.	✓		
		Zona de cargue y descargue que no obstaculice el ingreso de los huéspedes.	✓		N/A

Total Puntos	Zonas Generales	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características	100,0%	1	4	20,00%	20,0%				
5	**Total Zonas Generales**	100,0%	1	4	20,0%		0,0%		**20,00%**	

ZONAS DE PERSONAL

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Un comedor dotado para el personal de servicio fuera del área de cocina con sus respectivos registros de aseo, limpieza y desinfección.	✓		N/A
1,0		Servicio de baños para el personal que labora en el hotel.	✓		N/A
1,0		Se recomienda tener los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, porta rollos de papel, sanitario con aro y tapa, orinal, lavamanos, espejo, gancho fijo para colgar bolsos y prendas.	✓		N/A
1,0		Vestieres separados por género.	✓		N/A
1,0		Áreas de oficinas para el personal de administración.	✓		N/A

Total Puntos	Zonas de Personal	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características	100,0%	5	0	100,00%	100,0%				
5	**Total Zonas de Personal**	100,0%	5	0	100,0%		0,0%		**100,00%**	

MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel cuenta con un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garantice el buen estado de la edificación en las áreas internas y externas.		x	Se debe documentar un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garanticen el buen estado de la edificación.
1,0		El hotel debe contar con un programa de control de plagas en el que se evidencie mediante el registro la frecuencia con que se realizan estos controles.		x	Se debe documentar el programa de control de plagas que evidencia mediante registro la frecuencia con que se realizan estos controles.

Vlr Ítem	Evidencia	Espacios públicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En cuanto a espacios públicos debe tener pisos en perfecto estado, es decir sin manchas ni roturas; en caso de tener alfombras estas no deben tener manchas, quemaduras, roturas, entre otros.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En cuanto a la recepción se cuenta con los registros de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de esta área.		x	Se deben llevar los registros de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario de la recepción
1,0		Para el área de la recepción debe mantener las instalaciones, el mobiliario y activos de operación en buen estado de conservación, es decir, sin peladuras, ralladuras o deterioro, entre otros.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Habitaciones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En el área de habitaciones el hotel debe como mínimo, tener los pisos en perfecto estado, es decir sin manchas ni roturas; en caso de tener alfombras no deben tener manchas, quemaduras, roturas, entre otros.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños de habitaciones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para los baños de habitaciones, el hotel debe tener como mínimo registros de limpieza y desinfección diarios.		x	Se deben llevar los registros de limpieza y desinfección diarios de baños de habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Baños públicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para los baños públicos, el hotel debe como mínimo, tener registros de limpieza y desinfección diario.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Baños de personal del hotel	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para los baños del personal el hotel debe tener como mínimo registros de limpieza y desinfección diario.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Alimentos & Bebidas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para el área de Alimentos & Bebidas el hotel debe como mínimo tener registros de limpieza diaria de los espacios en donde se ofrecen servicios de alimentos y bebidas.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Reserva de agua potable para el establecimiento	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Para la reserva de agua para todo el establecimiento, el hotel debe como mínimo realizar por personal competente el mantenimiento semestral a los tanques de reserva con sus respectivos registros.		x	Se debe realizar y documentar el mantenimiento semestral a los tanques de reserva de agua.

Total Puntos	Mantenimiento del Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Edificación	18,2%	0	2	0,00%	0,0%				
1	Espacios Públicos	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
2	Recepción	18,2%	1	1	9,09%	50,0%				
1	Habitaciones	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Baños de Habitaciones	9,1%	0	1	0,00%	0,0%				
1	Baños Públicos	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Baños de Personal	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Alimentos & Bebidas	9,1%	1	0	9,09%	100,0%				
1	Reserva agua potable para el establecimiento	9,1%	0	1	0,00%	0,0%				
11	Total Mantenimiento de Establecimiento	100,0%	6	5	55%		0,0%			

54,55%

Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
8	Planta del Establecimiento	9,2%	3	5	3,45%	37,5%	0,00%			
13	Espacios Públicos	14,9%	4	9	4,60%	30,8%	0,00%			
43	Habitaciones	49,4%	19	24	21,84%	44,2%	0,00%			
1	Alimentos & Bebidas	1,1%	0	1	0,00%	0,0%	0,00%			
1	Reservas de agua potable	1,1%	1	0	1,15%	100,0%	0,00%			
5	Zonas Generales	5,7%	1	4	1,15%	20,0%	0,00%			
5	Zonas de Personal	5,7%	5	0	5,75%	100,0%	0,00%			
11	Mantenimiento del Establecimiento	12,6%	6	5	6,90%	54,5%	0,00%			
87	Total Requisitos de Planta	100,0%	39	48	45%		0,0%			

44,83%

REQUISITOS DE ACCESIBILIDAD

MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se debe garantizar el acceso a todas las áreas del hotel para personas con discapacidad.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Estacionamiento	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El hotel debe contar con estacionamiento privado y el 2% de estos estacionamientos deben ser accesibles para personas con discapacidad.	✓		El hotel debe contar con estacionamiento privado y el 2% de estos estacionamientos deben ser accesibles para personas con discapacidad.

Vlr Ítem	Evidencia	Espacios públicos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En cuanto a espacios públicos el hotel debe disponer de baños accesibles en las áreas públicas para personas con discapacidad.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Habitaciones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		En cuanto a habitaciones, se debe garantizar que el ingreso desde el exterior y hasta las habitaciones es accesible.	✓		
1,0		En hotel cuenta como mínimo con el 2% de las habitaciones disponibles accesibles para personas con discapacidad.	✓		

Total Puntos	Requisitos de Accesibilidad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Generales	20,0%	1	0	20,00%	100,0%				
1	Estacionamiento	20,0%	1	0	20,00%	100,0%				
1	Espacios Públicos	20,0%	1	0	20,00%	100,0%			100,00%	
2	Habitaciones	40,0%	2	0	40,00%	100,0%				
5	Total Requisitos de Accesibilidad	100,0%	5	0	100,0%		0,0%			

REQUISITOS DE SERVICIO

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Instalaciones de servicio al cliente y al público limpias, higiénicas y ventiladas con sus respectivos registros.	✓		
1,0		Cortinas, persianas o similares sin manchas ni roturas (Se recomienda el uso de telas que tengan incorporados procesos especiales de retardante de flama y que no capture olores)	✓		
1,0		Mecanismo de funcionamiento de cortinas, persianas o similares están en perfecto estado, es decir, que su apertura o cierre se desarrollan normalmente.	✓		
1,0		Ausencia de olores y ruidos por causa del aseo, maquinaria, traslado de mercancías o similares.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con papel higiénico.	✓		N/A
1,0		Cuenta con jabón líquido.	✓		N/A
1,0		Cuenta con toallas de papel.	✓		N/A

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
								Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Generales	57,1%	4	0	57,14%	100,0%				
3	Baños Públicos	42,9%	3	0	42,86%	100,0%			100,00%	
7	Total Espacios Públicos	100,0%	7	0	100,0%		0,0%			

SERVICIO DE RECEPCIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se presta atención continua las 24 (h) horas, en caso de no estar la persona encargada será atendido por otra persona con las mismas características.	✓		
1,0		Se evalúa el número de entradas y salidas previstas diariamente, con la suficiente antelación para asegurar la atención al cliente.	✓		
1,0		El trato ofrecido al cliente es acorde con el protocolo de servicio del hotel.	✓		
1,0		Se dispone de un listado actualizado de huéspedes.	✓		
1,0		Se dispone de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.		X	Se debe disponer de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.
1,0		Se informa al cliente sobre los servicios que el establecimiento tiene a su disposición (cajas de seguridad, comunicaciones, entre otros), y dar las instrucciones de uso precisas.	✓		
1,0		Se informa al cliente cuando éste lo requiera, de los puntos de interés, actividades sociales, culturales, de entretenimiento, transporte público, horas de apertura y cierre de los puntos de atracción más comunes y otros servicios de interés turístico existentes en el destino y su área de influencia.	✓		
1,0		En el área de recepción o en su defecto en botones se ofrece el servicio de recolección de mensajes o paquetes dirigidos a los huéspedes del establecimiento y se garantiza que éstos llegan a su destinatario bajo adecuadas condiciones de seguridad.	✓		
1,0		Se dispone de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.		X	Se recomienda disponer de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.
1,0		Se dispone de los recursos necesarios para la correcta atención de la recepción de los grupos, según los protocolos de servicio establecidos.	✓		

1,0		Se garantiza que el responsable del servicio dispone diariamente de un informe de entradas y salidas previstas para el mismo día y por lo menos el día siguiente, además de la información básica, el informe debe incluir las incidencias relevantes respecto a ese cliente.	✓	
1,0		Se conservan los datos históricos personales del huésped, de acuerdo con la reglamentación vigente.	✓	
1,0		Se cuenta en el lugar de trabajo con los medios que permiten comunicarse con el maletero, botones, taxi o similares.	✓	
1,0		Se ofrece el servicio de llamada de despertar.	✓	

Total Puntos	Servicio de Recepción	% Ponderado	Cumple		% Ponderadoésta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
14	Características	100,0%	12	2	85,71%	85,7%				
14	Total Servicio de Recepción	100,0%	12	2	85,7%		0,0%	85,71%		

SERVICIO AL CLIENTE

Vlr Ítem	Evidencia	Prevención y anticipación de quejas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento dispone de un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.		x	Se debe estructurar un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.
1,0		Se atienden las quejas durante la estadía del cliente o huésped.	✓		
1,0		Se tiene en consideración los resultados del análisis de quejas y se toman medidas y realizan cambios oportunos al respecto para evitar que se vuelvan a repetir en el futuro.		x	No se pueden tener en consideración las quejas de los clientes ya que no se documentan.
1,0		Se dan las aclaraciones al cliente aunque su queja sea debida a una confusión de su parte.	✓		
1,0		Se cuenta con los medios para el registro de quejas.		x	No se cuentan con los medios para el registro de quejas.
1,0		Se garantiza al cliente una respuesta y se ofrecen soluciones.	✓		
1,0		Se evidencian las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución a una queja.		x	Se deben evidenciar las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución de una queja.
1,0		Se garantiza al cliente que su queja será atendida y se tendrá en cuenta en acciones futuras.	✓		
1,0		Se analizan las quejas y se realiza un adecuado seguimiento de éstas.		x	Se deben analizar las quejas y realizar un adecuado seguimiento a estas.
1,0		Se analizan las circunstancias espéciales, (concentraciones de personas debidas a eventos especiales, obras, desperfectos, o remodelaciones circunstanciales, entre otros) e informan de ello al cliente como medida de anticipación a sus quejas.	✓		
1,0		Se deja constancia, desde la recepción tanto a los turnos siguientes como a otros departamentos, de las características espéciales del cliente, (edad avanzada, discapacidades, entre otros) o requisitos presentados por el mismo, para evitar cualquier reclamación al respecto.	✓		
1,0		Se tienen indicadores para el análisis de quejas		x	Se deben establecer indicadores para el analisis de quejas.
1,0		Se cuenta con programas de mejoramiento como resultado del análisis de quejas.		x	Se deben implementar programas de mejoramiento resultantes del analisis de las quejas.

Vlr Ítem	Evidencia	Registro y Acomodación Check In	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se informa sobre la hora de registro y acomodación.		x	Se debe informar la hora de registro y acomodación.
1,0		Se realiza el registro de acuerdo con la política del hotel y con los procedimientos establecidos.		x	Se debe realizar el registro de huéspedes de acuerdo a las políticas del hotel y a la legislación vigente.
1,0		Se dan las instrucciones precisas para que el cliente localice su alojamiento con facilidad.	✓		
1,0		Se acompaña al huésped a su habitación siempre que él lo desee, cuando se trate de grupos, se deben crear mecanismos de orientación y acompañamiento a los pisos según la acomodación.	✓		
1,0		Se realizan los cambios de habitación de acuerdo con el protocolo de servicio.	✓		
1,0		Se garantiza que el personal de servicio tiene conocimiento del establecimiento, localización de todas las dependencias, habitaciones y servicios.	✓		
1,0		Las habitaciones están dispuestas para entregar a los clientes a las 15:00 (h) horas, o según lo establecido por las políticas del hotel.	✓		
1,0		Se ofrece el servicio de custodia de maletas hasta el momento que el cliente quede alojado.	✓		

1,0		Se ofrece al cliente, una serie de servicios o actividades gratuitas que compensen la imposibilidad de alojarlo en forma inmediata.	✓		
1,0		Se dispone de los medios técnicos sistematizados, que le permitan comprobar la reserva, así como la habitación asignada.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cancelación de cuenta y salida (Chek-Out)	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se informa sobre la hora de salida.		x	Se debe informar la hora de salida de la habitación.
1,0		Se garantiza la atención al público las 24 (h) horas.	✓		
1,0		Pasar la precuenta del cliente con antelación a su salida.	✓		
1,0		Se presenta al cliente la cuenta detallada y clara.		x	La cuenta debe presentarse de forma detallada y clara.
1,0		El establecimiento ofrece facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.		x	Se deben ofrecer facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales deben estar exhibidos en un lugar visible.
		Se realiza la comprobación de tarjetas de crédito de acuerdo con los protocolos de servicio y seguridad.	✓		N/A
1,0		Se dispone de los medios técnicos sistematizados que le permitan realizar la facturación con prontitud, así como de un mecanismo alternativo que pueda utilizar en el caso de averías.	✓		Se debe disponer de los medios técnicos sistematizados que le permitan realizar la facturación con prontitud, así como de un mecanismo alternativo que pueda utilizar en el caso de averías.
1,0		Esta disponible la información sobre las salidas previstas del día para las áreas involuradas.	✓		
1,0		Se garantiza que el personal de servicio esta atento a la salida del cliente y emplea normas de cortesía para su despedida de acuerdo con el protocolo de servicio.	✓		
1,0		Se presta el servicio de custodia de maletas.	✓		

Total Puntos	Servicio al Cliente	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Prevención y anticipación de quejas	40,6%	6	7	18,75%	46,2%				
10	Registro y Acomodación (Check In)	31,3%	8	2	25,00%	80,0%				
9	Cancelación de cuenta y salida (Chek-Out)	28,1%	6	3	18,75%	66,7%				
32	Total Servicio al Cliente	100,0%	20	12	62,5%		0,0%		62,50%	

SERVICIO DE RESERVAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características del servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se garantiza que la solicitud de reservas y la confirmación de las mismas son atendidas de acuerdo al protocolo establecido por el hotel.		x	Se deben registrar las reservas de los clientes.
1,0		Se registran y atienden las especificaciones de la reserva solicitadas por el cliente de acuerdo con los servicios ofrecidos por el hotel.	✓		
1,0		Se dispone de los medios técnicos sistematizados, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.	✓		
1,0		Se registran las reservas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se debe confirmar de acuerdo con lo dispuesto por el hotel.	✓		
1,0		Se asegura al cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.		x	Se debe asegurar al cliente que su reserva confirmada será respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.
1,0		Se documenta y justifica cualquier cambio realizado en una reserva.	✓		
1,0		Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para informarle cualquier imprevisto o cambio en su reserva.	✓		
1,0		Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman medidas oportunas para evitar situaciones de llegada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo.	✓		
1,0		Se facilita la coordinación entre departamentos, para esto el responsable del servicio debe tener disponible diariamente una previsión de ocupación con especificación de número de entradas y salidas previstas para los siguientes tres días y otro de nivel de ocupación previsto para las dos semanas siguientes.	✓		
1,0		Se tiene un archivo sistematizado histórico de clientes.		x	Se recomienda elaborar un archivo sistematizado historico de clientes.

Total Puntos	Servicio de Reservas	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
10	Características del Servicio	100,0%	7	3	70,00%	70,0%				
10	Total Servicio de Reservas	100,0%	7	3	70,0%		0,0%		70,00%	

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Las instrucciones de emergencia y evacuación se encuentran visibles en algun lugar de la entrada de la habitación.		x	Se recomienda colocar las instrucciones de emergencia y evacuación en algun lugar de la entrada de la habitación.

Vlr Ítem	Evidencia	Enseres	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La habitación cuenta con una guía túristica de la ciudad.		x	Se debe colocar una guía turística de la ciudad.
1,0		Señal de televisión con canales nacionales e internacionales.	✓		
1,0		Televisor de 40 pulgadas en habitaciones o más.	✓		
1,0		Control remoto para cada televisor.	✓		
		Teléfono.	✓		N/A
1,0		Las tarifas se encuentran en un lugar visible.		x	Se recomienda colocar las tarifas de los productos y servicios que ofrece el establecimiento en la habitación.
1,0		Hay cajilla de seguridad.		x	Se recomienda colocar cajilla de seguridad.
1,0		Espejo de cuerpo entero.		x	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo.
1,0		Mueble portamaletas.		x	Se debe colocar mueble portamaletas en habitaciones.
1,0		Servicio de minibar con nevera.		x	Se recomienda colocar minibar en la habitación.

Vlr Ítem	Evidencia	Ventanas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cortinas, persianas, black out o similares sin manchas ni roturas.(se recomienda el uso de telas que tengan incorporados procesos especiales de retardante de flama y que no capture olores).	✓		
1,0		Mecanismo de funcionamiento de cortinas, persianas, black out o similares estén en perfecto estado, es decir, que su apertura o cierre se desarrolle normalmente.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Ropa de Cama	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tendidos, sabanas, sobre sabanas, fundas, protectores de colchón, protectores de almohadas, sin manchas, descosidos, perforaciones o decoloración de los tejidos.	✓		
1,0		La ropa de cama es de género 50% algodón.	✓		
1,0		Tener un inventario de 2,5 juegos por cada tipo de cama.	✓		
1,0		Tener un inventario de 1,5 protectores de colchón y almohadas por cada cama. (se recomienda el uso de un textil que garantice ser retardante de flama, antibacterial, antialérgenico y poca estática).	✓		
1,0		Dos almohadas por cada huésped en habitaciones.		x	Se deben comprar almohadas ya que se tiene solo una almohada por huésped.

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Seguridad	5,9%	0	1	0,00%	0,0%		
9	Enseres	52,9%	3	6	17,65%	33,3%		
2	Ventanas	11,8%	2	0	11,76%	100,0%		52,94%
5	Ropa de Cama	29,4%	4	1	23,53%	80,0%		
17	Total Habitaciones	100,0%	9	8	52,9%		0,0%	

BAÑOS DE HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Toallas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.		x	Se debe contar con un juego de toallas de mano y faciales por huésped.
1,0		Toallas de cuerpo de 0,60 m X 1,20 m de 420 gm/m2, peso 274 gm.	✓		
1,0		Toallas para manos de 0,40 m x 0,68 m.		x	Se recomienda colocar toallas de manos en los baños de habitaciones.
1,0		Toallas faciales de 0,30 m x 0,30 m a solicitud del huésped.		x	Se recomienda colocar toallas faciales.
1,0		Rodapie por cada baño mínimo de 0,50 m X 0,76 m.		x	Se recomienda retirar los tapetes del baño plasticos con ventosas y colocar un rodapie por cada baño a la salida de la ducha.

1,0		Un invetario de 2,5 juegos por cama (cuerpo, manos).	✓		
1,0		Un inventario de 1,5 rodapie por baño.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Artículos y enseres	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Papel higiénico.	✓		
1,0		Amenities (Shampoo, acondicionador, jabón, pañuelos faciales).		x	Se recomienda colocar Shampoo y pañuelos faciales.
1,0		Miscelaneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).		x	Se deben tener disponibles para la venta cepillo y pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc.
1,0		Secador de cabello a solicitud del cliente.	✓		

Total Puntos	Baños de Habitaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Toallas	63,6%	3	4	27,27%	42,9%				
4	Artículos y enseres	36,4%	2	2	18,18%	50,0%				
11	**Total Baños de Habitaciones**	100,0%	5	6	45,5%		0,0%		45,45%	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios básicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Servicio de teléfono público.	✓		N/A
1,0		Información sobre los servicios de restaurante, comedor y demas servicios complementarios con que cuenta el hotel.		x	Se debe contar con información sobre los servicios de restaurante, comedor y demas servicios complementarios con los que cuenta el municipio.
		Servicio de fax.	✓		N/A
		Equipo de computo con servicio de internet.	✓		N/A
1,0		Servicio de lavandería.		x	Se recomienda ofrecer el servicio de lavandería así esta sea tercerizada.

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios extra	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Facilitar el servicio de reservación de tours.		x	Se debe ofrecer servicio o el contacto de reservación de tours.
		Facilitar el servicio de reservación de espectaculos locales.	✓		N/A
		Facilitar el acceso a servicios médicos.	✓		N/A
1,0		Tener botiquín de primeros auxilios con los requerimientos de la administradora de riesgos laborales (ARL).		x	Se debe contar conl botiquín de primeros auxilios de acuerdo a las recomendaciones realizadas en el documento de analisis de riesgos.
1,0		Tener periodico en la recepción.		x	Se debe tener periodico disponible en la recepción.
1,0		Ofrecer el servicio de seguro de huéspedes.		x	Se debe ofrecer seguro de huéspedes.
		Facilitar el servicio de alquiler de vehículos.	✓		N/A
		Facilitar el pago en moneda extranjera.	✓		N/A

Total Puntos	Servicios Complementarios	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior: Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Servicios básicos	33,3%	0	2	0,00%	0,0%				
4	Servicios Extra	66,7%	0	4	0,00%	0,0%			0,00%	
6	**Total Servicios Complementarios**	100,0%	0	6	0,0%		0,0%			

SEGURIDAD

Vlr Ítem	Evidencia	Caracteristicas del servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se presta el servicio de seguridad durante las 24 (h) horas.	✓		
1,0		Se garantiza el control de acceso al hotel y a las habitaciones.	✓		
1,0		Se garantiza el control de los visitante al hotel no alojados en el mismo.	✓		
1,0		Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia mínimo de un (1) mes, exceptuando los elementos perecederos y/o toxicos.		x	Se debe documentar un protocolo que garantice que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia de un (1) mes, exceptuando elementos perecederos y/o toxicos.
1,0		Se garantiza que el personal cuenta con la formación o capacitación necesaria para utilizar todos los mecanismos dispuestos para la seguridad del hotel.	✓		

1,0		Se entrega la llave únicamente a la persona registrada.	✓	
1,0		Se garantiza que los accesos al establecimiento que no son directamente controlados desde recepción, están comunicados con esta área, a través de cámaras u otros dispositivos técnicos o humanos que garanticen la seguridad.	✓	

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Características del Servicio	100,0%	6	1	85,71%	85,7%				
7	**Total Seguridad**	100,0%	6	1	85,7%		0,0%		85,71%	

PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se establecen y documentan los perfiles requeridos para el personal del hotel.		x	Se deben establecer y documentar los perfiles requeridos para el personal del hotel.
1,0		Se establecen programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal.		x	Se debe establecer un programa de entrenamiento y capacitación de todo el personal.
1,0		Se garantiza la competencia de los empleados en todas la áreas.		x	Se debe garantizar la competencia de los empleados en todas las áreas de servicio del hotel.
1,0		Se garantiza que todo el personal operativo se encuentra uniformado e identificado de acuerdo con los estándares definidos por el hotel. Los uniformes deben estar en perfecto estado, esto es sin manchas, decoloramientos, roturas o descosidos.		x	Personal de servicio debe esta uniformado en todo momento y no solo en temporada de Caño Cristales.
1,0		Se garantiza que el personal de servicio tiene conocimiento de la zona de lugares de interés y destinos más solicitados.		x	Se debe mejorar la capacitación de los empleados frente a los atractivos turisticos del sector.

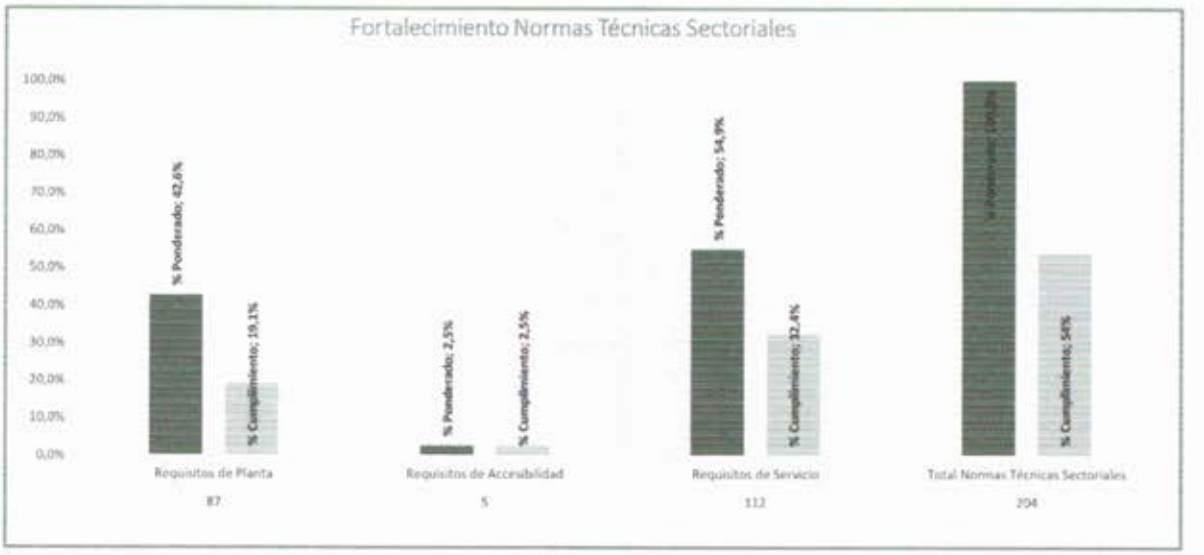
Total Puntos	Personal del Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características	100,0%	0	5	0,00%	0,0%				
5	**Total Personal del Establecimiento**	100,0%	0	5	0,0%		0,0%		0,00%	

EVALUACIÓN DEL SERVICIO Y ACCIONES CORRECTIVAS

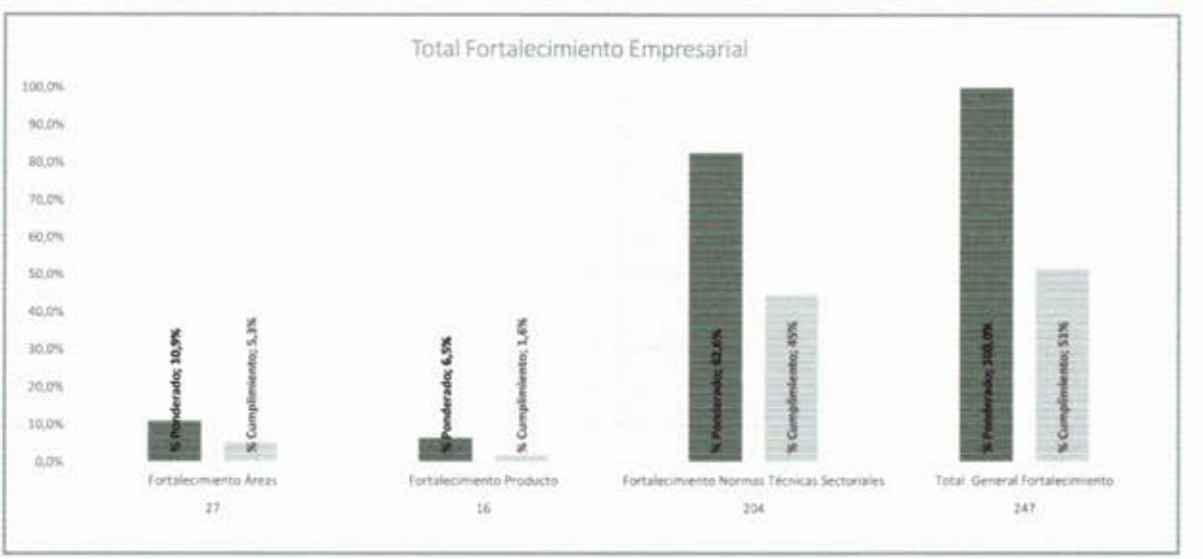
Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se dispone de un mecanismo para que el cliente exprese su evaluación en relación con el servicio recibido		x	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes expresar su evaluación en relación con el servicio recibido.
1,0		Estructurar la evaluación conforme a sus políticas.		x	Se deben estructurar una evaluación conforme a las políticas del hotel.
1,0		Realizar medición, seguimiento y tomar acciones con base en los indicadores de satisfacción del cliente.		x	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.

Total Puntos	Evaluación del Servicio y Acciones Correctivas	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Características	100,0%	0	3	0,00%	0,0%				
3	**Total Evaluación del Servicio y Acciones Correctivas**	100,0%	0	3	0,0%		0,0%		0,00%	

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Espacios Públicos	6,3%	7	0	6,25%	100,0%				
14	Recepción	12,5%	12	2	10,71%	85,7%				
32	Servicio al Cliente	28,6%	20	12	17,86%	62,5%				
10	Reservas	8,9%	7	3	6,25%	70,0%				
17	Habitaciones	15,2%	9	8	8,04%	52,9%				
11	Baños de Habitaciones	9,8%	5	6	4,46%	45,5%				
6	Servicios Complementarios	5,4%	0	6	0,00%	0,0%				
7	Seguridad	6,3%	6	1	5,36%	85,7%				
5	Personal del Establecimiento	4,5%	0	5	0,00%	0,0%				
3	Evaluación del Servicio y Acciones Correctivas	2,7%	0	3	0,00%	0,0%				
112	Total Requisitos de Servicio	100,0%	66	46	59%		0,0%		58,93%	



Total Puntos	Norma Técnica Sectorial NTSH-006	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
87	Requisitos de Planta	42,6%	39	48	19,12%	44,8%	0,00%	53,92%		
5	Requisitos de Accesibilidad	2,5%	5	0	2,45%	100,0%	0,00%			
112	Requisitos de Servicio	54,9%	66	46	32,35%	58,9%	0,00%			
204	Total Normas Técnicas Sectoriales	100,0%	110	94	54%		0,0%			



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
27	Fortalecimiento Áreas	10,9%	13	14	5,26%	48,1%	0,00%	51,42%		
16	Fortalecimiento Producto	6,5%	4	12	1,62%	25,0%	0,00%			
204	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	82,6%	110	94	44,53%	53,9%	0,00%			
247	Total General Fortalecimiento	100,0%	127	120	51%		0,0%			

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO SC – SG – MC – 017 DE 2025 N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 5

Nombre	**PANADERIA Y PASTELERÍA EL MANÁ**
Nit	1.116.992.755 – 1
Categoría	Panadería
Representante legal	Dayron Ramiro Parra
Cédula	1.116.992.755
Dirección	Cra 8 Calle 7 – 08
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

- Es una casa de dos pisos la cual cuenta con tres apartamentos que se construyeron para ser alquilados a profesionales que visitan el municipio.

1. Infraestructura

Local comercial con:

- 1 botellero
- 1 vitrina de vidrio.
- 1 vitrina pequeña de vidrio eléctrica con bombillo.
- 2 mesas y 7 sillas.
- 2 mesas de trabajo
- 2 batidoras
- 2 cilindradoras.
- 1 nevera
- 2 hornos.
- 3 carritos de latas
- 60 latas
- Utensilios, bandejas, pinzas.

2. Idea Original Del Empresario

- Inicio en pandemia con una iniciativa de panadería en un local arrendado y luego se pasó a su casa a trabajar en la sala y con créditos construyo lo que actualmente es su panadería. Inicio su formación en YouTube viendo videos y practicando.

3. Análisis de la demanda

- Los clientes principales son la comunidad de Sabanalarga.

4. Análisis de atractivos.

- El establecimiento está ubicado en una esquina que tiene una vista a potreros y naturaleza, hay muchas aves, cantos de aves y es un lugar muy fresco.
- Los productos que elabora Dayron son el principal atractivo, el Pan de Rollo, Pan de Maíz, Pan Dulce y Tortas para cumpleaños.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Servicio de venta de pan y tortas.

6. Necesidades del empresario:

- Le falta un botellero de bajo consumo de energía que le permita tener bebidas frías refrigeradas para vender a los clientes.
- En imagen le gustaría tener unos banners y un letrero para su panadería.
- Les faltan uniformes con el logo de su establecimiento.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Actualmente los precios de venta se establecieron con base en un análisis de costos que lo tienen con bolígrafo en un cuaderno pero que tiene que ser revisado y ajustado.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Inicialmente se establecieron con respecto a los precios de mercado, pero luego sacaron cuentas y establecieron los costos y con base en los costos de producción establecieron los precios de venta.

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO SC – SG – MC – 017 DE 2025 N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 6

Nombre	**AGUA CLARA – CAFÉ BISTRO**
Nit	7.231.914 – 3
Categoría	Café – Cafetería
Representante legal	Oscar Ivan Martinez Lazo
Cédula	7.231.914
Dirección	Cra 4 N° 2R – 86
Municipio	Corregimiento Aguaclara -Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



Alcaldía de Sabanalarga Casanare

GRUPO QUALITY

IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

- Es una casa de dos pisos la cual cuenta ubicada en el Km 2 via Cruce de aguaclara a Villanueva.

1. Infraestructura - Local Comercial con:

- 1 nevera 421 Litros.
- 1 estufa doméstica.
- 1 plancha – Freidora.
- 1 botellero de 300 Litros.
- 2 mesas de trabajo.
- 1 nevera tipo minibar.
- 1 barra en cemento y ladrillo
- 1 barra en madera.
- 5 mesas de madera para clientes.
- 20 sillas rimax imitación ratán.
- 1 maquina de café con Molino.
- 1 licuadora granizadora.
- 1 gabinete para guardar insumos.
- 1 equipo de Sonido.
- 1 horno microondas.
- 1 terraza con barra y mesas con sillas.
- 2 letreros.

2. Idea Original Del Empresario

- Hace 5 meses Fanny e Ivan tuvieron la idea de montar un café en el corregimiento aguaclara municipio de Sabanalarga por el gusto al café pero también porque en este sector no se encuentra un café y sintieron que era una oportunidad para ofrecer en este sector un producto diferente e innovador sobre la via para los viajeros y para los pobladores locales.

3. Análisis de la demanda

- Los clientes principales son la comunidad de aguaclara, pero desea llegar a publico que se transporta sobre la vía que conduce de Villanueva a Monterrey.

4. Análisis de atractivos

- Los productos, el mobiliario y el ambiente del lugar.

- La vía principal – Marginal de la selva – Sector Aguaclara entre Monterrey y Villanueva.
- La naturaleza, los árboles, las aves.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Servicio de alimentos y bebidas.
- Servicio de ducha para viajeros.

6. Necesidades del empresario:

- Le falta una nevera exhibidora de tortas, quesos y uniformes del personal con delantal.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Actualmente los precios de venta están establecidos con base en un cálculo realizado sobre los costos de la materia prima, pero se deben estructurar mejor con base en un análisis completo de los costos de producción.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- No se cuenta con una carta, pero determinaron los precios de venta con base en un análisis de costos relacionado con la materia prima que no se encuentra documentado.

DIAGNOSTICO AGUACLARA CAFE BISTRO

FORTALECIMIENTO DE ÁREAS

ASPECTOS LEGALES

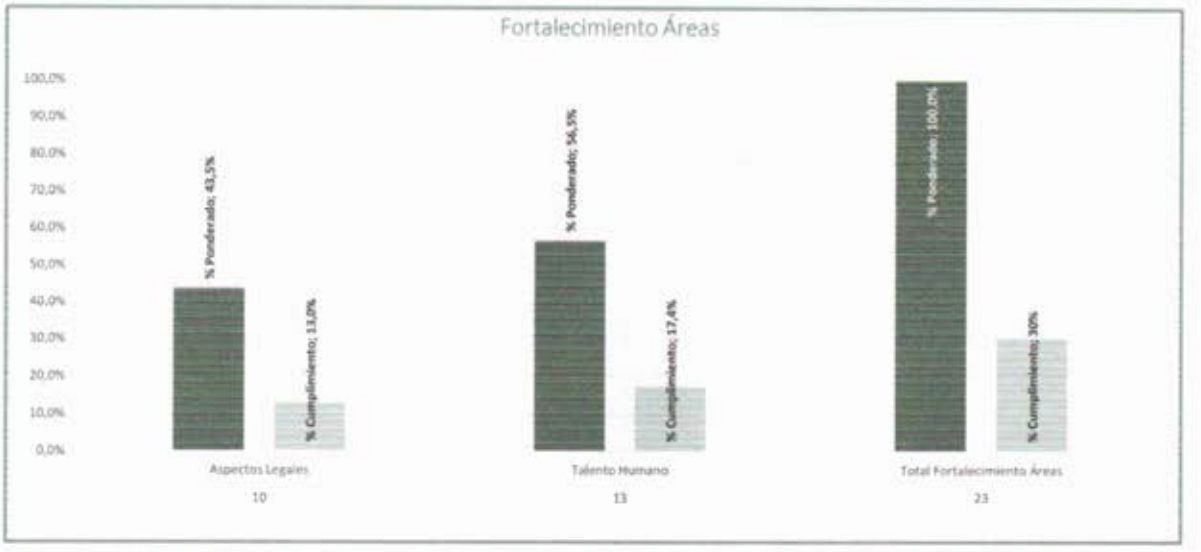
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Persona natural	✓		
		Persona jurídica	✓		N/A
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio y se exhibe el certificado de existencia y representación legal.	✓		
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.		x	Se tiene Rut Como persona natural.
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.		x	Se debe exhibir el Rut
1,0		El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acimpro.		x	Se deben realizar los aportes a Sayco y Acimpro
		El establecimiento tiene registro nacional de turismo y este se encuentra activo y exhibido en un lugar visible.	✓		N/A
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal		x	Se debe inscribir el establecimiento en Tesorería Municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.		x	Se debe tramitar el permiso de utilización de suelos en la oficina de planeación municipal.
1,0		El establecimiento cuenta la habilitación de bomberos y el certificado se encuentra exhibido en un lugar visible cerca de la recepción.		x	Se debe solicitar la visita de habilitación del departamento de bomberos.
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.		x	Se debe emitir documento equivalente a factura.
		Esta obligado a presentar declaracion de Renta y complementarios	✓		N/A
		Pertenece al Regimen Comun de impuesto sobre la ventas	✓		N/A
		Pertenece al Regimen comun del impuesto al consumo	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la renta	✓		N/A
		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la ventas	✓		N/A
		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		N/A
		Es agente Retenedor de Ica	✓		N/A
		Realiza el aporte parafiscal de Turismo	✓		N/A
1,0		Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)	✓		Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, ordenes de compra, entradas y salidas de mercancia, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).

Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
10	Requisitos Generales	100,0%	3	7	30,0%	30,0%				
10	Total Aspectos Legales	100,0%	3	7	30,00%		0,0%		30,00%	

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.		x	Se debe definir un proceso para seleccionar el personal ya que solo se contrata por recomendaciones.
1,0		Existen perfiles para los cargos.		x	Se deben definir los perfiles para los cargos.
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		x	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).		x	Se deben elaborar contratos de trabajo de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Se cuenta con un plan de inducción a empleados.		x	Se debe elaborar un plan de inducción de empleados.
1,0		Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.		x	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.
1,0		Se facilita la formación de los trabajadores, rotación del personal	✓		
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.	✓		Personal se encuentra uniformado pero debe portar gafetes de identificación.
1,0		Realiza afiliación al SSGS		x	Se deben realizar afiliaciones al SSGS
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		x	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.
1,0		Existe reglamento interno de trabajo.		x	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.	✓		

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Requisitos Generales	100,0%	4	9	30,8%	30,8%				
13	Total Talento Humano	100,0%	4	9	30,77%		0,0%		30,77%	



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
10	Aspectos Legales	43,5%	3	7	13,04%	30,0%	0,00%			
13	Talento Humano	56,5%	4	9	17,39%	30,8%	0,00%		30,43%	
23	Total Fortalecimiento Áreas	100,0%	7	16	30%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene identifcado el que mercado desea llegar, (el estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)		x	Se desea llegar a los pobladores locales pero tambien estan interesados en llegar a los viajeros que transitan la via Marginal del Llano y la Transversal del Sisga, (estrato socioeconómico, sexo, edades de sus potenciales clientes).
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e Intangible).	✓		
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	✓		
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	✓		

Total Puntos	Estructuración del Producto	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	3	1	75,0%	75,0%				
4	Total Estructuración Producto	100,0%	3	1	75,00%		0,0%		75,00%	

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?.	✓		
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.		x	Se debe determinar cual es la capacidad operativa del establecimiento.
1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		
1,0		Se analizan y determinan cuales podrian ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	Se deben analizar y determinar cuales podrián ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.

1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		x	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.		

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	2	2	33,3%	50,0%		33,33%		
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	0	2	0,0%	0,0%				
6	Total Desarrollo del Concepto	100,0%	2	4	33,33%		0,0%			

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

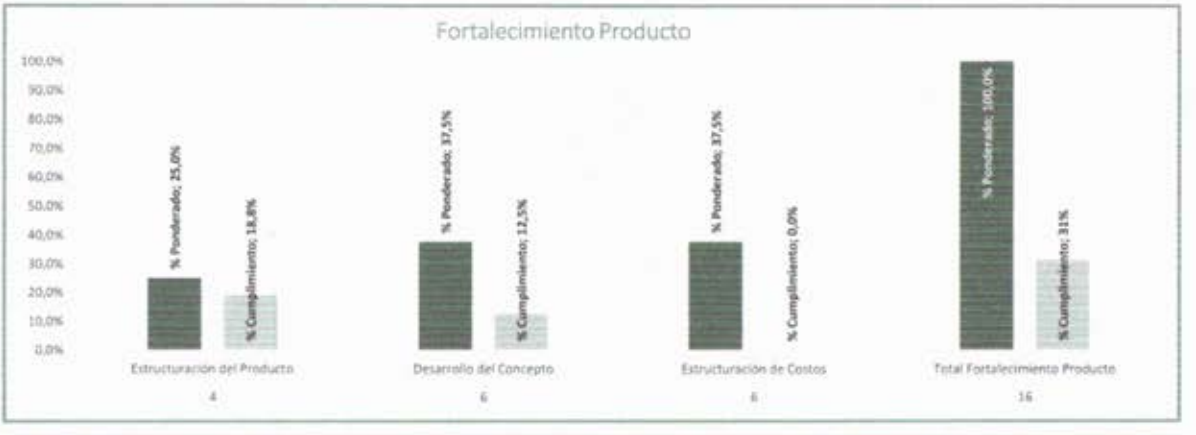
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	Se debe utilizar algún sistema de costos.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Materia Prima		x	Se debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	Se debe identificar el Talento Humano como factor del Costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	Se deben identificar los costos indirectos como factores del costo.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)		x	Se debe establecer un margen de utilidad y definir la política de precios con base en un analisis real de los costos en los que se incurre en la elaboración de los productos.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales al voz a voz, tales como redes sociales, domicilios, whatsapp, etc.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Analisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%		0,00%		
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%				
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	0	6	0,00%		0,0%			



Total Puntos	Fortalecimiento Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Estructuración del Producto	25,0%	3	1	18,75%	75,0%	0,00%	31,25%		
6	Desarrollo del Concepto	37,5%	2	4	12,50%	33,3%	0,00%			
6	Estructuración de Costos	37,5%	0	6	0,00%	0,0%	0,00%			
16	Total Fortalecimiento Producto	100,0%	5	11	31%		0,0%			

FORTALECIMIENTO NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES - NTS-USNA 008

REQUISITOS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.		x	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumpla con los requisitos de la NTS - USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 002, Servicio a los clientes con los estándares establecidos.		x	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumple con los requisitos de la NTS - USNA 002, Servicio a los clientes con los estándares establecidos.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a los requisitos de calidad.		x	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumpla con los requisitos de la NTS - USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a los requisitos de calidad.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 004, Manejo de recursos cumpliendo con las variables definidas por la empresa.		x	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumpla con los requisitos de la NTS - USNA 004, Manejo de recursos cumpliendo con las variables definidas por la empresa.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.		x	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumpla con los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 007, Norma sanitaria de manipulación de alimentos.		x	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumpla con los requisitos de la NTS - USNA 007, Norma sanitaria de manipulación de alimentos.

Vlr Ítem	Evidencia	Sistema de medición de Satisfacción de clientes	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con un sistema de medición de satisfacción de clientes en donde se evalúe como mínimo lo siguiente con referencia a los platos que llegaron a su mesa: 1. Presentación. 2. Sabor. 3. Temperatura. 4. Proveeduría local.		x	El establecimiento debe diseñar un sistema de medición de satisfacción de clientes en donde se evalúe como mínimo lo siguiente con referencia a los platos que llegaron a su mesa: 1. Presentación. 2. Sabor. 3. Temperatura. 4. Proveeduría local.

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales Para Un (1) Tenedor	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.		x	Se debe elaborar un protocolo de servicios.
1,0		El establecimiento cuenta con un programa de buenas practicas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase NTS - USNA 007).		x	El establecimiento debe elaborar un programa de buenas practicas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase NTS - USNA 007).
1,0		El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas y lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.		x	Se debe elaborar un programa de contol de plagas y evidenciar su cumplimiento mediante registro.
1,0		El establecimiento cuenta con señalización arquitectónica y de seguridad.	✓		
1,0		El establecimiento lleva a cabo registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.		x	Se debe llevar registro de limpieza diaria de todas las áreas del restaurante de acuerdo con las normas legales vigentes.
1,0		El establecimiento cuenta con recetas estándar.		x	Se deben elaborar recetas estándar.

Total Puntos	Requisitos Generales	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
6	Aspectos Generales	46,2%	0	6	0,0%	0,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Sistema de Medición de Satisfacción de Clientes	7,7%	0	1	0,0%	0,0%		7,69%
6	Aspectos Generales Para Un (1) Tenedor	46,2%	1	5	7,7%	16,7%		
13	Total Requisitos Generales	100,0%	1	12	7,69%		0,0%	

REQUISITOS DE SERVICIO

RECEPCIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe como mínimo, brindar información telefónica, acerca de los horarios de atención, inquietudes del cliente y reservaciones.	✓		

Total Puntos	Recepción	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Aspectos Generales	100,0%	1	0	100,0%	100,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Total Requisitos Recepción	100,0%	1	0	100,00%		0,0%	100,00%

COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta como mínimo con una carta de alimentos, de acuerdo con lo que ofrece el establecimiento.		x	Se debe elaborar una carta de alimentos, de acuerdo con lo que ofrece el establecimiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Mesas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Mesas para cuatro personas, mínimo de 70 x 70 cm.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Vajilla	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con vajilla en perfecto estado de conservación (sin roturas ni manchas).	✓		
1,0		La vajilla del establecimiento es de cerámica	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cristalería	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La cristalería debe ser de vidrio soda cal sílice o vidrio que contenga algunos de los siguientes elementos en su composición química: Oxido de Zinc (ZnO), Oxido de bario (BaO), Oxido de plomo (PbO), Oxido de potasio (Simple o en combinación.	✓		
1,0		Cristalería cuenta con un diseño de acuerdo con las características de cada bebida que ofrece el establecimiento.	✓		
1,0		La cristalería debe ser de vidrio que resista los choques físicos y térmicos propios de su uso, además debe encontrarse en perfecto estado de conservación, sin ningún tipo de rayadura ni rotura.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con una dotación de cristalería que corresponda con las bebidas ofrecidas en la carta de alimentos y bebidas, en caso de tener carta de vinos y licores, es necesario tener un inventario de copas, mínimo del 35% acorde con el total de puestos disponibles en el establecimiento y los servicios que éste ofrece.	✓		
1,0		Las copas deben ser incoloras en su cáliz, tallo y base y no deben tener publicidad.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cubiertos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con cubiertos en perfecto estado de conservación (sin torceduras).	✓		
1,0		Cubiertos son en acero inoxidable con calibre mínimo 18	✓		

Total Puntos	Comedor	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadolista Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Aspectos Generales	9,1%	0	1	0,0%	0,0%		
1	Mesas	9,1%	1	0	9,1%	100,0%		
2	Vajilla	18,2%	2	0	18,2%	100,0%		
5	Critalería	45,5%	5	0	45,5%	100,0%		
2	Cubiertos	18,2%	2	0	18,2%	100,0%		
11	Total Requisitos Comedor	100,0%	10	1	90,91%		0,0%	

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

90,91%

BAR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un bar independiente del área de comedor.	✓		N/A
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener recetas estándar de coctelería.	✓		N/A
1,0		Las bebidas que sean autóctonas o representativas de una región son servidas en los recipientes tradicionalmente se usan para ello.	✓		N/A

Total Puntos	Bar	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadolista Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
3	Aspectos Generales	100,0%	3	0	100,0%	100,0%		
3	Total Requisitos Bar	100,0%	3	0	100,00%		0,0%	

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

100,00%

COCINA

Vlr Ítem	Evidencia	Jefe de Cocina	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El jefe de cocina debe como mínimo planear y controlar la producción de alimentos.	✓		

Total Puntos	Cocina	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadolista Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Jefe de Cocina	100,0%	1	0	100,0%	100,0%		
1	Total Requisitos Cocina	100,0%	1	0	100,00%		0,0%	

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

100,00%

BAÑOS

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener baterías de baño que correspondan a la capacidad de clientes.		x	Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente: **Inodoros: (Aplica para hombres y mujeres)** Una (1) unidad de 1 a 50 hombres. Dos (2) unidades de 51 a 150 hombres. Tres (3) unidades de 151 a 300 hombres. Mas de trescientos (300) sumar un aparato por cada 200 hombres adicionales. **Orinales: (aplica solo para hombres).** Una (1) unidad de 1 a 150 hombres. Mas de ciento cincuenta (150) hombres, añadir un aparato por cada 150 hombres adicionales. **Lavamanos: (aplica para hombres y mujeres)** Dos (2) de 151 a 200 hombres. Tres (3) de 201 a 400 hombres. Mas de cuatrocientos (400) sumar un aparato por cada 400 personas adicionales.
1,0		Los baños cuentan con toallas de papel o secador de aire para las manos.		x	Se deben colocar toallas de papel o secador de aire.
1,0		Los baños cuentan con dispensador de jabón y cesto para papeles.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres.		x	Se debe colocar baños independientes para hombres y para mujeres.

Total Puntos	Baños	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Aspectos Generales	100,0%	1	3	25,0%	25,0%				
4	**Total Requisitos Baños**	100,0%	1	3	25,00%		0,0%		25,00%	

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Recepción	5,0%	1	0	5,0%	100,0%				
11	Comedor	55,0%	10	1	50,0%	90,9%				
3	Bar	15,0%	3	0	15,0%	100,0%				
1	Cocina	5,0%	1	0	5,0%	100,0%				
4	Baños	20,0%	1	3	5,0%	25,0%				
20	Total Requisitos de Servicio	100,0%	16	4	80,00%		0,0%		80,00%	

REQUISITOS DE PERSONAL

COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal del establecimiento debe mantener el vestuario de servicio de comedor limpio, sin manchas ni roturas.	✓		

Total Puntos	Personal de Comedor	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Aspectos Generales	100,0%	1	0	100,0%	100,0%				
1	**Total Requisitos Personal de Comedor**	100,0%	1	0	100,00%		0,0%		100,00%	

BAR

Vlr Item	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple SI	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal de servicio debe, como mínimo acreditar y demostrar que posee una experiencia mínima de dos años en su disciplina.	✓		N/A
1,0		El personal de servicio debe mantener el vestuario de servicio, limpio, sin manchas ni roturas.	✓		

Total Puntos	Personal de Bar	% Ponderado	Cumple SI	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
2	Aspectos Generales	100,0%	2	0	100,0%	100,0%				
2	**Total Requisitos Personal de Bar**	**100,0%**	**2**	**0**	**100,00%**		**0,0%**			**100,00%**

COCINA

Vlr Item	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple SI	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal de cocina debe mantener el vestuario limpio, sin manchas ni roturas.	✓		
1,0		El jefe de cocina debe, como mínimo acreditar y demostrar que tiene una experiencia mínima de tres años en su disciplina.		x	Se debe demostrar experiencia mínima de 3 años en su disciplina y formarse en caso de no contar con esta.

Total Puntos	Personal de Cocina	% Ponderado	Cumple SI	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
2	Aspectos Generales	100,0%	1	1	50,0%	50,0%				
2	**Total Requisitos Personal de Cocina**	**100,0%**	**1**	**1**	**50,00%**		**0,0%**			**50,00%**

Total Puntos	Requisitos de Personal	% Ponderado	Cumple SI	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
1	Comedor	20,0%	1	0	20,0%	100,0%				
2	Bar	40,0%	2	0	40,0%	100,0%				
2	Cocina	40,0%	1	1	20,0%	50,0%				
5	**Total Requisitos de Personal**	**100,0%**	**4**	**1**	**80,00%**		**0,0%**			**80,00%**

REQUISITOS DE PLANTA

INSTALACIONES

Vlr Item	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple SI	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener vestier y baños para el personal del servicio.	✓		N/A

Vlr Item	Evidencia	Acceso	Cumple SI	Cumple No	Comentarios
		El establecimiento debe disponer de un ascensor cuando éste se encuentre en un tercer piso o en un nivel superior.	✓		N/A
1,0		El establecimiento solo debe permitir el ingreso de proveedores en horario que no esta abierto al público.	✓		

Vlr Item	Evidencia	Cocina	Cumple SI	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con una trampa de grasas.		x	Se debe instalar una trampa de grasas.
1,0		El establecimiento cuenta con un área de almacenamiento para productos secos.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con cámaras frías para verduras, carnes, lácteos y otros perecederos.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con agua fría y agua caliente.	✓		

Total Puntos	Instalaciones	% Ponderado	Cumple SI	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
1	Aspectos Generales	16,7%	1	0	16,7%	100,0%				
1	Acceso	16,7%	1	0	16,7%	100,0%				
4	Cocina	66,7%	3	1	50,0%	75,0%				
6	**Total Requisitos Instalaciones**	**100,0%**	**5**	**1**	**83,33%**		**0,0%**			**83,33%**

MANTENIMIENTO

Vlr Item	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple SI	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener un programa anual de mantenimiento de las instalaciones y un registro que evidencie su cumplimiento.		x	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento de las instalaciones y un registro que evidencie su cumplimiento.
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de reciclaje de desechos.		x	Se debe elaborar un programa de reciclaje de desechos.

Total Puntos	Mantenimiento	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Aspectos Generales	100,0%	0	2	0,0%	0,0%				
2	Total Requisitos Mantenimiento	100,0%	0	2	0,00%		0,0%		0,00%	

SEGURIDAD

Vlr Item	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.		x	Se debe elaborar un programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un plan de control de emergencias.		x	Se debe elaborar un plan de control de emergencias.
1,0		El establecimiento debe, como mínimo disponer de una planta eléctrica de emergencia.	✓		N/A
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener un sistema de control de incendios.		x	Se debe tener un sistema de control de incendios.

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Aspectos Generales	100,0%	1	3	25,0%	25,0%				
4	Total Requisitos Seguridad	100,0%	1	3	25,00%		0,0%		25,00%	

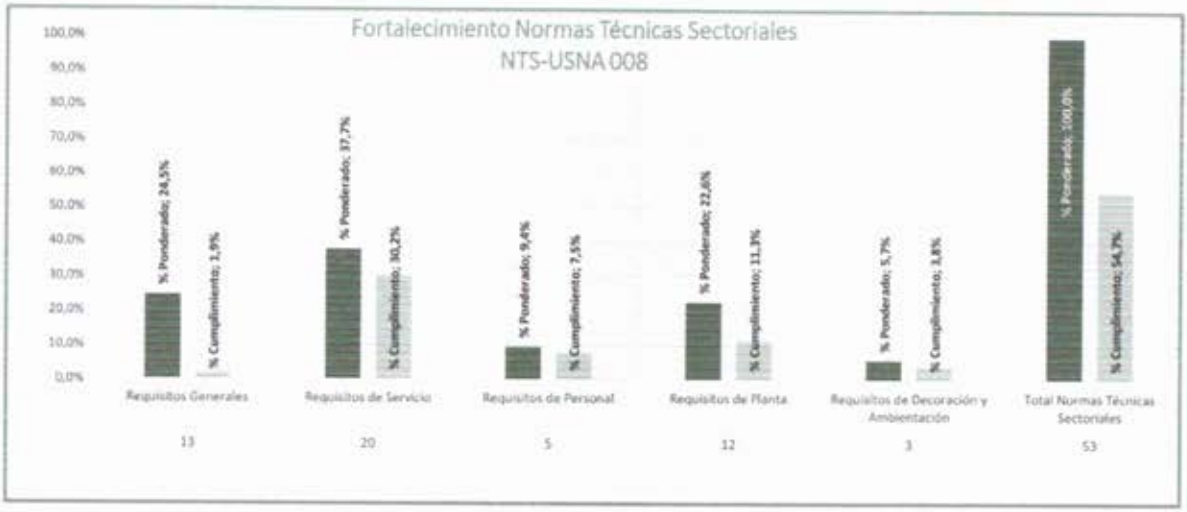
Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Instalaciones	50,0%	5	1	41,7%	83,3%				
2	Mantenimiento	16,7%	0	2	0,0%	0,0%				
4	Seguridad	33,3%	1	3	8,3%	25,0%				
12	Total Requisitos de Planta	100,0%	6	6	50,00%		0,0%		50,00%	

REQUISITOS DE DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN

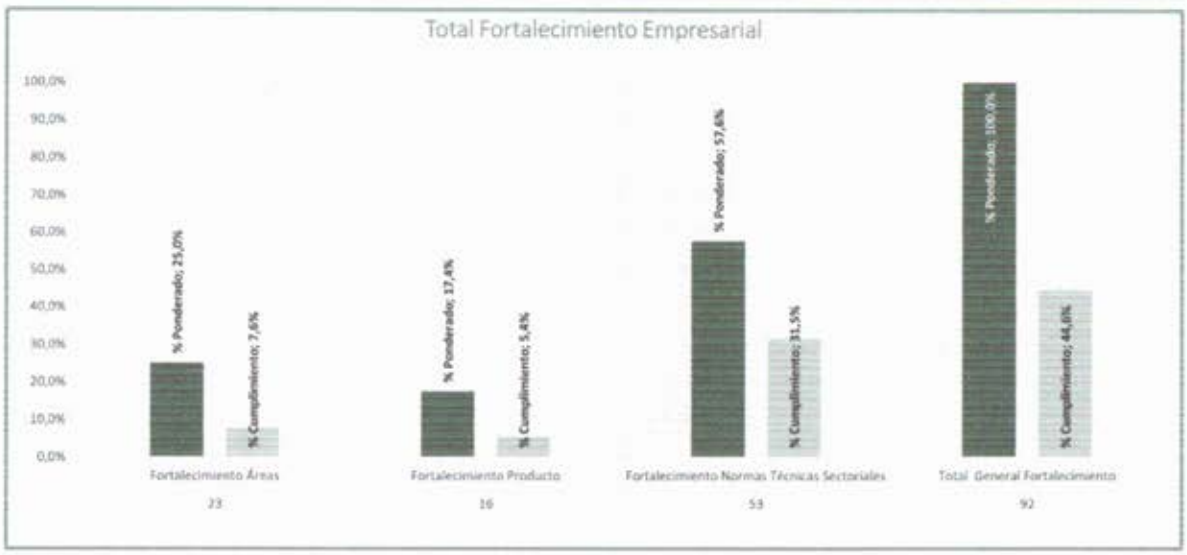
INSTALACIONES

Vlr Item	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener su decoración y ambientación de acuerdo con el estilo de este.		x	Se debe colocar en el establecimiento elementos decorativos que mejoren su ambientación.
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener el mobiliario sin rayaduras ni roturas.	✓		
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener las mesas y los asientos estables sin fuga de movimiento.	✓		

Total Puntos	Decoración y Ambientación	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Aspectos Generales	100,0%	2	1	66,7%	66,7%				
3	Total Decoración y Ambientación	100,0%	2	1	66,67%		0,0%		66,67%	



Total Puntos	Normas Técnicas Sectoriales NTS-USNA 008	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Requisitos Generales	24,5%	1	12	1,9%	7,7%				
20	Requisitos de Servicio	37,7%	16	4	30,2%	80,0%				
5	Requisitos de Personal	9,4%	4	1	7,5%	80,0%				
12	Requisitos de Planta	22,6%	6	6	11,3%	50,0%				
3	Requisitos de Decoración y Ambientación	5,7%	2	1	3,8%	66,7%				
53	Total Normas Técnicas Sectoriales	100,0%	29	24	54,72%		0,0%		54,72%	



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
23	Fortalecimiento Áreas	25,0%	7	16	7,61%	30,4%	0,00%			
16	Fortalecimiento Producto	17,4%	5	11	5,43%	31,3%	0,00%			
53	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	57,6%	29	24	31,52%	54,7%	0,00%			
92	Total General Fortalecimiento	100,0%	41	51	45%		0,0%		44,57%	

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO MÍNIMA CUANTIA SC-SG-MC-017 DE 2025. N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 7

Nombre	**EL GRIEGO DE LA PERLA**
Nit	N/A
Categoría	Producción y transformación de lácteos
Representante legal	Nancy Yolanda Vargas Preciado
Cédula	23.417.927
Dirección	Calle 5 N° 7 – 19
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

- Es una casa de familia en la que producen de forma artesanal Yogurt Griego y esta idea nació de ver que se tenia la materia prima que es la leche para elaborar y transformar los lácteos.

1. Infraestructura

Casa de familia.

Cocina de la casa con:

1 Olla para calentar la leche.
1 Nevera.
1 Colador
1 Paños para filtrar el yogurt.

2. Idea Original Del Empresario

- Elaborar Yogurt griego y otros productos derivados de lácteos debido a que tienen la leche de la finca y siempre sobra para ser transformada en otros productos.

3. Análisis de la demanda

- Los clientes principales son la comunidad de Sabanalarga.

4. Análisis de atractivos

- El establecimiento está ubicado en una casa de familia muy grande a media cuadra del parque principal el atractivo principal del producto radica en que son productos elaborados con ingredientes orgánicos, muy frescos y de forma artesanal.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Transformación de materia prima para elaboración de Yogurt Griego que es vendido por los canales de whatsapp y voz a voz a clientes principalmente del municipio de Sabanalarga.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Se hizo una receta que la propietaria la tiene en su cabeza, no está documentada y es importante documentar ya que realmente no se tiene la información de los costos de fabricación.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Se determinaron inicialmente con un análisis de precios de materia prima pero no se tiene estandarizado el proceso ni costeados elementos relacionados con mano de obra, mercadeo y publicidad.

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO SC – SG – MC – 017 DE 2025 N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 8

Nombre	**RESTAURANTE EL SAMÁN**
Nit	52.994.572 - 5
Categoría	Restaurante
Representante legal	Claudia Milena Rodríguez Mendoza
Cédula	52.994.572
Dirección	CR 7 N° 6 – 55
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

- Es una casa muy grande de un piso en arriendo que cuenta con un salón comedor, baño privado, un jardín exterior, una cocina externa.

1. Infraestructura

- Cocina.
- Salón comedor.
- Baño público.
- Área de almacenamiento para refrigerados y productos secos.
- Patio al aire libre.

2. Mobiliario y Dotaciones

- 2 estufas industriales
- 1 estufa doméstica.
- 2 refrigeradores para congelación y refrigeración de alimentos.
- 1 refrigerador para bebidas.
- 1 enfriador horizontal pequeño.
- 1 horno.
- 1 estación aparadora de servicio.
- 2 mesas de trabajo.
- 1 área de lavado.
- 10 mesas.
- 40 sillas rimax
- Menaje y utensilios para comedor y cocina.

3. Idea Original Del Empresario

- El restaurante que comenzó con la pandemia y que le permitió a la propietaria ocuparse y desarrollar una actividad económica diferente a la que venía desempeñando en otra ciudad antes de llegar a Sabanalarga.

4. Análisis de la demanda

- Los clientes principalmente son pobladores del casco urbano de Sabanalarga, pero ocasionalmente llegan visitantes que son referenciados por la única agencia de viajes existente en el municipio.

5. Análisis de atractivos

- El establecimiento está ubicado a una cuadra y media del parque principal, su principal atractivo es la comida, sus ensaladas son variadas, su proveeduría es local y ella compra también a personas que pasan vendiendo productos por el restaurante. Las carnes las provee un proveedor de San Luis de Gaceno y emplea a 4 personas del municipio.

6. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Servicio de desayuno y almuerzo.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Se realizo un análisis, pero no se tiene nada documentado para costear alimentos.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Se establecieron de acuerdo a los precios de la compet

RESULTADOS GENERALES RESTAURANTE EL SAMÁN

FORTALECIMIENTO DE AREAS

ASPECTOS LEGALES

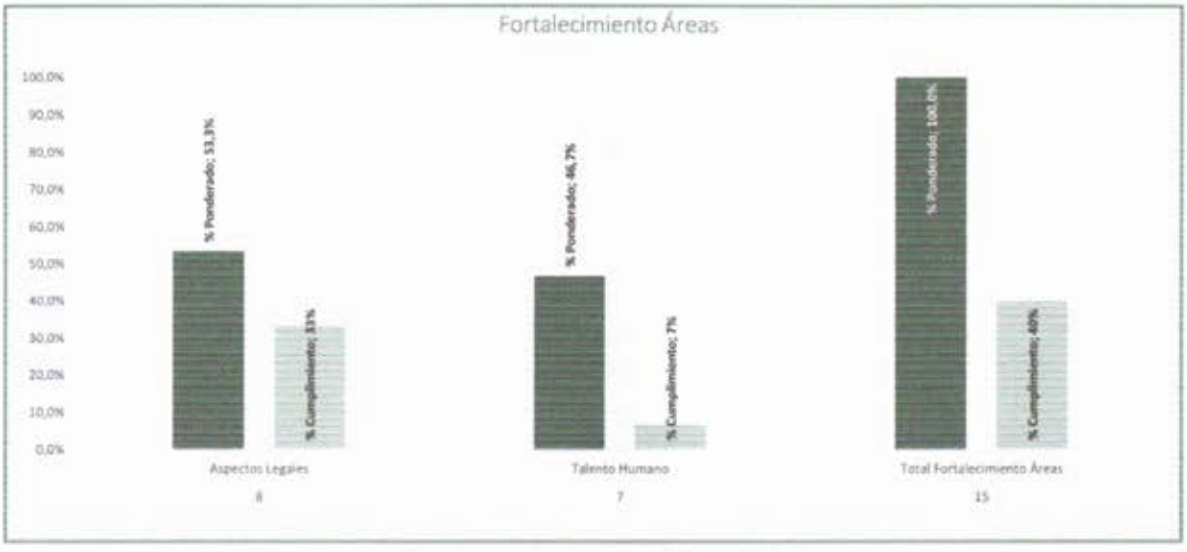
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Persona natural	✓		Persona Natural
		Persona jurídica	✓		N/A
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio	✓		
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.	✓		
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.	✓		
		El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acinpro.		X	
		El establecimiento tiene registro nacional de turismo.	✓		N/A
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal		X	Se debe inscribir el establecimiento en tesorería municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.		X	Se debe solicitar la habilitación de bomberos
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.		X	Se deben emitir facturas de venta o documentos equivalentes a factura.
		Realiza el aporte parafiscal de Turismo		X	N/A

Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
8	Requisitos Generales	100,0%	5	3	62,5%	62,5%				
8	**Total Aspectos Legales**	100,0%	5	3	62,50%		0,0%		62,50%	

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		X	Se deben determinar las funciones y responsabilidades de cada cargo y se deben documentar.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).		X	El personal debe ser contratado de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.		X	Se deben entregar uniformes e identificación al personal.
1,0		Realiza afiliación al SSGS		X	Se deben realizar las afiliaciones al SSGS
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		X	Se debe entregar a los empleados los elementos de protección personal.
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.		X	Se deben cancelar prestaciones sociales a tiempo.

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Requisitos Generales	100,0%	1	6	14,3%	14,3%				
7	**Total Talento Humano**	100,0%	1	6	14,29%		0,0%		14,29%	



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
8	Aspectos Legales	53,3%	5	3	33,33%	62,5%	0,00%	40,00%		
7	Talento Humano	46,7%	1	6	6,67%	14,3%	0,00%			
15	Total Fortalecimiento Areas	100,0%	6	9	40%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTRURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene identificado el que mercado desea llegar, (el estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades).	✓		
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e intangible).	✓		
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	✓		
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	✓		

Total Puntos	Estructuración del Producto Turístico	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	4	0	100,0%	100,0%		100,00%		
4	Total Estructuración Producto Turístico	100,0%	4	0	100,00%		0,0%			

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere esta tipo de servicio o producto?.		x	Se deben analizar las expectativas de los clientes.
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.	✓		
1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		
1,0		Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	El establecimiento debe analizar cuales son los productos sustitutos que existan actualmente en el mercado para saber si estos pueden ser reemplazados total o parcialmente por la competencia.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	El establecimiento debe definir los procesos para la prestación del servicio.

1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		✓			

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	2	2	33,3%	50,0%				
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	1	1	16,7%	50,0%			50,00%	
6	Total Desarrollo del Concepto	100,0%	3	3	50,00%		0,0%			

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

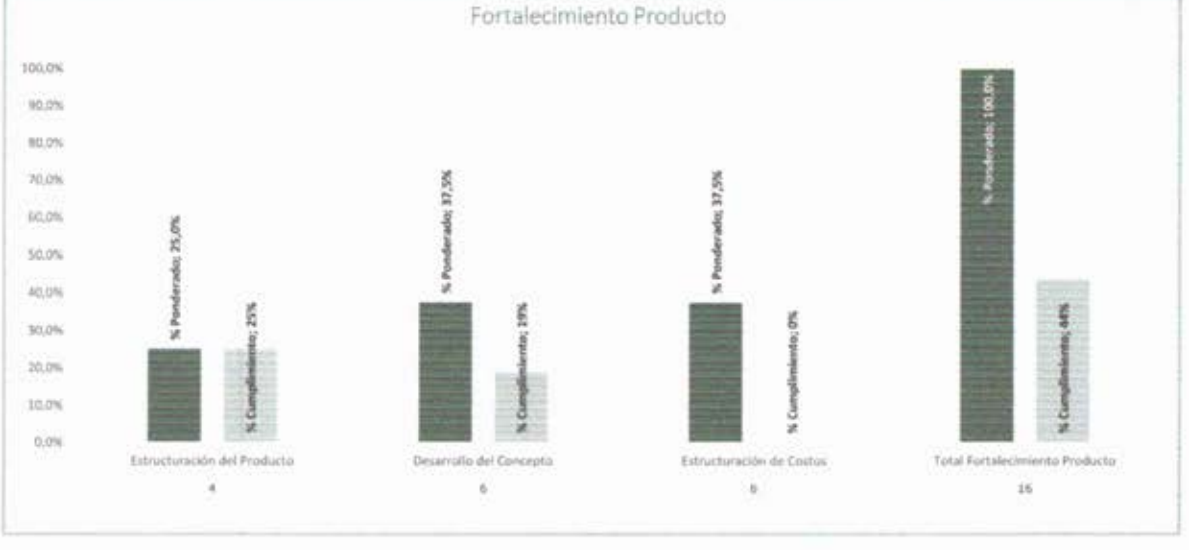
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	El establecimiento debe utilizar un sistema de costos.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Materia Prima		x	El establecimiento debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	El establecimiento debe identificar el talento humano como factor del costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	El establecimiento debe identificar los costos indirectos de fabricación.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)		x	El establecimiento debe identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	El establecimiento debe diseñar e implementar un plan de comercialización.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Análisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%			0,00%	
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	0	6	0,00%		0,0%			



Total Puntos	Fortalecimiento de Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Estructuración del Producto	25,0%	4	0	25,00%	100,0%	0,00%	43,75%		
6	Desarrollo del Concepto	37,5%	3	3	18,75%	50,0%	0,00%			
6	Estructuración de Costos	37,5%	0	6	0,00%	0,0%	0,00%			
16	Total Fortalecimiento Producto	100,0%	7	9	44%		0,0%			

FORTALECIMIENTO NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES - NTS-USNA 008

REQUISITOS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales Para Todas Las Categorías	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.		x	El personal contratado por el establecimiento no cumple con los requisitos para preparar alimentos de acuerdo con el orden de producción
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 002, Servicio a los clientes con los estándares establecidos.		x	El personal contratado por el establecimiento no cumple con los requisitos para prepara alimentos de acuerdo con el orden de producción
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a los requisitos de calidad.		x	El personal contratado por el establecimiento no realiza controles en el manejo de la materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a los requisitos de calidad.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 004, Manejo de recursos cumpliendo con las variables definidas por la empresa.		x	El personal contratado por el establecimiento no cumple con los requisitos para el manejo de los recursos ya que la empresa no tiene definidas los requisitos para el manejo de estos.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.		x	El personal contratado por el establecimiento no realiza una coordinación de la producción ya que no existen procedimientos ni estándares establecidos para la realización de esta actividad.
1,0		El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 007, Norma sanitaria de manipulación de alimentos.		x	El personal contratado por el establecimiento no cumple con los requisitos de la norma sanitaria de manipulación de alimentos.

Vlr Ítem	Evidencia	Sistema de medición de Satisfacción de clientes	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento cuenta con un sistema de medición de satisfacción de clientes en donde se evalúe como mínimo lo siguiente con referencia a los platos que llegaron a su mesa: 1. Presentación. 2. Sabor. 3. Temperatura.		x	Se recomienda al establecimiento elaborar un sistema de encuestas que mida la satisfacción de los clientes y en el cual se evalúe la presentación, el sabor y la temperatura de los platos que llegan a la mesa.

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales Para Un (1) Tenedor	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.		x	El establecimiento no cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.
1,0		El establecimiento esta en capacidad de acreditar el nivel de capacitación del personal de acuerdo al cargo que cada uno desempeña.		x	El personal no esta en la capacidad de acreditar el nivel de capacitación del personal de acuerdo al cargo que cada uno desempeña.
1,0		El establecimiento cuenta con un programa de buenas practicas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase NTS - USNA 007).		x	El establecimiento no cuenta con un protocolo de buenas practicas de manufactura ni lleva un registro que evidencie su cumplimiento.
1,0		El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas y lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.		x	El establecimiento no cuenta con un programa de control de plagas ni lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.
1,0		El establecimiento cuenta con señalización arquitectónica y de seguridad.	✓		
1,0		El establecimiento lleva a cabo registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.		x	El establecimiento no lleva a cabo los registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.
1,0		El establecimiento cuenta con recetas estándar.		x	El establecimiento no cuenta con recetas estándar de sus platos.

Total Puntos	Requisitos Generales	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Aspectos Generales	42,9%	0	6	0,0%	0,0%		7,14%		
1	Sistema de Medición de Satisfacción de Clientes	7,1%	0	1	0,0%	0,0%				
7	Aspectos Generales Para Tres (3) Tenedores	50,0%	1	6	7,1%	14,3%				
14	Total Requisitos Generales	100,0%	1	13	7,14%		0,0%			

REQUISITOS DE SERVICIO

RECEPCIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento brinda información telefónica acera de los horarios de atención inquietudes del cliente y reservaciones.	✓		N/A

Total Puntos	Recepción	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Aspectos Generales	100,0%	1	0	100,0%	100,0%		
1	**Total Requisitos Recepción**	100,0%	1	0	100,00%		0,0%	100,00%

COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta como mínimo con una carta de alimentos, de acuerdo con lo que ofrece el establecimiento.		x	No se cuenta con una carta de alimentos en donde se describa la oferta de alimentos del establecimiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Mesas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Mesas para cuatro personas, mínimo de 80 x 80 cm.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Vajilla	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con vajilla en perfecto estado de conservación (sin roturas ni manchas).	✓		
1,0		La vajilla del establecimiento es en cerámica.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cristalería	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La cristalería debe ser de vidrio soda cal sílice o vidrio que contenga alguno de los siguientes elementos en su composición química: óxido de Zinc (ZnO), óxido de bario (BaO), óxido de Plomo (PbO), óxido de potasio, (Simple o en combinación).	✓		
1,0		La cristalería cuenta con un diseño acorde a las características de cada bebida que ofrece el establecimiento.	✓		
1,0		La cristalería debe ser de vidrio que resista los choques térmicos y físicos propios de su uso, además debe encontrarse en perfecto estado de conservación, sin ningún tipo de rotura o raladura.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con una dotación de cristalería que corresponda con las bebidas ofrecidas en la carta de alimentos y bebidas, en caso de tener carta de vinos y licores, es necesario tener un inventario de copas, mínimo del 35% acorde con el total de puestos disponibles en el establecimiento y los servicios que éste ofrece. (las copas deben ser incoloras en su cáliz, tallo y base y no deben tener publicidad).	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cubiertos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con cubiertos en perfecto estado de conservación (sin torceduras).		x	Cubiertos notablemente rayados y desgastados.
1,0		Cubiertos son en acero inoxidable con calibre mínimo 18	✓		

Total Puntos	Comedor	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Aspectos Generales	10,0%	0	1	0,0%	0,0%		
1	Mesas	10,0%	1	0	10,0%	100,0%		
2	Vajilla	20,0%	2	0	20,0%	100,0%		
4	Cristalería	40,0%	4	0	40,0%	100,0%		
2	Cubiertos	20,0%	1	1	10,0%	50,0%		
10	**Total Requisitos Comedor**	100,0%	8	2	80,00%		0,0%	80,00%

BAR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios

1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener servicio de bar. (Las bebidas que sean autóctonas o representativas de una región son servidas en los recipientes tradicionalmente se usan para ello).	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Dotaciones Servicio de Bar	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Copa de Agua o Vaso largo con capacidad mínima de 236,6 ml (8 Oz).	✓		N/A
1,0		Copa para cerveza con capacidad mínima 236,6 ml (10 Oz).	✓		N/A
		Copa aguardiente con capacidad mínima 44,3 ml (1,5 Oz).	✓		N/A

Total Puntos	Bar	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
1	Aspectos Generales	33,3%	1	0	33,3%	100,0%				
2	Dotaciones Servicio de Bar	66,7%	2	0	66,7%	100,0%				
3	Total Requisitos Bar	100,0%	3	0	100,00%		0,0%		100,00%	

COCINA

Vlr Ítem	Evidencia	Jefe de Cocina	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El jefe de cocina debe como mínimo planear y controlar la producción de alimentos.	✓		

Total Puntos	Cocina	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
1	Jefe de Cocina	100,0%	1	0	100,0%	100,0%				
1	Total Requisitos Cocina	100,0%	1	0	100,00%		0,0%		100,00%	

BAÑOS

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener baterías de baño que correspondan a la capacidad de comensales.		x	Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente: **Inodoros: (Aplica para hombres y mujeres)** Una (1) unidad de 1 a 50 hombres. Dos (2) unidades de 51 a 150 hombres. Tres (3) unidades de 151 a 300 hombres. Mas de trescientos (300) sumar un aparato por cada 200 hombres adicionales. **Orinales: (aplica solo para hombres).** Una (1) unidad de 1 a 150 hombres. Mas de ciento cincuenta (150) hombres, añadir un aparato por cada 150 hombres adicionales. **Lavamanos: (aplica para hombres y mujeres)** Dos (2) de 151 a 200 hombres. Tres (3) de 201 a 400 hombres. Mas de cuatrocientos (400) sumar un aparato por cada 400 personas adicionales.
1,0		Los baños cuentan con toallas de papel o secador de aire para las manos.		x	No habían toallas de papel.
1,0		Los baños cuentan con dispensador de jabón.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres.		x	El establecimiento no cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres

Total Puntos	Baños	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
4	Aspectos Generales	100,0%	1	3	25,0%	25,0%				
4	Total Requisitos Baños	100,0%	1	3	25,00%		0,0%		25,00%	

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Recepción	5,3%	1	0	5,3%	100,0%		
10	Comedor	52,6%	8	2	42,1%	80,0%		
3	Bar	15,8%	3	0	15,8%	100,0%		
1	Cocina	5,3%	1	0	5,3%	100,0%		
4	Baños	21,1%	1	3	5,3%	25,0%		
19	Total Requisitos de Servicio	100,0%	14	5	73,68%		0,0%	73,68%

REQUISITOS DE PERSONAL

REQUISITOS DE PERSONAL DE COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal del establecimiento debe mantener el vestuario de servicio de comedor limpio, sin manchas ni roturas.		x	Personal de servicio debe tener vestuario de servicio. (no cuentan con uniformes).

Total Puntos	Personal de Comedor	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Aspectos Generales	100,0%	0	1	0,0%	0,0%		
1	Total Requisitos Personal de Comedor	100,0%	0	1	0,00%		0,0%	0,00%

REQUISITOS DE PERSONAL DE MESA Y BAR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal de servicio debe, como mínimo acreditar y demostrar que posee una experiencia mínima de dos años en su disciplina.	✓		
1,0		El personal de servicio debe mantener el vestuario de servicio, limpio, sin manchas ni roturas.	✓		

Total Puntos	Personal de Bar	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
2	Aspectos Generales	100,0%	2	0	100,0%	100,0%		
2	Total Requisitos Personal de Bar	100,0%	2	0	100,00%		0,0%	100,00%

REQUISITOS DE PERSONAL DE COCINA

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal de servicio debe, como mínimo acreditar y demostrar que el jefe de cocina tiene una experiencia mínima de tres años.	✓		
1,0		El personal de cocina debe mantener el vestuario limpio, sin manchas ni roturas.	✓		

Total Puntos	Personal de Cocina	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
2	Aspectos Generales	100,0%	2	0	100,0%	100,0%		
2	Total Requisitos Personal de Cocina	100,0%	2	0	100,00%		0,0%	100,00%

Total Puntos	Requisitos de Personal	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Comedor	20,0%	0	1	0,0%	0,0%		
2	Bar	40,0%	2	0	40,0%	100,0%		
2	Cocina	40,0%	2	0	40,0%	100,0%		
5	Total Requisitos de Personal	100,0%	4	1	80,00%		0,0%	80,00%

REQUISITOS DE PLANTA

INSTALACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener vestier y baños para el personal del servicio.		x	El establecimiento no cuenta con un vestier ni baños para el personal de servicio.

Vlr Ítem	Evidencia	Acceso	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		El establecimiento debe disponer de un ascensor cuando éste se encuentre en un tercer piso o en un nivel superior.	✓		N/A
1,0		El establecimiento permite el ingreso de proveedores solo cuando el establecimiento no se encuentra abierto al público.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cocina	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con una trampa de grasas.		x	Cocina no cuenta con una trampa de grasas
1,0		El establecimiento cuenta con un área de almacenamiento para productos secos.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con cámaras frías para verduras, carnes, lácteos y otros perecederos.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con agua fría y agua caliente.		x	El establecimiento no cuenta con agua caliente.

Total Puntos	Instalaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Aspectos Generales	16,7%	0	1	0,0%	0,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Acceso	16,7%	1	0	16,7%	100,0%		50,00%
4	Cocina	66,7%	2	2	33,3%	50,0%		
6	**Total Requisitos Instalaciones**	100,0%	3	3	50,00%		0,0%	

MANTENIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener un programa anual de mantenimiento de las instalaciones y un registro que evidencie su cumplimiento.		x	El establecimiento no cuenta con un programa de mantenimiento semestral de instalaciones y no hay registro que evidencie su cumplimiento.
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de reciclaje de desechos.		x	El establecimiento no cuenta con programa de reutilización de desechos.

Total Puntos	Mantenimiento	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
2	Aspectos Generales	100,0%	0	2	0,0%	0,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
2	**Total Requisitos Mantenimiento**	100,0%	0	2	0,00%		0,0%	0,00%

SEGURIDAD

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.		x	Establecimiento no cuenta con un programa de seguridad preventivo ni correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.
1,0		El establecimiento debe, como mínimo tener un plan de control de emergencias.		x	El establecimiento no cuenta con un plan de control de emergencias.
1,0		El establecimiento debe, como mínimo disponer de una planta eléctrica de emergencia.		x	El establecimiento no cuenta con una planta eléctrica de emergencia.
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener un sistema de extinción de incendios.		x	El establecimiento no cuenta con un sistema de extinción de incendios.

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
4	Aspectos Generales	100,0%	0	4	0,0%	0,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
4	**Total Requisitos Seguridad**	100,0%	0	4	0,00%		0,0%	0,00%

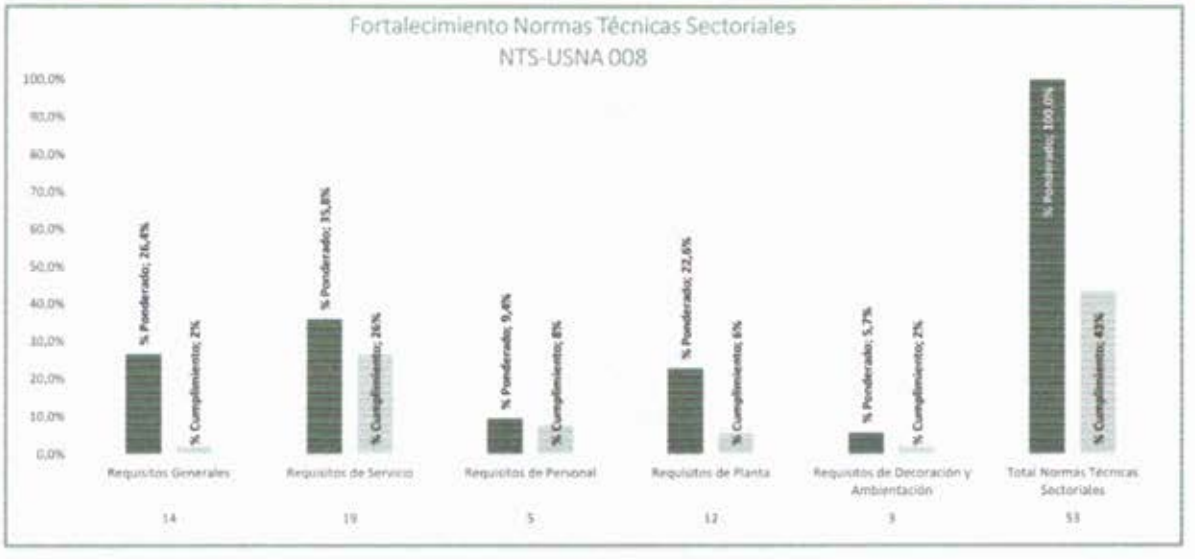
Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Instalaciones	50,0%	3	3	25,0%	50,0%				
2	Mantenimiento	16,7%	0	2	0,0%	0,0%			25,00%	
4	Seguridad	33,3%	0	4	0,0%	0,0%				
12	Total Requisitos de Planta	100,0%	3	9	25,00%		0,0%			

REQUISITOS DE DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN

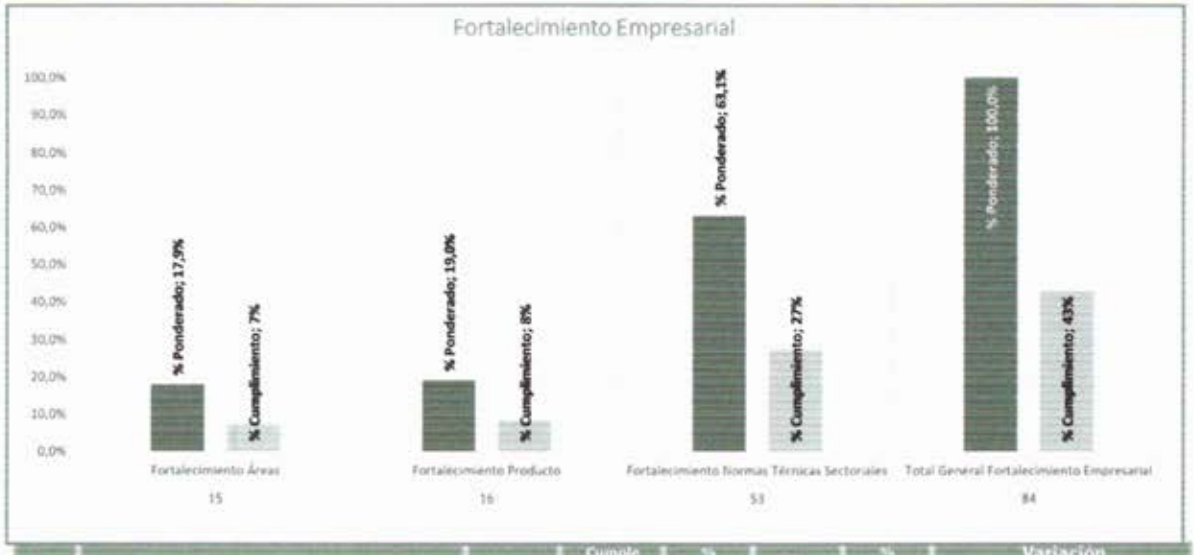
INSTALACIONES DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Aspectos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener su decoración y ambientación de acuerdo con el estilo del restaurante.		x	Se debe mejorar la decoración y ambientación del restaurante.
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener el mobiliario sin ralladuras ni roturas.		x	Mobiliario se percibe notablemente rayado y desgastado y debe ser reemplazado.
1,0		El establecimiento debe como mínimo tener las mesas y los asientos estables sin fuga de movimiento.	✓		

Total Puntos	Decoración y Ambientación	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Aspectos Generales	100,0%	1	2	33,3%	33,3%				
3	Total Decoración y Ambientación	100,0%	1	2	33,33%		0,0%		33,33%	



Total Puntos	Normas Técnicas Sectoriales NTS-USNA 008	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
14	Requisitos Generales	26,4%	1	13	1,9%	7,1%				
19	Requisitos de Servicio	35,8%	14	5	26,4%	73,7%				
5	Requisitos de Personal	9,4%	4	1	7,5%	80,0%			43,40%	
12	Requisitos de Planta	22,6%	3	9	5,7%	25,0%				
3	Requisitos de Decoración y Ambientación	5,7%	1	2	1,9%	33,3%				
53	Total Normas Técnicas Sectoriales	100,0%	23	30	43,40%		0,0%			



Total Puntos	Fortalecimiento Empresarial	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
15	Fortalecimiento Áreas	17,9%	6	9	7,1%	40,0%	0,0%	42,86%		
16	Fortalecimiento Producto	19,0%	7	9	8,3%	43,8%	0,0%			
53	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	63,1%	23	30	27,4%	43,4%	0,0%			
84	Total General Fortalecimiento Empresarial	100,0%	36	48	42,86%		0,0%			

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO SC – SG – MC – 017 DE 2025 N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 9

Nombre	**GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR**
Nit	20.454.440 – 9
Categoría	Alojamiento Rural
Representante legal	Marcela Afanador Hernández
Cédula	20.454.440
Dirección	Km 34 + 409 Vía Villanueva Monterrey Marginal de la selva
Municipio	Vereda la Gileña – Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	248538



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

Es una muy grande y construida con diseño arquitectónico sobre una montaña con una vista maravillosa sobre la llanura y cuenta con los siguientes espacios:

1. Infraestructura

- 1 cocina
- 1 comedor
- 1 piscina con vista a la sabana.
- 5 habitaciones con baño privado y una de ellas comparte baño.
- Pasillos amplios
- Parqueadero para más de 10 vehículos.
- Establo.
- Corral.
- Galpones.
- Bodega.
- Capacidad de alojamiento 16 personas a 22

2. Idea Original Del Empresario

- Empezó con la idea en el 2006, es una finca de tradición familiar de 140 hectáreas, 50 Hectáreas de bosque secundario y 30 de bosque primario, cuenta con 5 nacederos de agua, tienen un caño arenoso y por allí pasa un camino real que va desde Monterrey a Sabanalarga. Actualmente se alquila a personas que contactan por recomendación de amigos y familiares, actualmente trabajan con un operador local que ofrece actividades de avistamiento de aves y senderismo.

3. Análisis de la demanda

- Aunque no se ha realizado un análisis de mercado la propietaria nos comenta que desean enfocarse nacionales de estratos altos (5 y 6) y mercado extranjero que han venido recibiendo, algunos de las siguientes nacionalidades. (franceses, holandeses, brasileros).

4. Análisis de atractivos

El establecimiento está ubicado sobre la vía marginal del llano y cuenta con los siguientes atractivos:

- Bosques primarios y secundarios.

- Sabana
- Caño arenoso.
- Vista privilegiada sobre la sabana.
- Está ubicada sobre la vía marginal del llano.
- Camino real que conduce a Sabanalarga.
- Una casa principal con habitaciones con baño privado con muchos elementos de buen gusgo y diseño arquitectónico.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Servicio de alojamiento y alimentación.
- Actividades y experiencias tercerizadas con un operador local.
- Ofrecen a los clientes realizar el mercado para que cuando ellos lleguen estén listos para cocinar y para preparar los menús,
- Vinculan a los productores de la región adquiriendo los productos, pollo, naranja, cerdo, frutas, verduras con los vecinos de la región.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- Se realizo un análisis para el cobro diario, pero no está documentado el ejercicio de costos.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Se establecieron mas o menos en los precios que un asesor les oriento y también pensados en los precios que actualmente se encuentran en el mercado y venden habitaciones solas.

DIAGNOSTICO ALOJAMIENTO RURAL GILENA UN SITIO ENCANTADOR

FORTALECIMIENTO DE AREAS

ASPECTOS LEGALES

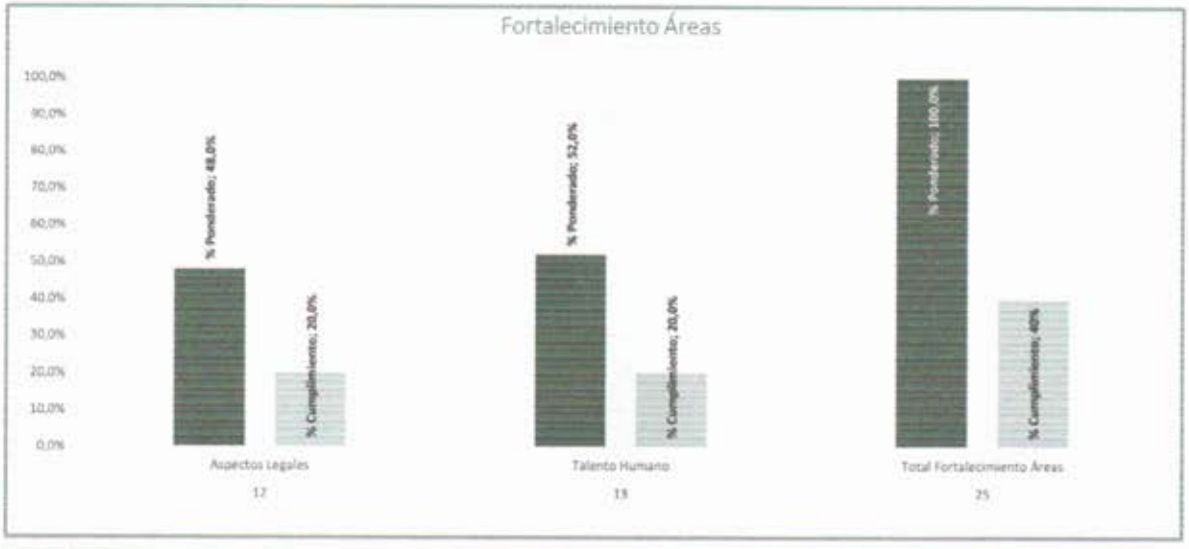
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Persona natural	✓		Se explico las ventajas y desventajas de ser una persona natural y ser una persona juridica y las obligaciónes contables y tributarias que cada uno de estos tiene.
		Persona jurídica	✓		
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio	✓		
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.	✓		
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.		x	Se debe exhibir el Rut
1,0		El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acimpro.	✓		No se realiza por que no tienen televisores ni reproductores de música.
1,0		El establecimiento tiene registro nacional de turismo.	✓		Se debe exhibir el Registro Nacional de Turismo.
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal		x	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en Tesorería municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.		x	Se debe solicitar el permiso de utilización del suelo en la oficina de planeación municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.		x	Se debe solicitar visita la visita de habilitación del departamento de bomberos.
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.		x	Se debe comenzar a emitir documento equivalente a factura.
		Pertenece al regimen comun del impuesto al consumo	✓		N/A
		Es agente retenedor del Impuesto sobre la renta	✓		N/A
		Es agente retenedor del Impuesto sobre la ventas	✓		N/A
		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		N/A
		Es agente Retenedor de Ica	✓		N/A
		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		N/A
1,0		Realiza el aporte parafiscal de Turismo		x	Se deben realizar los aportes parafiscales de turismo.
1,0		Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)		x	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, ordenes de compra, entradas y salidas de mercancia, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).

Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Requisitos Generales	100,0%	5	7	41,7%	41,7%				
12	Total Aspectos Legales	100,0%	5	7	41,67%		0,0%	41,67%		

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.	✓		Se debe definir un proceso para seleccionar el personal ya que solo se contrata por recomendaciones.
1,0		Existen perfiles para los cargos.		x	Se deben definir los perfiles para los cargos.
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		x	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).	✓		
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Se cuenta con un plan de inducción a empleados.		x	Se debe implementar y documentar un plan de inducción para los empleados.
1,0		Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.		x	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.
1,0		Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal		x	No es facil tener capacitaciones de este tipo en el lugar ya que no existen los programas.
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.		x	Se deben entregar uniformes e identificación al personal de servicio.
1,0		Realiza afiliación al SSGS	✓		
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		x	Se deben entregar los elementos de protección personal a personal de limpieza.
1,0		Existe reglamento interno de trabajo.	✓		
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.	✓		

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Requisitos Generales	100,0%	5	7	38,5%	38,5%				
13	Total Talento Humano	100,0%	5	7	38,46%		0,0%		38,46%	



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Aspectos Legales	48,0%	5	7	20,00%	41,7%	0,00%			
13	Talento Humano	52,0%	5	7	20,00%	38,5%	0,00%		40,00%	
25	Total Fortalecimiento Áreas	100,0%	10	14	40%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene identificado el que mercado desea llegar, (El estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)	✓		
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e Intangible).	✓		
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	✓		
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	✓		

Total Puntos	Estructuración del Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	4	0	100,0%	100,0%				
4	Total Estructuración Producto Turístico	100,0%	4	0	100,00%		0,0%		100,00%	

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?.		x	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si el mercado realmente requiere estos servicios.
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.	✓		
1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		
1,0		Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	Se debe analizar y determinar cuales pueden ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.
1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		x	Se deben identificar y determinar los recursos que se necesitan para la prestación del servicio.

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	2	2	33,3%	50,0%				
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	0	2	0,0%	0,0%				
6	Total Desarrollo del Concepto	100,0%	2	4	33,33%		0,0%		33,33%	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

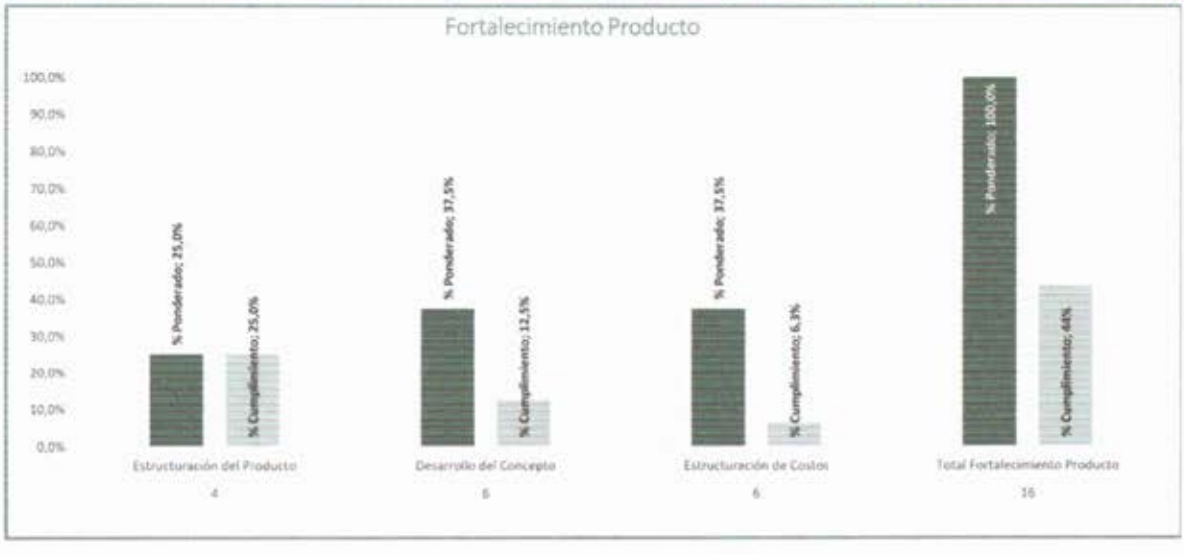
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	Se debe utilizar un sistema de costos.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Materia Prima		x	Se debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	Se debe identificar el Talento Humano como factor del Costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	Se deben identificar los costos indirectos como factores del costo.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)	✓		Los precios de venta se establecieron mas o menos en los precios que un asesor les oriento y también pensados en los precios que actualmente se encuentran en el mercado.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales al voz a voz.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Analisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%				
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	1	0	16,7%	100,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	1	5	16,67%		0,0%		16,67%	



Total Puntos	Fortalecimiento Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Estructuración del Producto	25,0%	4	0	25,00%	100,0%	0,00%			
6	Desarrollo del Concepto	37,5%	2	4	12,50%	33,3%	0,00%		43,75%	
6	Estructuración de Costos	37,5%	1	5	6,25%	16,7%	0,00%			
16	Total Fortalecimiento Producto	100,0%	7	9	44%		0,0%			

ALOJAMIENTOS RURALES NTSH - 008

REQUISITOS DE PLANTA

PLANTA DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La entrada principal y de una habitación son accesibles para personas con discapacidad.	✓		
1,0		Cuenta con iluminación exterior e interior.	✓		Se debe iluminar la zona exterior del establecimiento con luz blanca y las zonas interiores con luz amarilla.
1,0		Tiene señalización arquitectónica y de seguridad (NTC-1461 y NTC-1867)		x	Se debe instalar señalización arquitectonica y de seguridad.
1,0		Cuenta con planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.		x	Se debe contar con una planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.
1,0		Cuenta con un programa y registro de control de plagas.		x	Se debe elaborar un programa y registro de control de plagas.
1,0		El mobiliario está dispúesto de forma armoniosa, guardando una unidad de estilo decorativo acorde con las caracteristicas arquitectónicas de la edificación.		x	El mobiliario debe disponerse de forma armoniosa tanto de areas comunes, habitaciónes, comedor y patio.
1,0		Las redes de servicios sanitarios, están ocultas en las paredes o pisos.	✓		
1,0		Las redes de servicios eléctricos son conducidas a través de ductos o canaletas aislantes, y las uniones están protegidas por cajas.	✓		
1,0		Las redes de servicios hidráulicos están protegidas y canalizadas.	✓		
1,0		Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con iluminación eléctrica.	✓		
1,0		Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con ventilacion e iluminación natural directa.	✓		
1,0		Cuenta con un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.		x	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Parqueo	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con zona de parqueo equivalente al 80% de las habitaciones. (*cuanto el acceso es por vía terrestre*)	✓		
1,0		Se informa al cliente si cuenta con servicio de parqueo disponible (*en el caso de alojamientos rurales cuyo acceso sea por vía aerea éste criterio no aplica).*	✓		
1,0		Cuenta con iluminación nocturna.		x	Se debe adecuar iluminación en el área del parqueadero.

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Verdes	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con áreas verdes.	✓		
1,0		Cuenta con un programa y registro de mantenimiento.		x	Se debe documentar el programa de mantenimiento de áreas verdes.
1,0		Son armoniosas con el entorno.	✓		
1,0		El establecimiento promueve el uso de flora nativa en las áreas verdes y el entorno en el cual se encuentra ubicado.	✓		

Total Puntos	Planta del Establecimiento	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoesta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
								Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Edificación	63,2%	7	5	36,8%	58,3%				
3	Zona de Parqueo	15,8%	2	1	10,5%	66,7%			63,16%	
4	Áreas Verdes	21,1%	3	1	15,8%	75,0%				
19	Total Planta del Establecimiento	100,0%	12	7	63,16%		0,0%			

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Emergencias	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene detectores de humo. *(Requisito de opcional cumplimiento).*	✓		N/A
1,0		Tiene extintores con carga vigente.		x	Se deben colococar extintores multiproposito ABC en area de pasillos.

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con un área de recepción para los huespedes.		x	Se debe habilitar un área de recepción para huéspedes.
1,0		El espacio de recepción está decorado acorde con el estilo del establecimiento.		x	Se debe decorar el espacio de recepción acorde con el estilo del establecimiento.
1,0		Las instalaciones y mobiliario de servicio al público son confortables y área de recepción está iluminada y en buen estado de conservación.	✓		
1,0		La zona exterior inmediata al establecimiento de alojamiento, se encuentra limpia e iluminada sin obstaculos que dificulten el acceso a las áreas comunes y habitaciones.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.

Vlr Ítem	Evidencia	Corredores y Pasillos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Están iluminados.	✓		
1,0		Se tiene señalización para: Salidas de emergencia, extintores y medios contrainciendios.		x	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.
1,0		Se identifica la ubicación de las habitaciones.		x	Se debe colocar los numeros e identificación de las habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Climatización.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con ventilación mecánica o natural.	✓		Cuentan con ventilación mecánica

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta como mínimo con un baño social.	✓		Cuenta con baños separados por genero.

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
1	Emergencias	9,1%	0	1	0,0%	0,0%				
5	Recepción	45,5%	2	3	18,2%	40,0%				
3	Corredores y Pasillos	27,3%	1	2	9,1%	33,3%				
1	Climatización	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
1	Baños Públicos	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
11	**Total Espacios Públicos**	100,0%	5	6	45,45%		0,0%			

45,45%

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Dimensiones	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La habitación cuenta con baño privado.	✓		Se debe colocar baño privado a la habitación que falta
1,0		La habitación estándar de una cama es un área de 12.50 m2 ó más. *(Incluye baño y espacio para colgar la ropa).*	✓		
1,0		La habitación estándar de dos camas ó una cama doble es un área de 18.25 m2 ó más. (Incluye baño y espacio para colgar la ropa).	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene un sistema de cierre en las ventanas.	✓		
1,0		Se tiene un sistema de cierre en las puertas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Muebles	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cama sencilla mínimo de 1.00 m x 1.90 m	✓		
1,0		Cama doble mínimo de 1.40 m x 1.90 m.	✓		
1,0		Las camas tienen colchon y almohadas.	✓		
1,0		En habitaciones con dos camas hay por lo menos una mesa de noche entre las dos camas.		x	Faltan mesas de noche
1,0		En habitaciones con cama doble hay dos mesas de noche.		x	Faltan mesas de noche
1,0		Tienen closet o armario acorde con la capacidad de ocupación de la habitación.	✓		Tiene cajones y perchero.
		Se tiene una silla o puesto de sofá por cada puesto de cama *(Requisito de opcional cumplimiento).*	✓		N/A

1,0		Se tienen artículos decorativos en buen estado y limpios.		x	Se deben colocar artículos decorativos en las habitaciones.
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de las habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Conexiones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tienen tomas eléctricas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Ropa de Cama	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La ropa de cama está limpia, Sin manchas, ni descosidas, sin huecos o perforaciones, sin decoloración de los tejidos.	✓		
1,0		Los colchones tienen su fecha de rotación vigente.		x	Se debe registrar la fecha de rotación de los colchones.
1,0		Se tienen protectores para los colchones y almohadas.	✓		
1,0		La ropa de cama es de tejido 50% poliéster 50% algodón.	✓		
1,0		Cuenta con un inventario (*Ama Stock*) mínimo de dos juegos por cama.	✓		
1,0		Cuentan con dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.		x	Se deben colocar dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.

Vlr Ítem	Evidencia	Ventanas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tienen cortinas, persianas, Black out o similares.	✓		
1,0		Las cortinas, persianas, Black out o similares están limpias sin roturas ni manchas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Iluminación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene iluminación general para la habitación.	✓		
1,0		El encendido y apagado conmutable está cerca de las camas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Climatización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan con ventilación mecánica o natural.	✓		Cuentan con ventilación mecánica.

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% Ponderadotsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
			Si	No				Positiva / Se mantiene / Negativa
3	Dimensiones	12,0%	3	0	12,0%	100,0%		
2	Seguridad	8,0%	2	0	8,0%	100,0%		
8	Muebles	32,0%	4	4	16,0%	50,0%		
1	Conexiones	4,0%	1	0	4,0%	100,0%		
6	Ropa de Cama	24,0%	4	2	16,0%	66,7%		76,00%
2	Ventanas	8,0%	2	0	8,0%	100,0%		
2	Iluminación	8,0%	2	0	8,0%	100,0%		
1	Climatización	4,0%	1	0	4,0%	100,0%		
25	Total Habitaciones	100,0%	19	6	76,00%		0,0%	

BAÑOS DE HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan con un programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza y desinfección diario.
1,0		Cuentan con agua las 24 hrs	✓		
1,0		Cuentan con ventilación ó extractor de olores.	✓		
1,0		El piso está sin alfombra.	✓		
1,0		Cuentan con inodoro.	✓		
1,0		Tienen toallero.	✓		
1,0		Tienen Jabonera.	✓		
1,0		Los baños cuentan con portarrollos de papel.	✓		
1,0		Los lavamanos cuentan con espejos.	✓		
		Cuenta con luz en el espejo del baño de 40 watts (Luz fría). (*requisito de opcional cumplimiento*).	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Ducha	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene ducha con flujo de agua de mínimo 2 lts/min.	✓		
1,0		Tiene piso o superficie antideslizante.	✓		
1,0		Tiene pasamanos de seguridad.		x	Se debe instalar pasamanos de seguridad a las duchas.

Vlr Ítem	Evidencia	Toallas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada húesped.	✓		
1,0		Las medidas de las toallas para cuerpo son de mínimo 0.63 m x 1.25 m, peso mínimo 300 grs.	✓		
1,0		Las medidas de las toallas para manos son de mínimo 0.40 m x 0.68 m.	✓		
1,0		Las medidas de los faciales son de mínimo 0.30 m x 0.30 m.	✓		
1,0		Las toallas no están manchadas ni rotas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Conexión para los aparatos eléctricos.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene conexión para los aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.		x	Se debe colocar indicación de voltaje.
1,0		Se tienen disposibles para los húesspedes convertidores y adaptadores de corriente.		x	Se deben tener disponibes para los huéspedes convertidores y adaptadores de corriente.

Total Puntos	Baños de Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
9	Características	47,4%	8	1	42,1%	88,9%		78,95%		
3	Ducha	15,8%	2	1	10,5%	66,7%				
5	Toallas	26,3%	5	0	26,3%	100,0%				
2	Conexión Para Aparatos Eléctricos	10,5%	0	2	0,0%	0,0%				
19	Total Baños de Habitaciones	100,0%	15	4	78,95%		0,0%			

SALA Y COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Ofrece el servicio de alimentación.	✓		
1,0		Se presta el servicio de alimentación en horas determinadas.	✓		
1,0		La sala y el comedor están iluminados.	✓		
1,0		La sala y el comedor cuentan con un número de muebles (Sillas, mesas, perezosas, hamacas entre otros....), suficientes para el uso máximo de posibles usuarios del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se tiene televisor de 14" (pulgadas) o superior con control remoto.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.		x	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.

Total Puntos	Sala Comedor	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Características	100,0%	5	1	83,3%	83,3%		83,33%		
6	Total Sala Comedor	100,0%	5	1	83,33%		0,0%			

RESERVA DE AGUA PARA EL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Agua Potable	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene reserva para 3 días de consumo promedio con una ocupación del 100% del establecimiento.	✓		
1,0		Se tiene programa y mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros.	✓		

Total Puntos	Reserva de Agua Potable Establecimiento	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Agua Potable	100,0%	2	0	100,0%	100,0%		100,00%		
2	Total Reserva de Agua Potable	100,0%	2	0	100,00%		0,0%			

AREAS DE RECREACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Recreativas.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene el servicio de piscina propia o contratado. *(No aplica en clima frío); (Aplica para clima frío en establecimientos que ofrezcan el servicio de piscina termal).*	✓		
1,0		El área de piscina cuenta con las instrucciones de uso y seguridad situadas en un lugar visible.		x	Se deben instalar las intrucciones de uso y seguridad de la piscina.
1,0		Cuenta con áreas recreativas en instalaciones propias o contratadas.	✓		

Total Puntos	Areas de Recreación	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Áreas Recreativas	100,0%	2	1	66,7%	66,7%				
3	Total Areas de Recreación	100,0%	2	1	66,67%		0,0%		66,67%	

SERVICIOS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Mantenimiento.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con depósitos para herramientas.	✓		Se debe mejorar la organización del depósito de herramientas.
1,0		Se tiene programa y registros de mantenimiento correctivo y preventivo.		x	Se debe elaborar un programa y llevar los registros del mantenimiento correctivo y preventivo.

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Maquinas.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con cuarto de máquinas.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del cuarto de máquinas.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para la zona de mantenimiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Manejo de Residuos.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuenta con cuarto de basuras.		x	Se debe habilitar un área para depositar las basuras.
1,0		Cuenta con recipientes identificados para basuras.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo al cuarto de basuras.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el cuarto de basuras.
1,0		Cuenta con un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.		x	Se debe elaborar un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos organicos.

Vlr Ítem	Evidencia	Manejo de Aguas Residuales.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El establecimiento cuenta con un sistema de recolección de aguas residuales.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con pozo séptico o alcantarillado.	✓		Pozo Septico
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento al pozo séptico.		x	Se debe elaborar un programa de mantenimiento del pozo septico.

Total Puntos	Servicios Generales	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Zona de Mantenimiento	18,2%	1	1	9,1%	50,0%				
2	Zona de Maquinas	18,2%	1	1	9,1%	50,0%				
4	Manejo de Residuos	36,4%	1	3	9,1%	25,0%				
3	Manejo de Aguas Residuales	27,3%	2	1	18,2%	66,7%				
11	Total Servicios Generales	100,0%	5	6	45,45%		0,0%		45,45%	

Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
19	Planta del Establecimiento	19,8%	12	7	12,5%	63,2%				
11	Espacios Públicos	11,5%	5	6	5,2%	45,5%				
25	Habitaciones	26,0%	19	6	19,8%	76,0%				
19	Baños Habitaciones	19,8%	15	4	15,6%	78,9%				
6	Sala y Comedor	6,3%	5	1	5,2%	83,3%				
2	Reserva de Agua para el Establecimiento	2,1%	2	0	2,1%	100,0%				
3	Áreas de Recreación	3,1%	2	1	2,1%	66,7%				
11	Servicios Generales	11,5%	5	6	5,2%	45,5%				
96	Total Requisitos de Planta	100,0%	65	31	67,71%		0,0%		67,71%	

REQUISITOS DEL SERVICIO

EDIFICACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Insonorización.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene aislamiento en los espacios de maquinaria y aparatos al interior que generen ruido.	✓		N/A

Total Puntos	Insonorización	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Zona de Mantenimiento	100,0%	1	0	100,0%	100,0%				
1	Total Insonorización	100,0%	1	0	100,00%		0,0%		100,00%	

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Las áreas de servicio al cliente y al público están limpias, higienicas y ventiladas.	✓		
		Las cortinas, persianas o similares están limpias, sin manchas ni rotas.	✓		N/A
1,0		Se tiene ausencia de olores y ruidos por causa de aseo, maquinaria, traslado de mercancias o similares.	✓		
1,0		Se tiene un área de registro de huéspedes.		x	Se debe habilitar un área para el registro de huéspedes.
1,0		Se comunica al huésped la información sobre el procedimiento de quejas.		x	Se debe comunicar al huésped información sobre el procedimiento de quejas.
1,0		Existe en el área de recepción un sistema de comunicación	✓		
		La cuenta del cliente está disponible para saldos parciales.	✓		N/A
1,0		En el área de recepción se brinda información turistica del sitio dónde está ubicado el establecimiento de alojamiento.		x	Se debe brindar información turística del sitio donde está ubicado el establecimiento del alojamiento.
1,0		Se dan indicaciones precisas para que el cliente localice su habitación con facilidad.	✓		
1,0		Cuentan con una guía turística y mapas de la región.		x	Se debe colocar una guía turística de la ciudad y mapas de la región.
1,0		Se da información al cliente sobre las tarifas vigentes.	✓		
1,0		Las tarifas están en un lugar visible.		x	Se deben colocar las tarifas en un lugar visible.
1,0		Se brinda información sobre los servicios de alimentación y complementarios.	✓		
1,0		Se lleva un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un libro de registro.		x	Se debe llevar un libro de registro de huéspedes.

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con agua las 24 hrs.	✓		
1,0		Cuenta con ventilación mecánica ó natural.	✓		
1,0		Tiene Jabón y Toallas.	✓		
1,0		Los baños cuentan con portarrollos de papel.	✓		
1,0		Tiene cesto para los papeles.	✓		
1,0		Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario.

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
12	Recepción	66,7%	6	6	33,3%	50,0%				
6	Baños Públicos	33,3%	5	1	27,8%	83,3%				
18	**Total Espacios Públicos**	**100,0%**	**11**	**7**	**61,11%**		**0,0%**		**61,11%**	

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tienen las instrucciones de emergencia y evacuación ubicadas detrás de las puertas.		x	Se deben colocar las instrucciónes de emergencia y evacuación detrás de las puertas de las habitaciones.

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
1	Seguridad	100,0%	0	1	0,0%	0,0%				
1	**Total Seguridad**	**100,0%**	**0**	**1**	**0,00%**		**0,0%**		**0,00%**	

BAÑOS HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Artículos y Enseres	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene una barra de jabón por huésped.	✓		
1,0		Tiene papel higiénico.	✓		
1,0		Tiene Champú para el cabello.		x	Se recomienda colocar Champú para el cabello.
1,0		Tiene cesto para papeles.	✓		
1,0		Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario de los baños de las habitaciones.

Total Puntos	Baños Habitaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
5	Artículos y Enseres	100,0%	3	2	60,0%	60,0%				
5	**Baños Habitaciones**	**100,0%**	**3**	**2**	**60,00%**		**0,0%**		**60,00%**	

RESTAURANTE COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspecto y Apariencia.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Los meseros tienen los uniformes sin roturas, sin manchas y limpios.	✓		Personal de servicio debe usar uniformes.

Vlr Ítem	Evidencia	Restaurante y Comedor	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con una carta de alimentos *(Cuando aplique).*	✓		
1,0		Se cuenta con una carta de licores *(Cuando aplique).*	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Elementos del Montaje.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Los elementos del montaje están limpios, sin roturas ni manchas.	✓		
1,0		Los cubremanteles, tapas, servilletas o similares, son cambiados en cada rotación de clientes.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Vajilla	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La vajilla se encuentra en perfecto estado de conservación sin ralladuras ni roturas.	✓		
1,0		El menaje corresponde al 150% de la capacidad en huéspedes en el lugar.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cristalería y cubiertería.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La cristalería se encuentra en perfecto estado de conservación y sin roturas ni ralladuras.	✓		
1,0		La cubierta se encuentra en perfecto estado de conservación sin roturas, Ralladuras ni torceduras.	✓		
1,0		EL menaje corresponde al 150% de la capacidad del lugar.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Buenas practicas de manufactura.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El área de alimentos y bebidas cumple con la reglamentación legal vigente.		x	Se deben colocar rinconeras de los pisos, deben utilizar media canal como la de los pasillos de los hospitales para facilitar su limpieza al igual que los mesones y las alacenas.

Total Puntos	Restaurante Comedor	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior
1	Aspecto y Apariencia	9,1%	1	0	9,1%	100,0%	
2	Restaurante y Comedor	18,2%	2	0	18,2%	100,0%	
2	Elementos del Montaje	18,2%	2	0	18,2%	100,0%	
2	Vajilla	18,2%	2	0	18,2%	100,0%	
3	Cristalería y Cubertería	27,3%	3	0	27,3%	100,0%	
1	Buenas Practicas de Manufactura	9,1%	0	1	0,0%	0,0%	
11	Total Restaurante Comedor	100,0%	10	1	90,91%		0,0%

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

90,91%

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios Básicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con servicio de lavanderia.	✓		
1,0		Tiene cajilla de seguridad.		x	Se debe facilitar el servicio de cajilla de seguridad para los clientes.
1,0		Cuenta con el servicio de reservación de excurciones o tours.	✓		
1,0		Ofrecen el servicio de llamada despertador.		x	Se debe ofrecer el servicio de llamada despertador.
1,0		Recibe una o mas tarjetas de crédito o débito.	✓		
1,0		Facilita el acceso a servicios médicos.	✓		
1,0		Tienen seguro para huéspedes.		x	Se debe adquirir poliza de asistencia para huespedes registrados en el hotel.
1,0		Tienen botiquín de primeros auxilios.		x	Se debe adquirir un botiquín de primeros auxilios pero con su dotación no es la adecuada.

Total Puntos	Servicios Complementarios	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior
8	Aspecto y Apariencia	100,0%	4	4	50,0%	50,0%	
8	Total Servicios Complementarios	100,0%	4	4	50,00%		0,0%

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

50,00%

SERVICIOS AL CLIENTE

Vlr Ítem	Evidencia	Servicio al Cliente en Recepción	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Atención disponible las 24hrs	✓		
1,0		Se informa sobre la hora de salida (Check Out)		x	Se debe informar la hora de salida Check Out
1,0		Se da el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del establecimiento de alojamiento.		x	Se deben elaborar los protocolos de servicio del establecimiento de alojamiento y hospedaje.
1,0		Se dá información sobre los puntos de mayor atractivo turístico de la zona de ubicación del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se tiene conocimiento de los transportes públicos, sus conexiones y horarios actualizados.	✓		
1,0		Se informa al cliente en el momento de llegada, sobre las condiciones de acceso al servicio telefónico y a los servicios complementarios.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Prevención y Anticipación de Quejas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se dispone de un procedimiento de atención de quejas y reclamos.		x	Se debe elaborar un procedimiento de atención de quejas y reclamos.
1,0		Se atienden las quejas durante la estadía del cliente.	✓		
1,0		Se deja constancia desde la recepción, a los turnos siguientes, de las características especiales del cliente, (edad avanzada, discapacitado, entre otros) ó requisitos presentdos por el mismo.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Tratamiento de Quejas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Existen los medios para el registro de quejas.		x	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes registrar sus quejas y comentarios.
1,0		Las quejas de los clientes son atendidas y se tienen en cuenta las correcciones pertinentes.	✓		
1,0		Se analizan las quejas y se actúa en consecuencia, haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.	✓		

Total Puntos	Servicio al Cliente	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
6	Servicio al Cliente en Recepción	50,0%	4	2	33,3%	66,7%		
3	Prevención y Anticipación de Quejas	25,0%	2	1	16,7%	66,7%		
3	Tratamiento de Quejas	25,0%	2	1	16,7%	66,7%		
12	Total Servicio al Cliente	100,0%	8	4	66,67%		0,0%	66,67%

SERVICIO DE RESERVAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se asegura a cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté aceptada y garantizada por el cliente ó según las condiciones pactadas.	✓		
1,0		Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada d clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo y su solución.		x	Se debe llevar un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible ni se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llecada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlos.
1,0		Se recogen todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente y se atienden.		x	Se deben recoger todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente.

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El servicio de reservas dispone de los medios, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.		x	Se debe disponer de los medios necesarios que le permitan realizar las reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.
1,0		Las reservas son atendidas por personas capacitadas para éste servicio.		x	Se debe capacitar al personal de reservas para que puedan prestar de forma eficiente este servicio.
1,0		Todas las reservas se registran en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento de alojamiento.		x	Las reservas deben ser registradas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento.
1,0		Cualquier cambio realizado por el establecimiento en una reserva está justificado y registrado.	✓		
1,0		Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para comunicarle cualquier imprevisto o cambio.		x	Se debe contar con los medios necesarios para registrar un número telefonico de la persona que llama.

Total Puntos	Servicio de Reservas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva / Se mantiene / Negativa
3	Características del Servicio	37,5%	1	2	12,5%	33,3%		
5	Proceso de Prestación del Servicio	62,5%	1	4	12,5%	20,0%		
8	Total Servicio de Reservas	100,0%	2	6	25,00%		0,0%	25,00%

SERVICIO DE PORTERÍA EQUIPAJE Y BOTONES

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con el servicio de transporte seguro de equipaje.	✓		
1,0		Todas las maletas, paquetes y demás equipaje de los clientes individuales son claramente identificados, de manera que se asegure que son entregados a su propietario.	✓		
1,0		En caso de grupos, se establece el mecanismo para diferenciarlos de los clientes de otros grupos.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Caracteristicas del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal está atento a la llegada y salida de clientes o visitantes y les saluda ó se despide de ellos cortésmente.	✓		
1,0		El personal atiende y facilita la entrada de su equipaje al establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se dispone del servicio de recogida de maletas desde todas las habitaciones.	✓		

Total Puntos	Servicio de Portería Equipaje y Botones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
3	Características del Servicio	50,0%	3	0	50,0%	100,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
3	Proceso de Prestación del Servicio	50,0%	3	0	50,0%	100,0%		100,00%
6	Total Servicio de Portería Equipaje y Botones	100,0%	6	0	100,00%		0,0%	

REGISTRO Y ACOMODACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Caracteristicas del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se dan indicaciones precisas para que el cliente localice su alojamiento con facilidad.	✓		
1,0		Siempre se acompaña al cliente a su habitación.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de prestación del servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene un exacto y preciso conocimiento del establecimiento, localización de todas las dependencias, habitaciones y servicios.	✓		
1,0		En el caso de recepción de grupos, el responsable del servicio dispondrá de los recursos necesarios para la correcta atención.	✓		
1,0		Se tienen dispuestas las habitaciones del establecimiento de alojamiento para entregar a los clientes a las 15:00 hrs ó según lo establecido y comunicado por las políticas del establecimiento.	✓		
1,0		Se ofrece el servicio de custodia de maletas hasta que el cliente quede alojado.	✓		
1,0		Se ofrece al cliente una serie de servicio y/o actividades gratuitas que compensen la imposibilidad de alojarlo en forma inmediata.	✓		

Total Puntos	Registro y Acomodación	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
2	Características del Servicio	28,6%	2	0	28,6%	100,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
5	Proceso de Prestación del Servicio	71,4%	5	0	71,4%	100,0%		100,00%
7	Total Registro y Acomodación	100,0%	7	0	100,00%		0,0%	

SEGURIDAD

Vlr Ítem	Evidencia	Caracteristicas del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El horario del servicio de seguridad se presta durante las 24 hrs.	✓		
1,0		Se controlan los accesos al establecimiento.		x	Se deben controlar los accesos al establecimiento.
1,0		Se controlan los accesos a las habitaciones.		x	Se deben controlar los accesos a las habitaciones.
1,0		Se controlan los visitantes al establecimiento no alojados en el mismo.	✓		
1,0		Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento de alojamiento.		x	Se debe elaborar un procedimiento que asegure que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento.
1,0		Se tiene de un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.		x	Se debe elaborar un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.
1,0		El personal está capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.		x	Se debe capacitar el personal para poner en práctica el plan de emergencias.

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal cuenta con la formación o capacitación necesaria para utilizar todos los mecanismos dispuestos para la seguridad del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se entrega la llave únicamente a la persona registrada.	✓		

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Características del Servicio	77,8%	2	5	22,2%	28,6%				
2	Proceso de Prestación del Servicio	22,2%	2	0	22,2%	100,0%			44,44%	
9	Total Seguridad	100,0%	4	5	44,44%		0,0%			

CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA CHECK OUT

Vlr Ítem	Evidencia	Características del servicio.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El horario de atención al huésped está disponible durante las 24 hrs.	✓		
1,0		La cuenta del cliente se prepara con antelación a su salida.	✓		
1,0		La cuenta es detallada y clara.		x	La cuenta debe ser detallada y clara.
1,0		Se dispone de facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.		x	Se debe disponer de facilidades de pago por diferentes medios y estarán expuestos en un lugar visible.
		La comprobación de tarjeta de credito y/o debito, se realiza de acuerdo con el protocolo de servicio y seguridad.	✓		N/A
1,0		El personal de servicio está atento a la salida del cliente y emplea normas de cortesía para su despedida, de acuerdo con el protocolo de servicios.	✓		

Total Puntos	Cancelación de Cuenta y Salida (Check Out)	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Características del Servicio	100,0%	3	2	60,0%	60,0%				
5	Total Cancelación de Cuenta y Salida (Check Out)	100,0%	3	2	60,00%		0,0%		60,00%	

REQUISITOS DEL PERSONAL DE SERVICIO

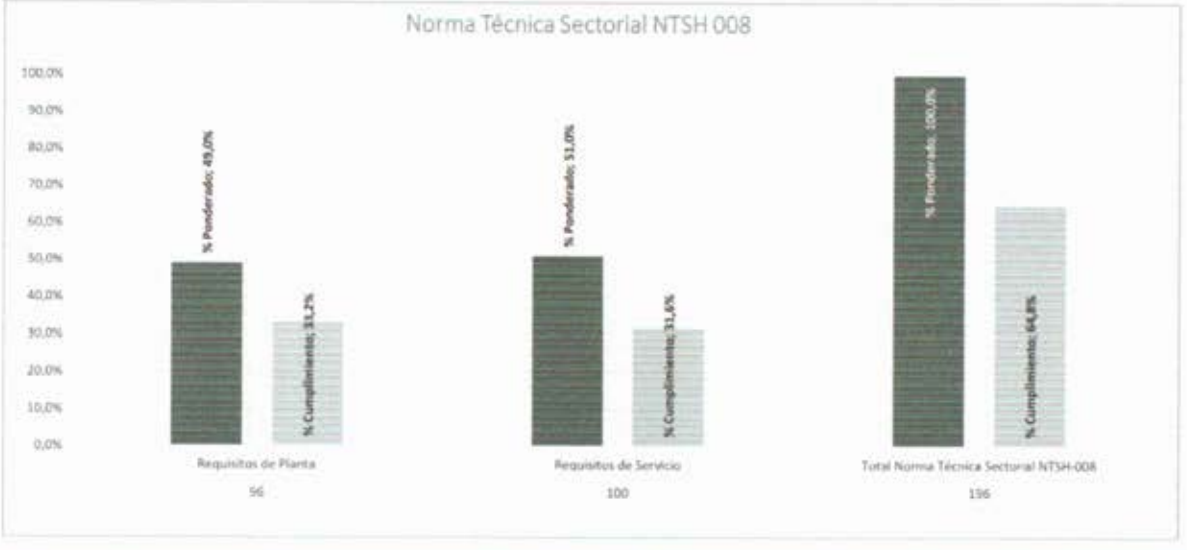
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del personal de Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establece y documenta los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.		x	Se deben documentar los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.
1,0		Establece programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con todas las actividades del establecimiento.		x	Se deben establecer programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con las actividades del establecimiento.
1,0		El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.		x	Personal debe estar uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento.
1,0		El vestuario del personal de recepción está limpio, sin manchas ni roturas y sin remiendos.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del personal de Cocina	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tienen las uñas cotas, limpias y sin esmalte.	✓		
1,0		Tienen el cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.		x	Personal de cocina debe usar EPP
1,0		La ropa de trabajo (Uniforme, delantal y otros) está limpia.		x	Personal de cocina debe usar uniforme.

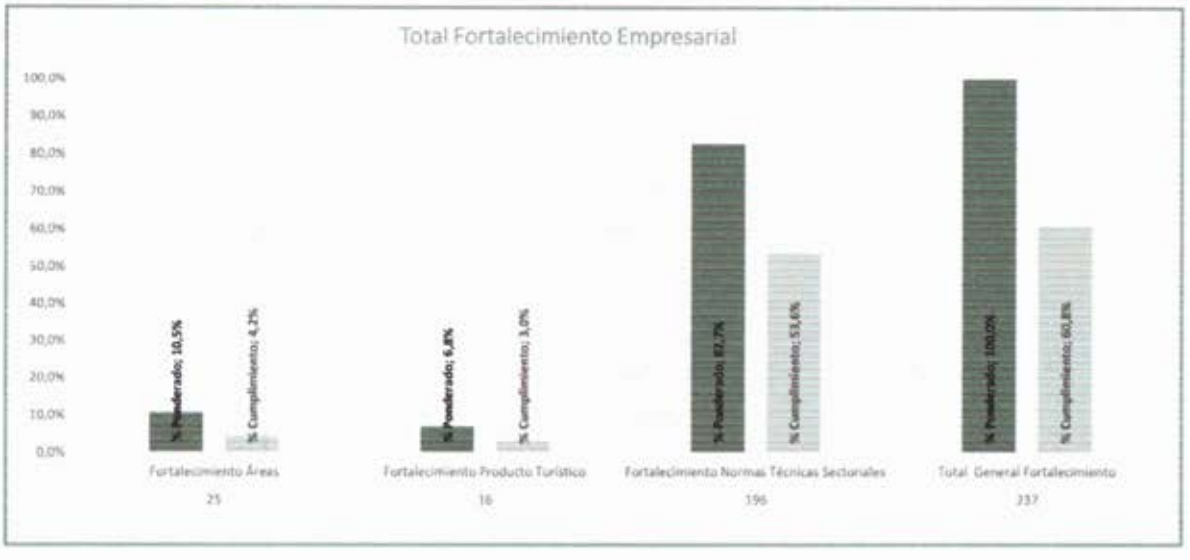
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del Personal de Servicio de Comedor	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.		x	Personal de comedor debe estar uniformado y presentado de acuerdo a los requisitos definidos por el establecimiento.
1,0		El vestuario del personal del servicio de comedor está limpio sin manchas ni roturas y sin remiendos.	✓		

Total Puntos	Requisitos de Personal de Servicio	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Requisitos de Personal de Servicio Recepción	44,4%	1	3	11,1%	25,0%				
3	Requisitos de Personal de Servicio Cocina	33,3%	1	2	11,1%	33,3%			33,33%	
2	Requisitos de Personal de Servicio Comedor	22,2%	1	1	11,1%	50,0%				
9	Total Requisitos de Personal de Servicio	100,0%	3	6	33,33%		0,0%			

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Insonorización	1,0%	1	0	1,0%	100,0%				
18	Espacios Públicos	18,0%	11	7	11,0%	61,1%				
1	Habitaciones	1,0%	0	1	0,0%	0,0%				
5	Baños Habitaciones	5,0%	3	2	3,0%	60,0%				
11	Restaurante y Comedor	11,0%	10	1	10,0%	90,9%				
8	Servicios Complementarios	8,0%	4	4	4,0%	50,0%				
12	Servicio al Cliente	12,0%	8	4	8,0%	66,7%				
8	Servicio de Reserva	8,0%	2	6	2,0%	25,0%				
6	Servicio de Poteria, Equipaje y Botones	6,0%	6	0	6,0%	100,0%				
7	Registro y Acomodación.	7,0%	7	0	7,0%	100,0%				
9	Seguridad	9,0%	4	5	4,0%	44,4%				
5	Cancelación de Cuenta y Salida (Check out)	5,0%	3	2	3,0%	60,0%				
9	Requisitos del Personal de Servicio	9,0%	3	6	3,0%	33,3%				
100	Total Requisitos de Servicio	100,0%	62	38	62,00%		0,0%		62,00%	



Total Puntos	Norma Técnica Sectorial NTSH-008	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
96	Requisitos de Planta	49,0%	65	31	33,16%	67,7%	0,00%			
100	Requisitos de Servicio	51,0%	62	38	31,63%	62,0%	0,00%		64,80%	
196	Total Norma Técnica Sectorial NTSH-008	100,0%	127	69	65%		0,0%			



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
25	Fortalecimiento Áreas	10,5%	10	14	4,22%	40,0%	0,00%	60,76%		
16	Fortalecimiento Producto Turístico	6,8%	7	9	2,95%	43,8%	0,00%			
196	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	82,7%	127	69	53,59%	64,8%	0,00%			
237	Total General Fortalecimiento	100,0%	144	92	61%		0,0%			

INFORME VISITA DIAGNOSTICO – CONTRATO SC – SG – MC – 017 DE 2025 N° 110.2022.206.2025.

ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORIA ESPECIALIZAD Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURISTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.

EMPRESA N° 10

Nombre	**FINCA YAVIR – SAN PEDRO DE UPIA S.A.S**
Nit	900723265 – 2
Categoría	Alojamiento Rural
Representante legal	GUSTAVO REYES SCHLOSS
Cédula	19.234.845
Dirección	Km 25 Vía Monterrey Villanueva
Municipio	Aguaclara – Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

DIAGNOSTICO CUALITATIVO

Es una finca de 700 hectáreas que se encuentra ubicada sobre la cuenca del rio Upia cuenta con 254 Hectáreas destinadas a un proyecto ambiental de banco de hábitat, 160 hectáreas de cultivo de caucho natural y 250 hectáreas destinadas a la actividad ganadera siendo la cría su principal actividad y sus propietarios consideran que este predio puede aprovecharse con el turismo como otra actividad económica adicional a las que ya se desarrollan.

1. Infraestructura

La casa principal cuenta con:

- Parqueadero para 8 vehículos en celdas de parqueo individuales.
- 1 oficina.
- Alojamiento y cocina para personal de servicio.
- Cocina para huéspedes.
- Bodega de almacenamiento de dotaciones y utensilios de cocina.
- 5 habitaciones amplias con baño privado dotadas con camas, mesas de noche ventilador y algunas con closets.
- 1 habitación con acceso a baño social.
- Cuarto de lencería.
- Sala de estar amplia con una vista inmejorable.
- Cocina y comedor de huéspedes.
- Adicional a lo anterior la finca cuenta con vehículos 4x4.
- Corrales para trabajar la ganadería.

2. Idea Original Del Empresario

- Poner a punto el establecimiento para ofertar actividades de alojamiento y experiencias de turismo asociadas a los segmentos Slow y de naturaleza haciendo uso del paisaje y la infraestructura existente en la finca con el objetivo de generar ingresos adicionales a los propietarios de la sociedad.

3. Análisis de la demanda

- Con respecto al análisis de la demanda no se han realizado estudios ni indagaciones que permitan dar una luz clara a los propietarios, pero de acuerdo a lo conversado con el representante legal están interesados en llegar al mercado extranjero, americanos y europeos y nacionales de estratos 4, 5 y 6.

4. Análisis de atractivos

- El establecimiento está ubicado en una posición geográfica inmejorable ya que se encuentra a 132 Km de Yopal y casi a la misma distancia de Villavicencio, adicional a lo anterior se encuentra ubicado a 180 Km de Bogotá por la via que opera la concesionaria vial del sisga.
- Adicional a lo anterior la casa principal tiene elementos arquitectónicos y de diseño que con algunos ajustes y la dotación de elementos de lencería y decoración podrían detonar en un alojamiento de categoría superior apto para el segmento del mercado al que ellos desean acceder.
- En cuanto a los atractivos de naturaleza la finca cuenta con múltiples atractivos dentro de los cuales se encuentran, prados, bosques, fuentes hídricas, un lago artificial, fauna y flora típica de la Orinoquía Colombiana, cultivos de caucho y ganadería que articulados y funcionando en conjunto podrían entregar a las visitantes experiencias significativas memorables que y pueden generar ingresos por concepto de venta de paquetes turísticos y alojamiento y promover la llegada de turistas al sector de Agua Clara, San Pedro y el mismo casco urbano de Sabanalarga.

5. Servicios y actividades que ofrecen actualmente:

- Actualmente la finca es visitada por amigos cercanos de los propietarios y socios, pero no se encuentra en el momento articulada con agencias operadoras locales que promuevan la venta de experiencias y alojamiento al interior de esta propiedad.
- Por otro lado el tema comercial y la presencia en redes sociales y plataformas de ventas de alojamiento y paquetes turísticos es nula ya que no cuentan con marca, material audiovisual ni una estrategia comercial que les permita diseñar estrategias que les permitan mostrarse en el mercado.

ESTRUCTURACION DE COSTOS

- No se cuenta con una estructura de costos definida que permita identificar los factores que afectan el costo y permitan determinar los precios de venta.

PLAN DE DETERMINACION DE PRECIOS DE VENTA

- Con respecto a la determinación de los precios de venta la Finca Yavir determina los precios de acuerdo a lo que se encuentra actualmente en el mercado comparado con establecimientos de similar categoría en cuanto a calidad, paisaje e infraestructura se refiere.

DIAGNOSTICO ALOJAMIENTO RURAL YAVIR

FORTALECIMIENTO DE AREAS

ASPECTOS LEGALES

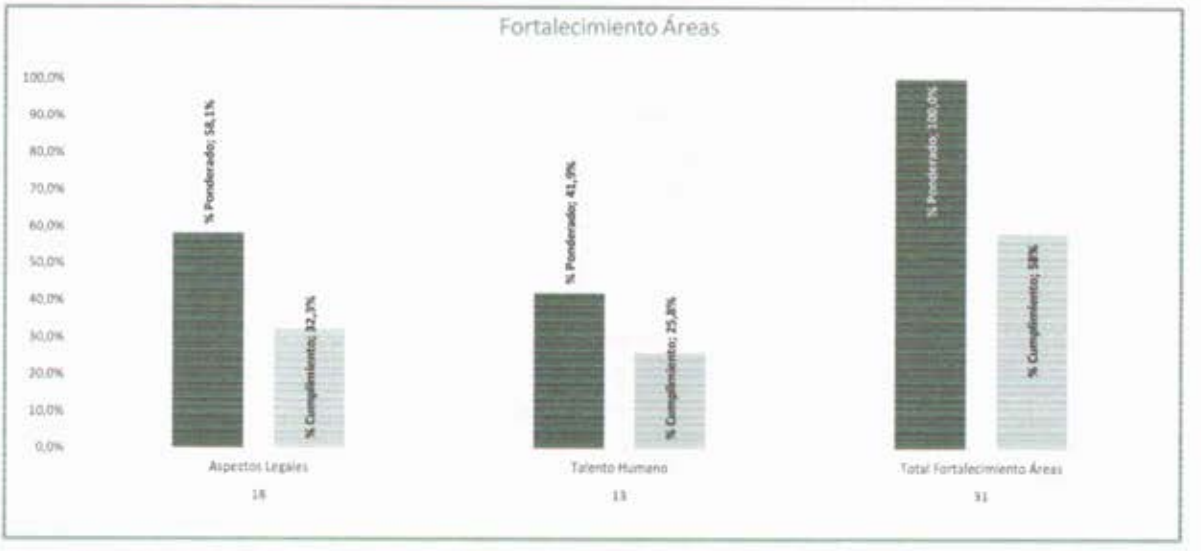
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
		Persona natural	✓		N/A
1,0		Persona juridica	✓		Se encuentran registrados como persona jurídica.
1,0		Tiene inscripción del establecimiento de comercio		x	No cuentan con inscripción del establecimiento de comercio.
1,0		El establecimiento tiene registro único tributario.	✓		
1,0		El establecimiento tiene exhibido su Rut.		x	Se debe exhibir el Rut en un lugar visible.
		El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acinpro.	✓		N/A
1,0		El establecimiento tiene registro nacional de turismo.		x	Se debe obtener el RNT y debe exhibirse en un lugar visible.
1,0		El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal		x	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en Tesorería municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.		x	Se debe solicitar el permiso de utilización del suelo en la oficina de planeación municipal.
1,0		El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.		x	Se debe solicitar visita del cuerpo de bomberos para obtener la habilitación de estos.
1,0		El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.		x	Se debe comenzar a emitir documento equivalente a factura o factura de venta.
1,0		Pertenece al Regimen comun del impuesto al consumo	✓		
1,0		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la renta	✓		
1,0		Es agente Retenedor del Impuesto sobre la ventas	✓		
1,0		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		
1,0		Es agente Retenedor de Ica	✓		
1,0		Presenta declaracion Anual de Industria y Comercio	✓		
1,0		Es agente Retenedor de Ica	✓		
1,0		Raaliza el aporte parafiscal de Turismo		x	Una vez cuenten con establecimiento de comercio y registro nacional de turismo RNT se deben realizar los aportes parafiscales de turismo.
1,0		Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)	✓		

Total Puntos	Aspectos Legales	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
18	Requisitos Generales	100,0%	10	8	55,6%	55,6%		55,56%		
18	Total Aspectos Legales	100,0%	10	8	55,56%		0,0%			

TALENTO HUMANO

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.	✓		
1,0		Existen perfiles para los cargos.		x	Se deben definir y documentar los perfiles para los cargos.
1,0		Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.		x	Se deben definir y determinar las funciones y responsabilidades de cada cargo.
1,0		Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).	✓		
1,0		La jornada laboral es la establecida por la legislación vigente.	✓		
1,0		Se cuenta con un plan de inducción a empleados.	✓		
1,0		Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.		x	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.
1,0		Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal	✓		
1,0		Entregan uniformes e identificación al personal.	✓		Adicional a los uniformes el personal de servicio debe portar gafete que lo identifique.
1,0		Realiza afiliación al SSGS	✓		
1,0		Los empleados cuentan con elementos de protección personal.		x	Se deben entregar los elementos de protección personal a personal de limpieza.
1,0		Existe reglamento interno de trabajo.	✓		
1,0		Cancelan prestaciones sociales a tiempo.	✓		

Total Puntos	Talento Humano	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
13	Requisitos Generales	100,0%	8	4	61,5%	61,5%				
13	Total Talento Humano	100,0%	8	4	61,54%		0,0%		61,54%	



Total Puntos	Fortalecimiento Áreas	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
18	Aspectos Legales	58,1%	10	8	32,26%	55,6%	0,00%			
13	Talento Humano	41,9%	8	4	25,81%	61,5%	0,00%		58,06%	
31	Total Fortalecimiento Áreas	100,0%	18	12	58%		0,0%			

FORTALECIMIENTO PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de la Idea Inicial Original del Empresario	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene identificado el que mercado desea llegar, (El estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)		x	Se debe identificar el mercado al que se desea llegar, (estrato socioeconómico, sexo, edades de sus potenciales clientes).
1,0		Posee atractivos: Lugar (naturaleza), Patrimonio cultural (Tangible e intangible).	✓		
1,0		Cuenta con el equipamiento e infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	✓		
1,0		Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.		x	Se tienen identificados los productos y servicios pero no tiene una oferta estructurada.

Total Puntos	Estructuración del Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Identificación Idea Inicial Original Empresario	100,0%	2	2	50,0%	50,0%				
4	Total Estructuración Producto Turístico	100,0%	2	2	50,00%		0,0%		50,00%	

DESARROLLO DEL CONCEPTO

Vlr Ítem	Evidencia	Que se desea ofrecer	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?.		x	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere de este tipo de servicio o producto.
1,0		Tiene determinada su capacidad operativa.		x	Se debe determinar la capacidad operativa del establecimiento.
1,0		Cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo servicio o producto.	✓		Si se cuenta con los recursos para ofrecer un nuevo producto o servicio.
1,0		Se analizan y determinan cuales podrian ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.		x	Se debe analizar y determinar cuales pueden ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado para esta zona del departamento.

Vlr Ítem	Evidencia	Diseño Detallado del Producto	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.		x	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.
1,0		Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.		x	Se deben identificar y determinar los recursos que se necesitan para la prestación del servicio.

Total Puntos	Desarrollo del Concepto	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Que se desea ofrecer	66,7%	1	3	16,7%	25,0%				
2	Diseño Detallado del Producto	33,3%	0	2	0,0%	0,0%				
6	Total Desarrollo del Concepto	100,0%	1	5	16,67%		0,0%		16,67%	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

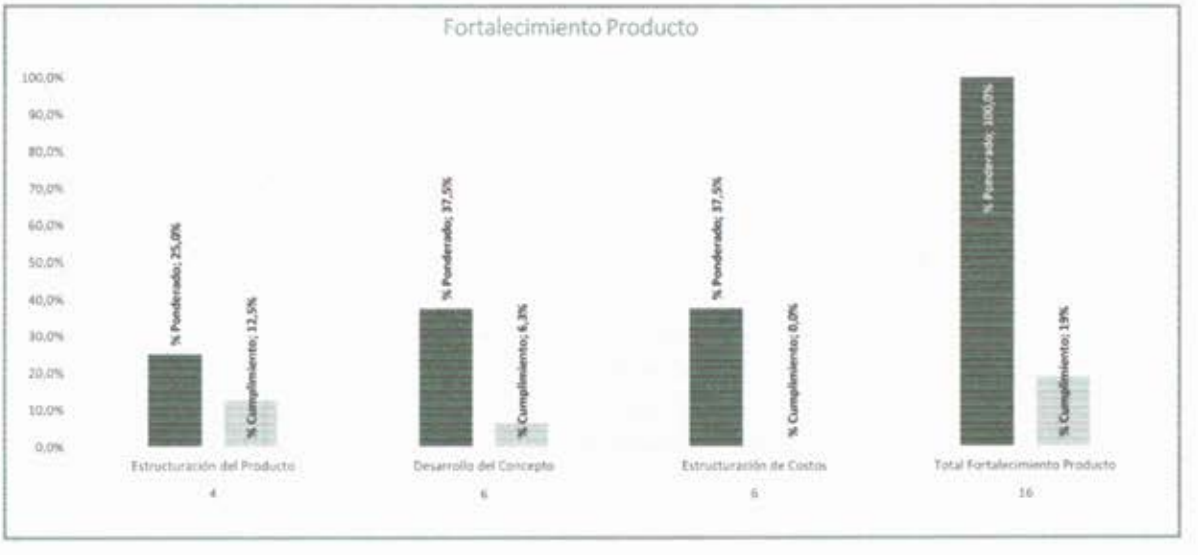
Vlr Ítem	Evidencia	Análisis del Sistema de Costos	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Utiliza algún sistema de costos		x	Se debe utilizar un sistema de costos.

Vlr Ítem	Evidencia	Identificación de los Factores del Costo	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Materia Prima		x	Se debe identificar la materia prima como factor del costo.
1,0		Talento Humano		x	Se debe identificar el Talento Humano como factor del Costo.
1,0		Costos Indirectos de Fabricación		x	Se deben identificar los costos indirectos como factores del costo.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Determinación de Precios de Venta	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)		x	Los precios de venta fueron establecidos con base los precios de lo que se encuentra actualmente en el mercado comparado con establecimientos de similar categoría en cuanto a calidad, paisaje e infraestructura se refiere.

Vlr Ítem	Evidencia	Plan de Comercialización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.		x	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales a los actuales.

Total Puntos	Estructuración de Costos	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Analisis del Sistema de Costos	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
3	Identificación de los Factores del Costo	50,0%	0	3	0,0%	0,0%				
1	Plan de Determinación de Precios de Venta	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Plan de Comercialización	16,7%	0	1	0,0%	0,0%				
6	Total Estructuración de Costos	100,0%	0	6	0,00%		0,0%		0,00%	



Total Puntos	Fortalecimiento Producto	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Estructuración del Producto	25,0%	2	2	12,50%	50,0%	0,00%			
6	Desarrollo del Concepto	37,5%	1	5	6,25%	16,7%	0,00%		18,75%	
6	Estructuración de Costos	37,5%	0	6	0,00%	0,0%	0,00%			
16	Total Fortalecimiento Producto	100,0%	3	13	19%		0,0%			

ALOJAMIENTOS RURALES NTSH - 008

REQUISITOS DE PLANTA

PLANTA DEL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Edificación	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La entrada principal y de una habitación son accesibles para personas con discapacidad.	✓		
1,0		Cuenta con iluminación exterior e interior.	✓		Se debe iluminar la zona exterior del establecimiento con luz blanca y las zonas interiores con luz amarilla.
1,0		Tiene señalización arquitectónica y de seguridad (NTC-1461 y NTC-1867)		x	Se debe instalar señalización arquitectonica y de seguridad.
1,0		Cuenta con planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.		x	Se debe contar con una planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.
1,0		Cuenta con un programa y registro de control de plagas.		x	Se debe elaborar un programa y registro de control de plagas.
1,0		El mobiliario está dispúesto de forma armoniosa, guardando una unidad de estilo decorativo acorde con las características arquitectónicas de la edificación.		x	Se deben realizar adecuaciones y compras relacionadas con elementos decorativos del establecimiento.
1,0		Las redes de servicios sanitarios, están ocultas en las paredes o pisos.	✓		
1,0		Las redes de servicios eléctricos son conducidas a través de ductos o canaletas aislantes, y las uniones están protegidas por cajas.	✓		
1,0		Las redes de servicios hidráulicos están protegidas y canalizadas.	✓		
1,0		Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con iluminación eléctrica.	✓		
1,0		Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con ventilacion e iluminación natural directa.	✓		
1,0		Cuenta con un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.		x	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Parqueo	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con zona de parqueo equivalente al 80% de las habitaciones. (*cuanto el acceso es por vía terrestre*)	✓		
1,0		Se informa al cliente si cuenta con servicio de parqueo disponible (*en el caso de alojamientos rurales cuyo acceso sea por vía aerea éste criterio no aplica*).	✓		
1,0		Cuenta con iluminación nocturna.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Verdes	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con áreas verdes.	✓		
1,0		Cuenta con un programa y registro de mantenimiento.		x	Se debe documentar el programa de mantenimiento de áreas verdes.
1,0		Son armonicsas con el entorno.	✓		
1,0		El establecimiento promueve el uso de flora nativa en las áreas verdes y el entorno en el cual se encuentra ubicado.	✓		

Total Puntos	Planta del Establecimiento	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
								Positiva	Se mantiene	Negativa
12	Edificación	63,2%	7	5	36,8%	58,3%				
3	Zona de Parqueo	15,8%	3	0	15,8%	100,0%			68,42%	
4	Áreas Verdes	21,1%	3	1	15,8%	75,0%				
19	Total Planta del Establecimiento	100,0%	13	6	68,42%		0,0%			

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Emergencias	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Tiene detectores de humo. (*Requisito de opcional cumplimiento*).	✓		N/A
1,0		Tiene extintores con carga vigente.		x	Se deben colococar extintores multiproposito ABC en area de pasillos y tipo K para el área de cocina.

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con un área de recepción para los huespedes.		x	Se debe habilitar un área de recepción para huéspedes que puede ser la oficina.
1,0		El espacio de recepción está decorado acorde con el estilo del establecimiento.		x	Se debe decorar el espacio de recepción acorde con el estilo del establecimiento.
1,0		Las instalaciones y mobiliario de servicio al público son confortables y área de recepción está iluminada y en buen estado de conservación.	✓		
1,0		La zona exterior inmediata al establecimiento de alojamiento, se encuentra limpia e iluminada sin obstaculos que dificulten el acceso a las áreas comunes y habitaciones.	✓		
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.

Vlr Ítem	Evidencia	Corredores y Pasillos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Están iluminados.	✓		
1,0		Se tiene señalización para: Salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios.		x	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.
1,0		Se identifica la ubicación de las habitaciones.		x	Se debe colocar los numeros e identificación de las habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Climatización.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con ventilación mecánica o natural.	✓		Cuentan con ventilación mecánica

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta como mínimo con un baño social.	✓		

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior
1	Emergencias	9,1%	0	1	0,0%	0,0%	
5	Recepción	45,5%	2	3	18,2%	40,0%	
3	Corredores y Pasillos	27,3%	1	2	9,1%	33,3%	
1	Climatización	9,1%	1	0	9,1%	100,0%	
1	Baños Públicos	9,1%	1	0	9,1%	100,0%	
11	**Total Espacios Públicos**	**100,0%**	**5**	**6**	**45,45%**		**0,0%**

Variación: Positiva | Se mantiene | Negativa

45,45%

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Dimensiones	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		La habitación cuenta con baño privado.	✓		
1,0		La habitación estándar de una cama es un área de 12.50 m2 ó más. (*Incluye baño y espacio para colgar la ropa*).	✓		
1,0		La habitación estándar de dos camas ó una cama doble es un área de 18.25 m2 ó más. (Incluye baño y espacio para colgar la ropa).	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene un sistema de cierre en las ventanas.	✓		
1,0		Se tiene un sistema de cierre en las puertas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Muebles	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cama sencilla mínimo de 1.00 m x 1.90 m	✓		
1,0		Cama doble mínimo de 1.40 m x 1.90 m.	✓		
1,0		Las camas tienen colchon y almohadas.	✓		
1,0		En habitaciones con dos camas hay por lo menos una mesa de noche entre las dos camas.	✓		
1,0		En habitaciones con cama doble hay dos mesas de noche. (*requisito de opcional cumplimiento*).	✓		
1,0		Tienen closet o armario acorde con la capacidad de ocupación de la habitación.		x	Hay varias habitaciones que no tienen closet.
1,0		Se tiene una silla o puesto de sofá por cada puesto de cama *(Requisito de opcional cumplimiento)*.	✓		
1,0		Se tienen artículos decorativos en buen estado y limpios.		x	Se deben colocar artículos decorativos en las habitaciones.
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de las habitaciones.

Vlr Ítem	Evidencia	Conexiones	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tienen tomas eléctricas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Ropa de Cama	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La ropa de cama está limpia, Sin manchas, ni descosidas, sin huecos o perforaciones, sin decoloración de los tejidos.	✓		
1,0		Los colchones tienen su fecha de rotación vigente.		x	Se debe llevar registro de la fecha de rotación y limpieza de los colchones.
1,0		Se tienen protectores para los colchones y almohadas.	✓		
1,0		La ropa de cama es de tejido 50% poliéster 50% algodón.	✓		
1,0		Cuenta con un inventario (*Park Stock*) mínimo de dos juegos por cama.	✓		
1,0		Cuentan con dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.		x	Se deben colocar dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.

Vlr Ítem	Evidencia	Ventanas	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tienen cortinas, persianas, Black out o similares.	✓		
1,0		Las cortinas, persianas, Black out o similares están limpias sin roturas ni manchas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Iluminación	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene iluminación general para la habitación.	✓		
1,0		El encendido y apagado conmutable está cerca de las camas.		x	Se debe instalar encendido y apagado conmutable cerca de las camas.

Vlr Ítem	Evidencia	Climatización	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Cuentan con ventilación mecánica o natural.	✓		Cuentan con ventilación mecánica.

Total Puntos	Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% Ponderadoen esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
3	Dimensiones	11,5%	3	0	11,5%	100,0%				
2	Seguridad	7,7%	2	0	7,7%	100,0%				
9	Muebles	34,6%	6	3	23,1%	66,7%				
1	Conexiones	3,8%	1	0	3,8%	100,0%				
6	Ropa de Cama	23,1%	4	2	15,4%	66,7%				
2	Ventanas	7,7%	2	0	7,7%	100,0%				
2	Iluminación	7,7%	1	1	3,8%	50,0%				
1	Climatización	3,8%	1	0	3,8%	100,0%				
26	Total Habitaciones	100,0%	20	6	76,92%		0,0%		76,92%	

BAÑOS DE HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos Generales	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuentan con un programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza y desinfección diario.
1,0		Cuentan con agua las 24 hrs	✓		
1,0		Cuentan con ventilación ó extractor de olores.	✓		
1,0		El piso está sin alfombra.	✓		
1,0		Cuentan con inodoro.	✓		
1,0		Tienen toallero.	✓		
1,0		Tienen Jabonera.	✓		
1,0		Los baños cuentan con portarrollos de papel.	✓		
1,0		Los lavamanos cuentan con espejos.	✓		
		Cuenta con luz en el espejo del baño de 40 watts (Luz fria). *(requisito de opcional cumplimiento).*	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Ducha	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Tiene ducha con flujo de agua de mínimo 2 lts/min.	✓		
1,0		Tiene piso o superficie antideslizante.	✓		
1,0		Tiene pasamanos de seguridad.		x	Se debe instalar pasamanos de seguridad a las duchas.

Vlr Ítem	Evidencia	Toallas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada húesped.		x	Se deben adquirir toallas de manos y faciales para los huéspedes.
1,0		Las medidas de las toallas para cuerpo son de mínimo 0.63 m x 1.25 m, peso mínimo 300 grs.	✓		
1,0		Las medidas de las toallas para manos son de mínimo 0.40 m x 0.68 m.		x	
1,0		Las medidas de los faciales son de mínimo 0.30 m x 0.30 m.		x	
1,0		Las toallas no están manchadas ni rotas.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Conexión para los aparatos eléctricos.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene conexión para los aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.	✓		Se debe colocar la indicación de voltaje en las tomas de corriente de los baños de las habitaciones.
1,0		Se tienen disponibles para los húespedes convertidores y adaptadores de corriente.		x	Se deben adquirir convertidores y adaptadores de voltaje.

Total Puntos	Baños de Habitaciones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
9	Características	47,4%	8	1	42,1%	88,9%				
3	Ducha	15,8%	2	1	10,5%	66,7%				
5	Toallas	26,3%	2	3	10,5%	40,0%				
2	Conexión Para Aparatos Eléctricos	10,5%	1	1	5,3%	50,0%				
19	**Total Baños de Habitaciones**	**100,0%**	**13**	**6**	**68,42%**		**0,0%**		**68,42%**	

SALA Y COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Características	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Ofrece el servicio de alimentación.	✓		
1,0		Se presta el servicio de alimentación en horas determinadas.	✓		
1,0		La sala y el comedor están iluminados.	✓		
1,0		La sala y el comedor cuentan con un número de muebles (Sillas, mesas, perezosas, hamacas entre otros....), suficientes para el uso máximo de posibles usuarios del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se tiene televisor de 42" (pulgadas) o superior con control remoto.		x	Se recomienda instalar un televisor con control remoto en el área de comedor.
1,0		Se tiene programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.		x	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.

Total Puntos	Sala Comedor	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Características	100,0%	4	2	66,7%	66,7%				
6	**Total Sala Comedor**	**100,0%**	**4**	**2**	**66,67%**		**0,0%**		**66,67%**	

RESERVA DE AGUA PARA EL ESTABLECIMIENTO

Vlr Ítem	Evidencia	Agua Potable	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene reserva para 3 días de consumo promedio con una ocupación del 100% del establecimiento.		x	
1,0		Se tiene programa y mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros.		x	

Total Puntos	Reserva de Agua Potable Establecimiento	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
2	Agua Potable	100,0%	0	2	0,0%	0,0%				
2	Total Reserva de Agua Potable	100,0%	0	2	0,00%		0,0%		0,00%	

AREAS DE RECREACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Áreas Recreativas.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene el servicio de piscina propia o contretado. *(No aplica en clima frío); (Aplica para clima frío en establecimientos que ofrezcan el servicio de piscina terma).*		x	No cuenta con servicio de piscina propio ni contratado.
1,0		El área de piscina cuenta con las instrucciones de uso y seguridad situadas en un lugar visible.		x	Revisar requisitos de ley de piscinas.
1,0		Cuenta con áreas recreativas en instalaciones propias o contratadas.		x	No cuenta con áreas recreativas propias ni contratadas.

Total Puntos	Areas de Recreación	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
3	Áreas Recreativas	100,0%	0	3	0,0%	0,0%				
3	Total Areas de Recreación	100,0%	0	3	0,00%		0,0%		0,00%	

SERVICIOS GENERALES

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Mantenimiento.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con depósitos para herramientas.	✓		
1,0		Se tiene programa y registros de mantenimiento correctivo y preventivo.		x	Se debe elaborar un programa y llevar los registros del mantenimiento correctivo y preventivo.

Vlr Ítem	Evidencia	Zona de Maquinas.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
		Cuenta con cuarto de máquinas.	✓		N/A
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del cuarto de máquinas.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para la zona de mantenimiento.

Vlr Ítem	Evidencia	Manejo de Residuos.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con cuarto de basuras.		x	Se debe habilitar un área para depositar las basuras.
1,0		Cuenta con recipientes identificados para basuras.		x	
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo al cuarto de basuras.		x	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el cuarto de basuras.
1,0		Cuenta con un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.		x	Se debe elaborar un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos organicos.

Vlr Ítem	Evidencia	Manejo de Aguas Residuales.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El establecimiento cuenta con un sistema de recolección de aguas residuales.	✓		
1,0		El establecimiento cuenta con pozo séptico o alcantarillado.	✓		Pozo Septico
1,0		Se tiene programa y registro de mantenimiento al pozo séptico.		x	Se debe elaborar un programa de mantenimiento del pozo septico.

Total Puntos	Servicios Generales	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderadoll sta Inspección	% Cumplimien to	% Ponderado Inspección Anterior	Variación Positiva	Variación Se mantiene	Variación Negativa
2	Zona de Mantenimiento	20,0%	1	1	10,0%	50,0%				
1	Zona de Maquinas	10,0%	0	1	0,0%	0,0%				
4	Manejo de Residuos	40,0%	0	4	0,0%	0,0%				
3	Manejo de Aguas Residuales	30,0%	2	1	20,0%	66,7%				
10	Total Servicios Generales	100,0%	3	7	30,00%		0,0%		30,00%	

Total Puntos	Requisitos de Planta	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
19	Planta del Establecimiento	19,8%	13	6	13,5%	68,4%		Positiva / Se mantiene / Negativa
11	Espacios Públicos	11,5%	5	6	5,2%	45,5%		
26	Habitaciones	27,1%	20	6	20,8%	76,9%		
19	Baños Habitaciones	19,8%	13	6	13,5%	68,4%		
6	Sala y Comedor	6,3%	4	2	4,2%	66,7%		
2	Reserva de Agua para el Establecimiento	2,1%	0	2	0,0%	0,0%		
3	Áreas de Recreación	3,1%	0	3	0,0%	0,0%		
10	Servicios Generales	10,4%	3	7	3,1%	30,0%		
96	Total Requisitos de Planta	100,0%	58	38	60,42%		0,0%	60,42%

REQUISITOS DEL SERVICIO

EDIFICACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Insonorización.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene aislamiento en los espacios de maquinaria y aparatos al interior que generen ruido.	✓		

Total Puntos	Insonorización	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
1	Zona de Mantenimiento	100,0%	1	0	100,0%	100,0%		Positiva / Se mantiene / Negativa
1	Total Insonorización	100,0%	1	0	100,00%		0,0%	100,00%

ESPACIOS PÚBLICOS

Vlr Ítem	Evidencia	Recepción.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Las áreas de servicio al cliente y al público están limpias, higienicas y ventiladas.	✓		
1,0		Las cortinas, persianas o similares están limpias, sin manchas ni rotas.	✓		
1,0		Se tiene ausencia de olores y ruidos por causa de aseo, maquinaria, traslado de mercancias o similares.	✓		
1,0		Se tiene un área de registro de huéspedes.		x	Se debe habilitar un área para el registro de huéspedes.
1,0		Se comunica al huésped la información sobre el procedimiento de quejas.		x	Se debe comunicar al huésped información sobre el procedimiento de quejas.
1,0		Existe en el área de recepción un sistema de comunicación		x	Se debe contar con un sistema de comunicación en la recepción (Teléfono, radio).
1,0		La cuenta del cliente está disponible para saldos parciales.		x	La cuenta de los clientes debe estar disponible para revisión de saldos parciales.
1,0		En el área de recepción se brinda información turistica del sitio dónde está ubicado el establecimiento de alojamiento.		x	Se debe brindar información turística del sitio donde está ubicado el establecimiento del alojamiento.
1,0		Se dan indicaciones precisas para que el cliente localice su habitación con facilidad.	✓		
1,0		Cuentan con una guía turística y mapas de la región.		x	Se debe colocar una guía turística de la ciudad y mapas de la región. Solicitar a gustavo.
1,0		Se da información al cliente sobre las tarifas vigentes.	✓		
1,0		Las tarifas están en un lugar visible.		x	Las tarifas de los servicios deben estar disponibles en un lugar visible.
1,0		Se brinda información sobre los servicios de alimentación y complementarios.	✓		
1,0		Se lleva un control de entradas y salidas de huespedes mediante un libro de registro.		x	Se debe llevar un control de entradas y salidas de huespedes mediante un libro de registro.

Vlr Ítem	Evidencia	Baños Públicos.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con agua las 24 hrs.	✓		
1,0		Cuenta con ventilación mecánica ó natural.	✓		
1,0		Tiene Jabón y Toallas.	✓		
1,0		Los baños cuentan con portarrollos de papel.	✓		
1,0		Tiene cesto para los papeles.	✓		
1,0		Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario.

Total Puntos	Espacios Públicos	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación
14	Recepción	70,0%	6	8	30,0%	42,9%		Positiva / Se mantiene / Negativa
6	Baños Públicos	30,0%	5	1	25,0%	83,3%		
20	Total Espacios Públicos	100,0%	11	9	55,00%		0,0%	55,00%

HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Seguridad	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tienen las instrucciones de emergencia y evacuación ubicadas detrás de las puertas.		x	Se deben colocar las instrucciónes de emergencia y evacuación detrás de las puertas de las habitaciones.

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Seguridad	100,0%	0	1	0,0%	0,0%				
1	Total Seguridad	100,0%	0	1	0,00%		0,0%	0,00%		

BAÑOS HABITACIONES

Vlr Ítem	Evidencia	Artículos y Enseres	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se tiene una barra de jabón por huésped.	✓		
1,0		Tiene papel higiénico.	✓		
1,0		Tiene Champú para el cabello.		x	Se recomienda colocar Shampoo para el cabello.
1,0		Tiene cesto para papeles.	✓		
1,0		Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario.		x	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario de los baños de las habitaciones.

Total Puntos	Baños Habitaciones	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
5	Artículos y Enseres	100,0%	3	2	60,0%	60,0%				
5	Baños Habitaciones	100,0%	3	2	60,00%		0,0%	60,00%		

RESTAURANTE COMEDOR

Vlr Ítem	Evidencia	Aspecto y Apariencia.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Los meseros tienen los uniformes sin roturas, sin manchas y limpios.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Restaurante y Comedor	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Se cuenta con una carta de alimentos *(Cuando aplique)*.	✓		N/A
1,0		Se cuenta con una carta de licores *(Cuando aplique)*.	✓		N/A

Vlr Ítem	Evidencia	Elementos del Montaje.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Los elementos del montaje están limpios, sin roturas ni manchas.	✓		
1,0		Los cubremanteles, tapas, servilletas o similares, son cambiados en cada rotación de clientes.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Vajilla	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La vajilla se encuentra en perfecto estado de conservación sin ralladuras ni roturas.	✓		
1,0		El menaje corresponde al 150% de la capacidad en huéspedes en el lugar.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Cristalería y cubiertería.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		La cristalería se encuentra en perfecto estado de conservación y sin roturas ni ralladuras.	✓		
1,0		La cubierta se encuentra en perfecto estado de conservación sin roturas, Ralladuras ni torceduras.	✓		
1,0		EL menaje corresponde al 150% de la capacidad del lugar.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Buenas practicas de manufactura.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El área de alimentos y bebidas cumple con la reglamentación legal vigente.	✓		

Total Puntos	Restaurante Comedor	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Aspecto y Apariencia	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
2	Restaurante y Comedor	18,2%	2	0	18,2%	100,0%				
2	Elementos del Montaje	18,2%	2	0	18,2%	100,0%				
2	Vajilla	18,2%	2	0	18,2%	100,0%				
3	Cristalería y Cubertería	27,3%	3	0	27,3%	100,0%				
1	Buenas Practicas de Manufactura	9,1%	1	0	9,1%	100,0%				
11	Total Restaurante Comedor	100,0%	11	0	100,00%		0,0%	100,00%		

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Vlr Ítem	Evidencia	Servicios Básicos	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Cuenta con servicio de lavandería.	✓		Lavadora
1,0		Tiene cajilla de seguridad.		x	Se debe facilitar el servicio de cajilla de seguridad para los clientes.
1,0		Cuenta con el servicio de reservación de excursiones o tours.		x	Se debe facilitar el servicio de reservación de excursiones o tours con algun tercero.
1,0		Ofrecen el servicio de llamada despertador.		x	Se debe ofrecer el servicio de llamada despertador.
1,0		Recibe una o mas tarjetas de crédito o débito.		x	Se deben facilitar medios de pago para tarjetas de crédito y débito.
1,0		Facilita el acceso a servicios médicos.	✓		
1,0		Tienen seguro para huéspedes.		x	Se debe adquirir la poliza de seguro hotelero para huéspedes y para actividades de turismo.
1,0		Tienen botiquín de primeros auxilios.		x	Se debe adquirir un botiquín de primeros auxilios pero con su dotación no es la adecuada.

Total Puntos	Servicios Complementarios	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
8	Aspecto y Apariencia	100,0%	2	6	25,0%	25,0%				
8	**Total Servicios Complementarios**	100,0%	2	6	25,00%		0,0%			25,00%

SERVICIOS AL CLIENTE

Vlr Ítem	Evidencia	Servicio al Cliente en Recepción	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Atención disponible las 24hrs	✓		
1,0		Se informa sobre la hora de salida (Check Out)		x	Se debe informar la hora de salida Check Out
1,0		Se da el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del establecimiento de alojamiento.		x	Se deben elaborar los protocolos de servicio del establecimiento de alojamiento y hospedaje.
1,0		Se dá información sobre los puntos de mayor atractivo turístico de la zona de ubicación del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se tiene conocimiento de los transportes públicos, sus conexiones y horarios actualizados.	✓		
1,0		Se informa al cliente en el momento de llegada, sobre las condiciones de acceso al servicio telefónico y a los servicios complementarios.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Prevención y Anticipación de Quejas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se dispone de un procedimiento de atención de quejas y reclamos.		x	Se debe elaborar un procedimiento de atención de quejas y reclamos.
1,0		Se atienden las quejas durante la estadia del cliente.	✓		
1,0		Se deja constancia desde la recepción, a los turnos siguientes, de las caracteristicas especiales del cliente, (edad avanzada, discapacitado, entre otros) ó requisitos presentdos por el mismo.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Tratamiento de Quejas	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Existen los medios para el registro de quejas.		x	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes registrar sus quejas y comentarios.
1,0		Las quejas de los clientes son atendidas y se tienen en cuenta las correcciones pertinentes.		x	Se deben atender las quejas de los clientes y se deben tener en cuenta las correcciones pertinentes.
1,0		Se analizan las quejas y se actúa en consecuencia, haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.		x	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.

Total Puntos	Servicio al Cliente	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
6	Servicio al Cliente en Recepción	50,0%	4	2	33,3%	66,7%				
3	Prevención y Anticipación de Quejas	25,0%	2	1	16,7%	66,7%				
3	Tratamiento de Quejas	25,0%	0	3	0,0%	0,0%				
12	**Total Servicio al Cliente**	100,0%	6	6	50,00%		0,0%			50,00%

SERVICIO DE RESERVAS

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio.	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se asegura a cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté aceptada y garantizada por el cliente ó según las condiciones pactadas.	✓		
1,0		Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada d clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo y su solución.		x	Se debe llevar un control continuado del nivel de reservas admitido y prevesible ni se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llecada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlos.
1,0		Se recogen todas las epecificaciones de reserva realizadas por el cliente y se atienden.		x	Se deben recoger todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente.

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El servicio de reservas dispone de los medios, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.		x	Se debe disponer de los medios necesarios que le permitan realizar las reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.
1,0		Las reservas son atendidas por personas capacitadas para éste servicio.		x	Se debe capacitar al personal de reservas para que puedan prestar de forma eficiente este servicio.
1,0		Todas las reservas se registran en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento de alojamiento.		x	Las reservas deben ser registradas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento.
1,0		Cualquier cambio realizado por el establecliento en una reserva está justificado y registrado.	✓		
1,0		Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para comunicarle cualquier imprevisto o cambio.		x	Se debe contar con los medios necesarios para registrar un número telefonico de la persona que llama.

Total Puntos	Servicio de Reservas	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
3	Características del Servicio	37,5%	1	2	12,5%	33,3%				
5	Proceso de Prestación del Servicio	62,5%	1	4	12,5%	20,0%				
8	Total Servicio de Reservas	100,0%	2	6	25,00%		0,0%		25,00%	

SERVICIO DE PORTERÍA EQUIPAJE Y BOTONES

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se cuenta con el servicio de transporte seguro de equipaje.	✓		
1,0		Todas las maletas, paquetes y demás equipaje de los clientes individuales son claramente identificados, de manera que se asegure que son entregados a su propietario.	✓		
1,0		En caso de grupos, se establece el mecanismo para diferenciarlos de los clientes de otros grupos.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		El personal está atento a la llegada y salida de clientes o visitantes y les saluda ó se despide de ellos cortésmente.	✓		
1,0		El personal atiende y facilita la entrada de su equipaje al establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se dispone del servicio de recogida de maletas desde todas las habitaciones.	✓		

Total Puntos	Servicio de Portería Equipaje y Botones	% Ponderado	Cumple Si	Cumple No	% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación: Positiva	Variación: Se mantiene	Variación: Negativa
3	Características del Servicio	50,0%	3	0	50,0%	100,0%				
3	Proceso de Prestación del Servicio	50,0%	3	0	50,0%	100,0%				
6	Total Servicio de Portería Equipaje y Botones	100,0%	6	0	100,00%		0,0%		100,00%	

REGISTRO Y ACOMODACIÓN

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se dan indicaciones precisas para que el cliente localice su alojamiento con facilidad.	✓		
1,0		Siempre se acompaña al cliente a su habitación.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de prestación del servicio	Cumple Si	Cumple No	Comentarios
1,0		Se tiene un exacto y preciso conocimiento del establecimiento, localización de todas las dependencias, habitaciones y servicios.	✓		
1,0		En el caso de recepción de grupos, el responsable del servicio dispondrá de los recursos necesarios para la correcta atención.	✓		
1,0		Se tienen dispuestas las habitaciones del establecimiento de alojamiento para entregar a los clientes a las 15:00 hrs ó según lo establecido y comunicado por las políticas del establecimiento.	✓		
1,0		Se ofrece el servicio de custodia de maletas hasta que el cliente quede alojado.	✓		

1,0		Se ofrece al cliente una serie de servicio y/o actividades gratuitas que compensen la imposibilidad de alojarlo en forma inmediata.		✓				

Total Puntos	Registro y Acomodación	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
2	Características del Servicio	28,6%	2	0	28,6%	100,0%				
5	Proceso de Prestación del Servicio	71,4%	5	0	71,4%	100,0%				
7	Total Registro y Acomodación	100,0%	7	0	100,00%		0,0%		100,00%	

SEGURIDAD

Vlr Ítem	Evidencia	Características del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El horario del servicio de seguridad se presta durante las 24 hrs.	✓		
1,0		Se controlan los accesos al establecimiento.	✓		
1,0		Se controlan los accesos a las habitaciones.	✓		
1,0		Se controlan los visitantes al establecimiento no alojados en el mismo.	✓		
1,0		Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento de alojamiento.		x	Se debe elaborar un procedimiento que asegure que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento.
1,0		Se tiene de un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.		x	Se debe elaborar un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.
1,0		El personal está capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.		x	Se debe capacitar el personal para poner en práctica el plan de emergencias.

Vlr Ítem	Evidencia	Proceso de Prestación del Servicio	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal cuenta con la formación o capacitación necesaria para utilizar todos los mecanismos dispuestos para la seguridad del establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		Se entrega la llave únicamente a la persona registrada.	✓		

Total Puntos	Seguridad	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
7	Características del Servicio	77,8%	4	3	44,4%	57,1%				
2	Proceso de Prestación del Servicio	22,2%	2	0	22,2%	100,0%				
9	Total Seguridad	100,0%	6	3	66,67%		0,0%		66,67%	

CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA CHECK OUT

Vlr Ítem	Evidencia	Características del servicio.	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El horario de atención al huésped está disponible durante las 24 hrs.	✓		
1,0		La cuenta del cliente se prepara con antelación a su salida.		x	La cuenta debe ser preparada con antelación a la salida del cliente.
1,0		La cuenta es detallada y clara.		x	La cuenta debe ser presentada de forma detallada y clara.
1,0		Se dispone de facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.	✓		N/A
1,0		La comprobación de tarjeta de credito y/o debito, se realiza de acuerdo con el protocolo de servicio y seguridad.	✓		N/A
1,0		El personal de servicio está atento a la salida del cliente y emplea normas de cortesía para su despedida, de acuerdo con el protocolo de servicios.	✓		

Total Puntos	Cancelación de Cuenta y Salida (Check Out)	% Ponderado	Cumple		% PonderadoEsta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
6	Características del Servicio	100,0%	4	2	66,7%	66,7%				
6	Total Cancelación de Cuenta y Salida (Check Out)	100,0%	4	2	66,67%		0,0%		66,67%	

REQUISITOS DEL PERSONAL DE SERVICIO

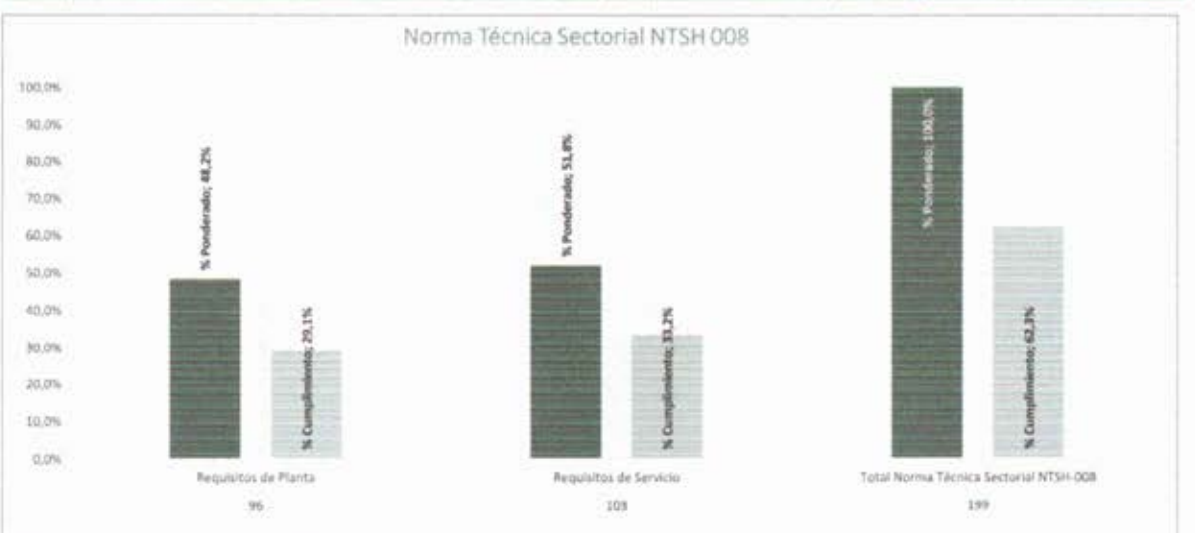
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del personal de Recepción	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Establece y documenta los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.		x	Se deben documentar los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.
1,0		Establece programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con todas las actividades del establecimiento.		x	Se deben establecer programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con las actividades del establecimiento.
1,0		El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		El vestuario del personal de recepción está limpio, sin manchas ni roturas y sin remiendos.	✓		

Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del personal de Cocina	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		Tienen las uñas cotas, limpias y sin esmalte.	✓		
1,0		Tienen el cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.	✓		
1,0		La ropa de trabajo (Uniforme, delantal y otros) está limpia.	✓		

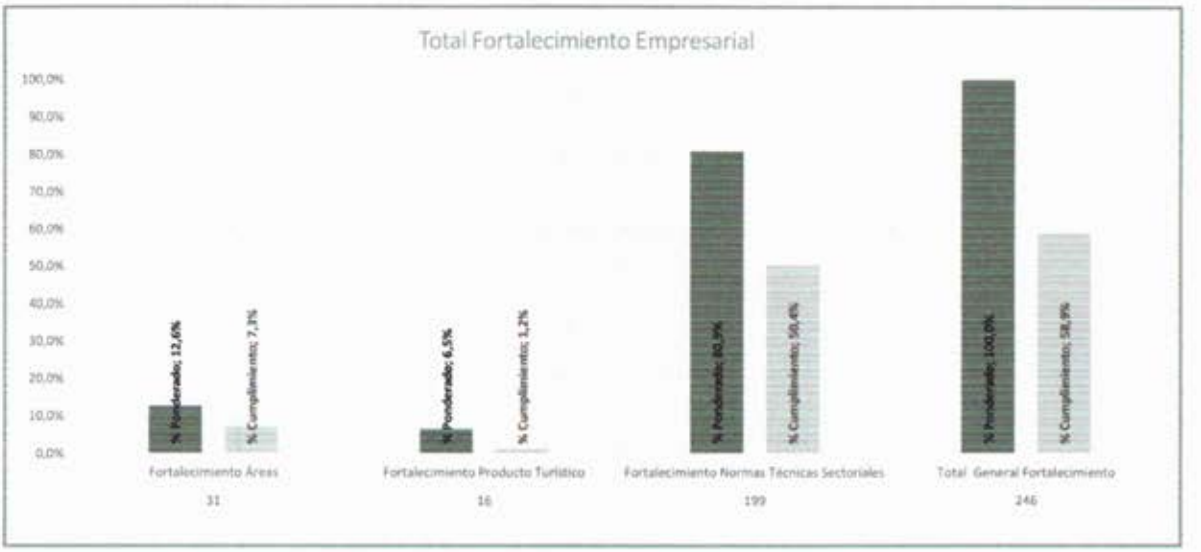
Vlr Ítem	Evidencia	Requisitos del Personal de Servicio de Comedor	Cumple		Comentarios
			Si	No	
1,0		El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.	✓		
1,0		El vestuario del personal del servicio de comedor está limpio sin manchas ni roturas y sin remiendos.	✓		

Total Puntos	Requisitos de Personal de Servicio	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
4	Requisitos de Personal de Servicio Recepción	44,4%	2	2	22,2%	50,0%				
3	Requisitos de Personal de Servicio Cocina	33,3%	3	0	33,3%	100,0%			77,78%	
2	Requisitos de Personal de Servicio Comedor	22,2%	2	0	22,2%	100,0%				
9	Total Requisitos de Personal de Servicio	100,0%	7	2	77,78%		0,0%			

Total Puntos	Requisitos de Servicio	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Ponderado Inspección Anterior	Variación		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
1	Insonorización	1,0%	1	0	1,0%	100,0%				
20	Espacios Públicos	19,4%	11	9	10,7%	55,0%				
1	Habitaciones	1,0%	0	1	0,0%	0,0%				
5	Baños Habitaciones	4,9%	3	2	2,9%	60,0%				
11	Restaurante y Comedor	10,7%	11	0	10,7%	100,0%				
8	Servicios Complementarios	7,8%	2	6	1,9%	25,0%				
12	Servicio al Cliente	11,7%	6	6	5,8%	50,0%			64,08%	
8	Servicio de Reserva	7,8%	2	6	1,9%	25,0%				
6	Servicio de Potería, Equipaje y Botones	5,8%	6	0	5,8%	100,0%				
7	Registro y Acomodación.	6,8%	7	0	6,8%	100,0%				
9	Seguridad	8,7%	6	3	5,8%	66,7%				
6	Cancelación de Cuenta y Salida (Check out)	5,8%	4	2	3,9%	66,7%				
9	Requisitos del Personal de Servicio	8,7%	7	2	6,8%	77,8%				
103	Total Requisitos de Servicio	100,0%	66	37	64,08%		0,0%			



Total Puntos	Norma Técnica Sectorial NTSH-008	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
96	Requisitos de Planta	48,2%	58	38	29,15%	60,4%	0,00%			
103	Requisitos de Servicio	51,8%	66	37	33,17%	64,1%	0,00%		62,31%	
199	Total Norma Técnica Sectorial NTSH-008	100,0%	124	75	62%		0,0%			



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
31	Fortalecimiento Áreas	12,6%	18	12	7,32%	58,1%	0,00%	58,94%		
16	Fortalecimiento Producto Turístico	6,5%	3	13	1,22%	18,8%	0,00%			
199	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	80,9%	124	75	50,41%	62,3%	0,00%			
246	Total General Fortalecimiento	100,0%	145	100	59%		0,0%			

ANEXO 7
Evidencia envío E-Mail
Plan de trabajo y Análisis de Riesgos.

ENVIO E-MAIL - PLANES DE TRABAJO EMPRESAS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" luego de socializado el plan de acción se enviaron diez (10) correos electrónicos a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo que estos tuviesen el documento y pudiesen determinar cuales serian las acciones de mediano y largo plazo que deben implementar luego de finalizado el proceso de fortalecimiento empresarial.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos

1 mensaje

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 3 de agosto de 2025, 9:43
Para: gustavomelot@gmail.com

Estimado Sr. Gustavo buenos días..

En los documentos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial para Alojamientos Rurales.
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las de corto plazo quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de Trabajo Posada Rural Las Delicias.pdf
612K

2. Analisis de Riesgos Posada Rural Las Delicias.pdf
458K

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 3 de agosto de 2025 a las 10:04
Para: smra770328@gmail.com

Estimada Sandra Buenos días.

En los documentos encontrarás los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial para Hoteles.
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las de corto plazo quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que te las enviare por Whatsapp.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

2. Plan de Trabajo Casa los Grifos.pdf
609K

1. Analisis de Riesgos Casa de los Grifos.pdf
402K

Gmail Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 3 de agosto de 2025, a las 9:30
Para: aldemarcolmenares86@gmail.com

Estimado Aldemar buenas tardes.

En los documentos adjuntos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que las estaremos trabajando durante el periodo de ejecución del proyecto de fortalecimiento.

Este documento se había enviado el día 4 de agosto pero revisando solo fueron exitosos los envíos de los planes de trabajo de 5 empresas motivo por el cual vuelvo a enviar el correo electrónico con el plan de trabajo y el análisis de riesgos.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de Trabajo Abisutos de sabanalarga.pdf
404K

1. Analisis de Riesgos Abisuto Aldemar.pdf
307K

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

1 mensaje

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 3 de agosto de 2025, 14:04
Para: irmavega00@hotmail.com

Estimado Sr. José Buenas tardes.

En los documentos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial para Hoteles
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que se las enviare por Whatsapp.
Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

2. Plan de Trabajo Hotel las Vegas.pdf
560K

1. Analisis de Riesgos Hotel Las Vegas.pdf
423K

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico (Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico)

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 4 de agosto de 2025 a las 9:37
Para: dayron2014parra@gmail.com

Estimado Dayron buenos días.

En los documentos adjuntos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que las estaremos trabajando durante el periodo de ejecución del proyecto de fortalecimiento.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

3. Plan de Trabajo Panadería El Maná.pdf
362K

1. Analisis de Riesgos Panadería El Maná.pdf
359K

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 28 de septiembre de 2025 a las 18:26
Para: oscarivan.lazo06@gmail.com

Estimados Fanny y Oscar buenas tardes.

En los documentos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial Restaurantes
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que las estaremos trabajando durante el periodo de ejecución del proyecto de fortalecimiento.

Este documento se había enviado el día 4 de agosto pero revisando solo fueron exitosos los envíos de los planes de trabajo de 5 empresas motivo por el cual vuelvo a enviar el correo electrónico con el plan de trabajo y el análisis de riesgos.

Cordial saludo,

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de trabajo Aguaclara Café Bistro.pdf
461K

1. Analisis de Riesgos Aguaclara Café Bistró.pdf
255K

Gmail Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 4 de agosto de 2025 a las 9:59
Para: nancyzoo08@hotmail.com

Estimada Nancy buenos días.

En los documentos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo
2. Análisis de riesgos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que las estaremos trabajando durante el periodo de ejecución del proyecto de fortalecimiento.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de Trabajo Griego de la Perla.pdf
336K

1. Analisis de Riesgos El griego la Perla.pdf
237K

Gmail Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 28 de septiembre de 2025 a las 15:13
Para: cmilenarodriguez83@hotmail.com
Cc: "Grupo Quality S.A.S" <grupoqualitysas@gmail.com>

Estimada Milena buenas tardes.

En los documentos encontrará los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial Restaurantes
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que las estaremos trabajando durante el periodo de ejecución del proyecto de fortalecimiento.

Este documento se había enviado el día 4 de agosto pero revisando solo fueron exitosos los envíos de los planes de trabajo de 5 empresas motivo por el cual vuelvo a enviar el correo electrónico con el plan de trabajo y el análisis de riesgos.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de trabajo Restaurante el Samán.pdf
418K

1. Analisis de Riesgos Restaurante el Samán.pdf
333K

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

1 mensaje

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 4 de agosto de 2025, 8:25
Para: marceafa@hotmail.com

Estimada Marcela buenos días.

En los documentos adjuntos encontrarás los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial para Alojamientos Rurales
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden subsanar dentro del corto plazo, quedando bajo tu responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que las trabajaremos vía Whatsapp.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de Trabajo La Gileña un sitio encantador.pdf
543K

2. Analisis de Riesgos La Gileña.pdf
470K

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Plan de trabajo y Análisis de riesgos fortalecimiento turístico

1 mensaje

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 3 de agosto de 2025, 13:45
Para: sanpedrodeupia@gmail.com

Estimado Sr. Gustavo Buenas tardes.

En los documentos encontrarás los siguientes documentos:

1. Plan de Trabajo de acuerdo a Norma Técnica Sectorial para Alojamientos Rurales.
2. Análisis de riesgos para establecimientos turísticos.

Las observaciones contenidas en estos documentos son las que deben ser subsanadas, en el caso particular nos concentramos en las que se pueden desarrollar dentro del corto plazo, quedando bajo su responsabilidad las de mediano y largo plazo. Existen algunas áreas de oportunidad de mejora que no se encuentran contenidas en el plan de trabajo ni en el análisis de riesgo y que se las enviare por Whatsapp.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

2 adjuntos

1. Plan de Trabajo Finca Yavir.pdf
621K

2. Analisis de Riesgos Finca Yavir.pdf
467K

ANEXO 8
Informe visita N° 2
Socialización de plan de trabajo.

INFORMES VISITA N° 2 – SOCIALIZACIÓN PLAN DE TRABAJO

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de socializar el plan de trabajo con las actividades que se tenían que fortalecer para que el propietario de la iniciativa definiera cuales de ellas podía cumplir durante el tiempo de duración del proceso de fortalecimiento empresarial.

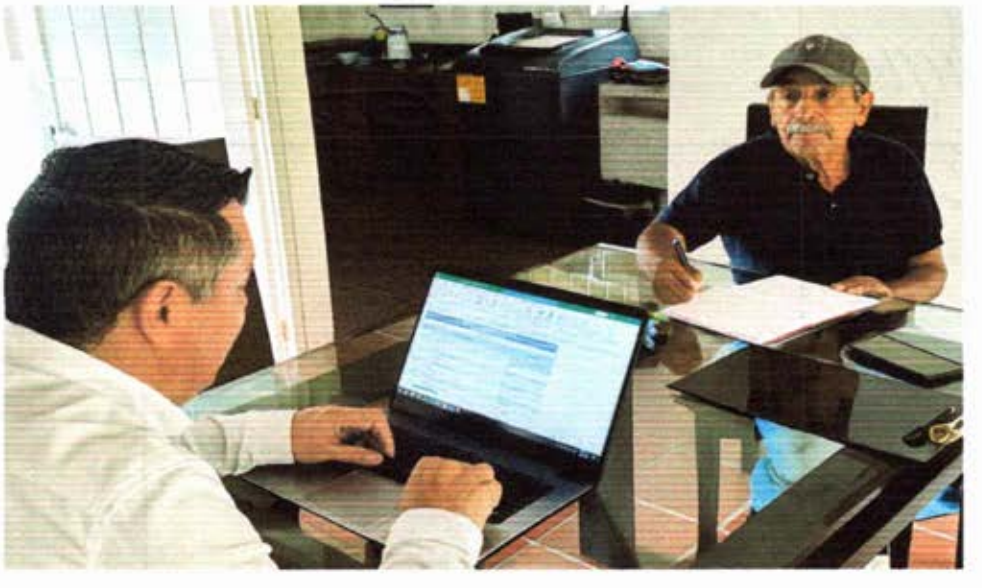
En el informe de visita de la socialización del plan de trabajo el empresario definió cuales serían sus compromisos para avanzar con las principales tareas resultantes del plan de trabajo y estos se pueden ver a continuación.

Vb
Julian Mejia Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES			**C.C:** 4.076.691
Empresa /Unidad Productiva: FINCA LAS DELICIAS – POSADA RURAL			**Nit:** 4.076.691 – 0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Km 0,5 Vía Vereda Monserrate		**Tel/Cel:** 3177266086	
MATRICULA MERCANTIL 178957	**RNT** 221999	**Correo electrónico:** gustavomelot@gmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 28 Julio 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DEL PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOJE EL PLAN DE TRABAJO PERO SOLO SE COMPROMETE A AVANZAR CON LAS SIGUIENTES TAREAS. DURANTE LAS VISITAS DE INTERVENCION.
RECOMENDACIONES	1. PINTAR FACHADA - RETIRAR REJAS INTERNAS 2. COLOCAR CUADROS DECORATIVOS EN EL ALOJAMIENTO. Y AISLAR BAÑO HABITACION 3. DEFINIR TARIFAS DE BAJA Y ALTA TEMP. 4. ORGANIZAR BODEGA E INSTALAR CABECEROS CAM. 5. MEJORAR AJUARO INAMIENTO. 6. CAPACITARSE EN LIMPIEZA Y ORGANIZACION DE HABITACIONES. COLOCAR PERCHEROS. Y MESA. 7. ASISTIR A LOS TALLERES. 8. SELLAR VENTANAS INTERNAS HABITACIONES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES	
C.C	4.208.865	**C.C**	4.076.691
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3177266086
Firma:		**Firma:**	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES** representante legal de la empresa **POSADA RURAL LAS DELICAS** identificada con Nit: 4.076.691 – 0, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025.

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 20 días del mes de JULIO del año 2025.

GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES
C.C. No. 4.076.691

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: SANDRA MILENA ROA ALFONSO			**C.C:** 23.417.986
Empresa /Unidad Productiva: CASA DE LOS GRIFOS			**Nit:** N/A
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 18		**Tel/Cel:** 3112124832	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** smra770328@gmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 28 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO, EL ABAJO FIRMANTE ACOTE EL PLAN DE TRABAJO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES TAREAS DURANTE LAS VISITAS DE INTERVENCION. 1. MEJORAR AJARDINAMIENTO Y PODAR ARBOL 2. ORGANIZAR CABLES EXTERIORES 3. INSTALAR SEÑALETICA EVACUACION Y EMERGENCIA)
RECOMENDACIONES	4. CAPACITARSE EN ORGANIZACION Y LIMPIEZA DE HABITACIONES. 5. ELABORAR PIELEROS, COJINES Y CUADROS DECORATIV 6. FABRICAR MESAS DE NOCHE, 7. COMPRAR TOALLAS, DE CUERPO, MANOS Y TAPETES DE PIE 8 ELABORAR MARCA DEL ALOJAMIENTO 9. DEFINIR TARIFAS.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** SANDRA MILENA ROA ALFONSO	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.986
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112124832
Firma:		**Firma:**	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **SANDRA MILENA ROA ALFONSO** representante de la iniciativa de alojamiento **LA CASA DE LOS GRIFOS** identificada con Cc: 23.417.986, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Este compromiso es de carácter voluntario y busca contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025.

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 28 días del mes de Julio 2025 del año 2025.

SANDRA MILENA ROA ALFONSO
C.C. No. 23.417.986

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL		
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025		
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.		
Nombre y apellidos: ALDEMAR COLMENARES SALGADO		**C.C:** 74.810.536
Empresa /Unidad Productiva: ABISUTOS DE SABANALARGA		**Nit:** 74.810.536-0
Departamento: CASANARE	**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 2 N° 6 - 55 Barrio la Esperanza	**Tel/Cel:** 3209535207	
MATRICULA MERCANTIL 189249	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** aldemarcolmenares86@gmail.com

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 29 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOSE EL PLAN DE TRABAJO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES DURANTE LAS VISITAS DE INTERVENCION. 1. ADQUIRIR UNIFORMES 2. DISEÑAR MARCA.
RECOMENDACIONES	3. COTEAR PLATILLO ABISUTOS 4. MEJORAR HIGIENE PERSONAL 5. FORMALIZARSE Y SACAR CARNE MANIPULACION DE ALIMENTOS. 6. MEJORAR PRESENTACION DEL PLATILLO ABISUTO Y ELIMINAR INGREDIENTES QUE QUITAN PRESENTACION A ESTE.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** ALDEMAR COLMENARES SALGADO	
C.C	4.208.865	**C.C**	74.810.536
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3209535207
Firma:		**Firma:** Aldemar. C. S.	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **ALDEMAR COLMENARES SALGADO** representante de la iniciativa de gastronomía **ABISUTOS DE SABANALARGA** identificado con Cc: 74.810.536, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025.

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 29 días del mes de Julio del año 2025.

Aldemar. C.S.

ALDEMAR COLMENARES SALGADO
C.C. No. 74.810.536

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: IRMA VEGA FERNANDEZ			**C.C:** 23.417.638
Empresa /Unidad Productiva: HOTEL LAS VEGAS			**Nit:** 23.417.638 -3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: CRA 7 N° 5 – 35 (Barrio Centro)		**Tel/Cel:** 3112376476	
MATRICULA MERCANTIL 127421	**RNT** 49722	**Correo electrónico:** irmavega00@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 29 JULIO 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.** **FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL**

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOSE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES DURANTE LAS VISITAS DE INTERVENCION: 1. MOVER DE LUGAR CAMAS Y COLCHONES PARA ORGANIZAR LOGICAMENTE ELEMENTOS.
RECOMENDACIONES	2. CONSTRUIR JARDIN INTERIOR Y MEJORAR EXISTENTE. 3. FABRICAR COJINES, PICCEADOS, CORTINAS DE HABITACIO. 4. REPARAR LETRERO ENTRADA HOTEL 5. LAVAR CORTINAS BAÑOS 6. ORGANIZAR CABLES INTERNET, TV. Y FACHADA. 7. COLOCAR AIRES ACONDICIONADOS A ALGUNAS HABITA 8. HACER CUADROS DECORATIVOS. HABITACIONES 9. CAPACITARSE EN TEMAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA HAB.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** IRMA VEGA FERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.638
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112376476
Firma:		**Firma:**	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **IRMA VEGA FERNANDEZ** representante legal de la empresa **HOTEL LAS VEGAS** identificada con Nit: 23.417.638 -3, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025.

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 29 días del mes de JULIO del año 2025.

IRMA VEGA FERNANDEZ
C.C. No. 23.417.638

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: DAYRON RAMIRO PARRA			**C.C:** 1.116.992.755
Empresa /Unidad Productiva: PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ			**Nit:** 1.116.992.755 – 1
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 8 Calle 7 – 08		**Tel/Cel:** 3103343905	
MATRICULA MERCANTIL 155596	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** Dayron2014parra@gmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 31 JULIO 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DEL PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOGE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES DURANTE LAS VISITAS DE INTERVENCION. 1. REALIZAR JORNADA DE LIMPIEZA Y ORGANIZACION JARDIN Y PATIO PANADERIA.
RECOMENDACIONES	2. VENDER NEVERA GRANDE 3. PINTAR SALON DE VENTAS DEL ESTABLECIMIENTO 4. REPARAR VITRINA Y LIMPIAR PROFUNDAMENTE 5. PODAR Y MEJORAR AJARDINAMIENTO 6. CREAR MARCA Y REDES SOCIALES 7. MEJORAR FOTOGRAFIAS PRODUCTOS. 8. MEJORAR ORGANIZACION Y OBTENER CERTIFICADO MANIPULACION ALIMENTOS

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** DAYRON RAMIRO PARRA	
C.C	4.208.865	**C.C**	1.116.992.755
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3103343905
Firma:		**Firma:**	

- FABRICAR LOS UNIFORMES DEL PERSONAL
- REPARAR MESAS Y MEJORAR ILUMINACION
- DECORAR SALA DE VENTAS PANADERIA

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **DAYRON RAMIRO PARRA** representante legal de la iniciativa denominada **PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ** identificada con Nit: 1.116.992.755 – 1, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, considerándolas como un plan de acción orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025.

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 31 días del mes de Julio del año 2025.

DAYRON RAMIRO PARRA
C.C. No. 1.116.992.755

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL		
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025		
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.		
Nombre y apellidos: OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO		**C.C:** 7.231.914
Empresa /Unidad Productiva: AGUACLARA – CAFÉ BISTRO		**Nit:** 7.231.914 – 3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – CORREG. AGUACLARA
Dirección: Cra 4 N° 2R – 86		**Tel/Cel:** 3229284920
MATRICULA MERCANTIL 183427	**RNT**	**Correo electrónico:** oscarivan.lazo06@gmail.com

Actividad: Visita N° 2 – Plan de trabajo	**Fecha:** 31 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOJE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1. ORGANIZAR LOGICAMENTE MOBILIARIO Y EQUIPOS 2. MEJORAR ALMACENAMIENTO EN CONGELACION Y REFRIGERACION.
RECOMENDACIONES	3. MEJORAR PLANTA ESTABLECIMIENTO 4. COSTEAR ALIMENTOS. 5. TOMAR FOTOGRAFIAS DE PRODUCTO 6. DETERMINAR PRECIOS DE PRODUCTOS 7. INSTALAR LAMPARAS CALIDAS. 8. MEJORAR DECORACION DE ESTABLECIMIENTO. 9. MEJORAR Y DISEÑAR NUEVOS PRODUCTOS 10 - CAPACITARSE EN SERVICIO AL CLIENTE.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO	
C.C	4.208.865	**C.C**	7.231.914
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3229284920
Firma:		**Firma:**	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO** representante legal de la iniciativa denominada **AGUACLARA CAFÉ BISTRO** identificada con Nit: 7.231.914 – 3, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025

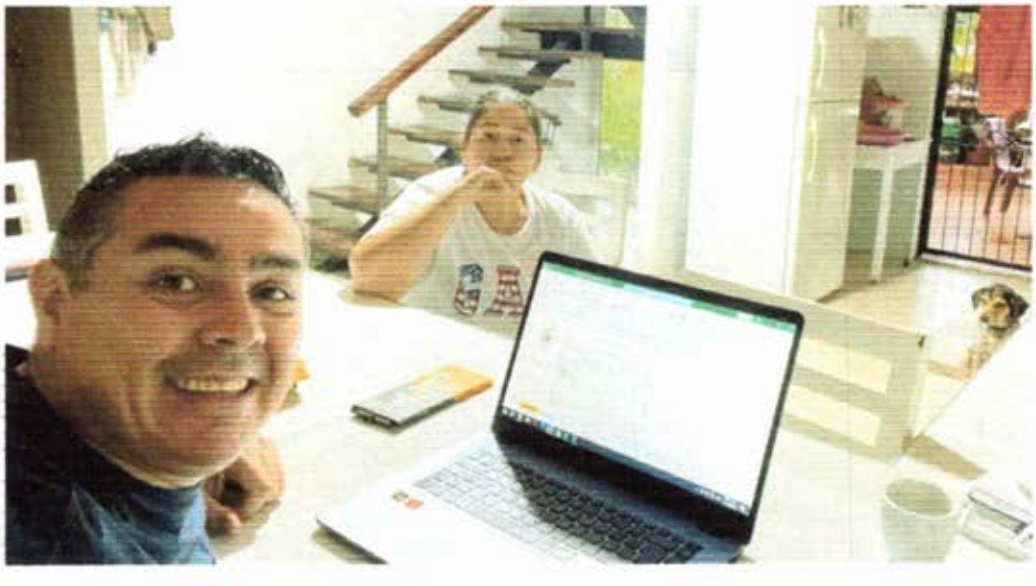
Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 31 días del mes de JULIO del año 2025.

OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO
C.C. No. 7.231.914

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: NANCY YOLANDA VARGAS			**C.C:** 23.417.927
Empresa /Unidad Productiva: EL GRIEGO LA PERLA			**Nit:** 23.417.927-7
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 19		**Tel/Cel:** 3214534909	
MATRICULA MERCANTIL 189307	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** nancyzoo08@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 30 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOTE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES 1. ORGANIZAR LOS ESPACIOS PARA OFRECER EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS 2. DISEÑAR MARCA Y MEJORAR ENVASES.
RECOMENDACIONES	3. CREAR REDES SOCIALES. 4. FORMALIZARSE 5. COSTEAR Y ELABORAR RECETA ESTANDAR. 6. ELABORAR MATERIAL DIGITAL PARA REDES 7. BUSCAR NUEVOS CLIENTES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** NANCY YOLANDA VARGAS	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.927
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3214534909
Firma:		**Firma:** Yanpalanda O.	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **NANCY YOLANDA VARGAS** representante legal de la iniciativa denominada **GRIEGO LA PERLA** identificada con Nit: 23.417.927-7, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025.

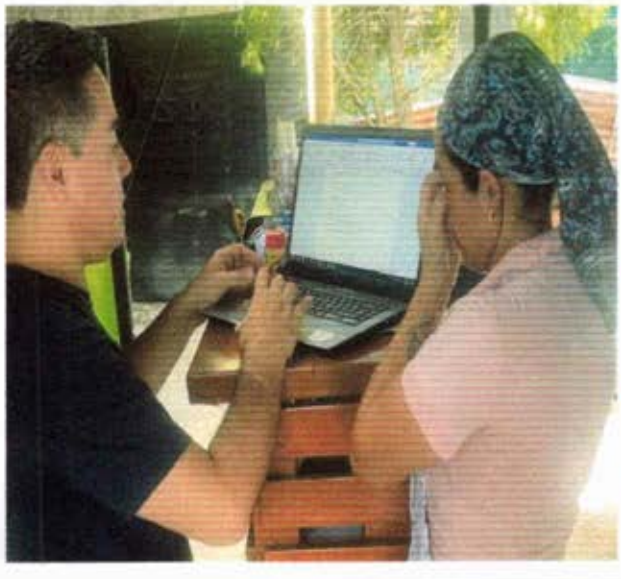
Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 30 días del mes de Julio del año 2025.

NANCY YOLANDA VARGAS
C.C. No. 23.417.927

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA			**C.C:** 52.994.572
Empresa /Unidad Productiva: RESTAURANTE EL SAMÁN			**Nit:** 52.994.572 - 5
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 7 N° 6 – 55		**Tel/Cel:** 3152815626	
MATRICULA MERCANTIL 164283	**RNT**	**Correo electrónico:** cmilenarodriguez83@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 30 JUNIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO. EL ABAJO FIRMANTE ACOJE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES. 1. PINTAR FACHADA. 2. ORGANIZAR JORNADA LIMPIEZA GENERAL. 3. HABILITAR ESPACIO CON POLISOMBRA 4. LAVAR MOBILIARIO Y CAMBIAR LOS DETERIORADOS
RECOMENDACIONES	5. MEJORAR DECORACION SALON COMEDOR 6. TERMINAR AJARDINAMIENTO. 7. RECIBIR FORMACIÓN ATENCIÓN AL CLIENTE. 8. PODAR ARBOLES Y + 9. MEJORAR ALMACENAMIENTO CN REFRIGERACION Y CONGELACIÓN. 10. REALIZAR POSICIONAMIENTO 11. TOMAR FOTOGRAFIAS PARA REDES. 12. DISEÑAR MARCA Y PONER LETRERO RESTAURAN.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA	
C.C	4.208.865	**C.C**	52.994.572
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3152815626
Firma:		**Firma:** Cmilena Rodriguez	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ** representante legal del restaurante denominada **RESTAURANTE EL SAMAN** identificado con Nit: 52.994.572 - 5, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario y buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 30 días del mes de JULIO del año 2025.

C milena Rodriguez

CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ
C.C. No. 52.994.572

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL		
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025		
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.		
Nombre y apellidos: MARCELA AFANADOR HERNANDEZ		**C.C:** 20.454.440
Empresa /Unidad Productiva: GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR		**Nit:** 20.454.440 – 9
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA LA GILEÑA
Dirección: Km 34 + 409 Vía Villanueva - Monterrey		**Tel/Cel:** 3108814818
MATRICULA MERCANTIL 167709	**RNT** 248538	**Correo electrónico:** marceafa@hotmail.com

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 04 AGOSTO 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOJE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES:
RECOMENDACIONES	1. MEJORAR ACONDICIONAMIENTO Y PODA. ARBOLES 2. CONSTRUIR ALACENA COCINA 3. REUBICAR MOBILIARIO CASA 4. MEJORAR LIMPIEZA Y PINTURA DE FACHADA Y PISCINA. 5. CAMBIAR CARPA DE PISCINA 6. MEJORAR VIA DE ACCESO Y AREA RECEPCION CLIENTE) 7. LLEVAR REGISTRO HUESPEDES Y CLIENTES NACIONALES Y EXTRANJERO) 8. RENOVAR LENCERIA HABITACIONES 9. COMPRESTAR MESAS DE NOCHE HABITACIONES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** MARCELA AFANADOR HERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	20.454.440
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3108814818
Firma:		**Firma:**	

10. CAPACITARSE EN LIMPIEZA Y ORGANIZACION DE HABITACIONES
11. REALIZAR TRANSFORMACION EN HABITACIONES
12. ELABORAR CUADROS DECORATIVOS.
13. INSTALAR SEÑALETICA EVACUACION Y EMERGENCIAS
14. MEJORAR MATERIAL FOTOGRAFICO PARA REDES SOCIALES

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **MARCELA AFANADOR HERNANDEZ** representante legal de la iniciativa de alojamiento rural denominada **GILEÑA, UN SITIO ENCANTADOR** Identificada con Nit: 20.454.440 – 9, acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025

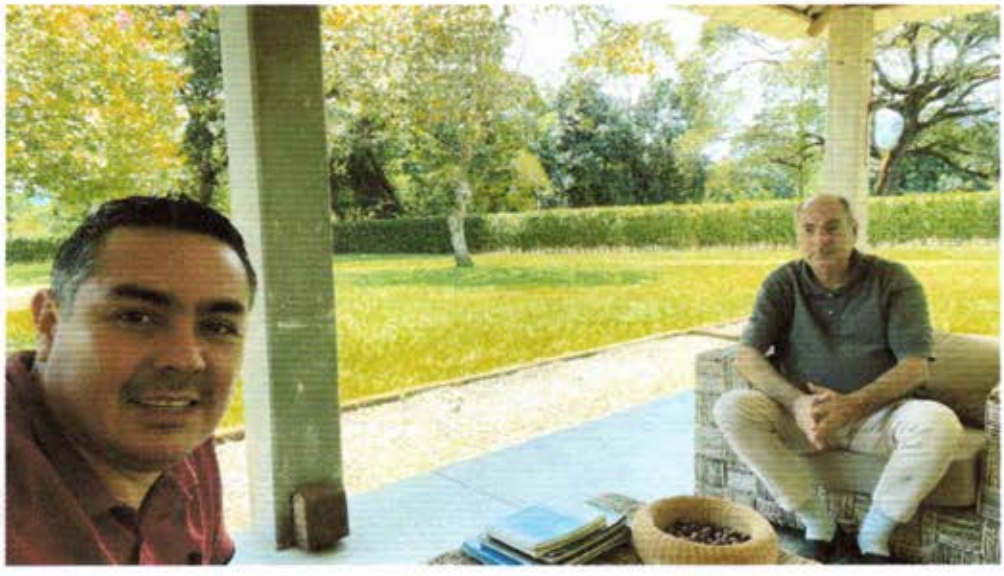
Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 04 días del mes de AGOSTO del año 2025.

MARCELA AFANADOR HERNANDEZ
C.C. No. 20.454.440

GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO REYES			**C.C:** 19.234.845
Empresa /Unidad Productiva: FINCA YAVIR EXPLORA			**Nit:** 900723265 -2
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA SAN PEDRO	
Dirección: Km 25 Vía Monterrey - Villanueva		**Tel/Cel:** 3143356707	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** sanpedrodeupia@gmail.com	

Actividad: Visita N° 2 – Plan de Trabajo	**Fecha:** 01 AGOSTO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar una segunda visita para socializar el plan de trabajo e identificar las tareas urgentes con las cuales el empresario se comprometerá a avanzar y a dar solución durante las visitas de intervención que se desarrollaran luego de la socialización de este.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE SOCIALIZACION DE PLAN DE TRABAJO EL ABAJO FIRMANTE ACOJE EL DOCUMENTO PERO SOLO SE COMPROMETE A DESARROLLAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1. TRANSFORMAR UNA HABITACION PARA MOSTRAR A SOLO
RECOMENDACIONES	2. RECIBIR EQUIPO CONSULTOR PARA CAPACITAR PERSONAL DE LIMPIEZA DE HABITACIONES. 3. COMPRAR MUEBLES PORTAMALETAS. 4. MEJORAR DECORACION HABITACIONES 5. RECIBIR MATERIAL FOTOGRAFICO ALOJAMIENTO

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO REYES	
C.C	4.208.865	**C.C**	19.234.845
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3143356707
Firma:		**Firma:**	

ACTA DE COMPROMISO

Mediante esta **ACTA DE COMPROMISO** yo **GUSTAVO REYES SCHLOSS** representante legal de **SAN PEDRO DE UPIA S.A.S** e iniciativa de alojamiento rural denominada **YAVIR, EXPLORA APRENDE Y CONSERVA** Identificado con Cc. 19.234.845 acojo el plan de trabajo elaborado por **GRUPO QUALITY S.A.S** y las actividades contenidas en este con el objetivo de subsanar las tareas que se encuentran pendientes de dar solución y que requieren de acciones de mejora.

Mediante esta acta manifiesto mi compromiso de acoger, desarrollar y cumplir las actividades propuestas en dicho Plan de Trabajo, priorizando las que pueden desarrollarse durante el tiempo de la ejecución del contrato con el objetivo de trabajarlas como un plan de acción que estará orientado a fortalecer y mejorar la calidad de la prestación de servicios turísticos de la iniciativa que represento, con metas a corto, mediano y largo plazo.

Así mismo, será nuestro compromiso en participar activamente en las actividades de capacitación, asistencia técnica y seguimiento que sean programadas, y a dar solución a las recomendaciones y tareas de corto plazo que el equipo consultor le entregue con el único objetivo de ir mejorando gradualmente e ir mostrando avances durante el proceso de intervención.

Adquiero este compromiso de carácter voluntario buscando contribuir al desarrollo y al fortalecimiento de las capacidades de las iniciativas vinculadas al proceso de fortalecimiento empresarial mediante intervención In Situ N° 100.2022.206.2025 / SC-SG-MC-017 DE 2025

Para constancia se firma en el municipio de Sabanalarga, Casanare a los 01 días del mes de AGOSTO del año 2025.

GUSTAVO REYES SCHLOSS
C.C. No. 19.234.845

ANEXO 9
Planes de trabajo beneficiarios

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

PLAN DE TRABAJO

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de socializar el plan de trabajo con las actividades que se tenían que fortalecer para que el propietario de la iniciativa definiera cuales de ellas podía cumplir durante el tiempo de duración del proceso de fortalecimiento empresarial.

En el informe de visita de la socialización del plan de trabajo el empresario definió cuales serían sus compromisos para avanzar con las principales tareas resultantes del plan de trabajo.

Vb
Julian Mejia Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

PLAN DE TRABAJO

Nombre	Finca Las Delicias – Posada Rural
Nit	4076691 – 0
Categoría	Finca Turística - Alojamiento Rural
Representante legal	Gustavo Hernando Melo Torres
Cédula	4.076.691
Dirección	Km 0,5 Vía Vereda Monserrate
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	221999



ANALISIS DE LA DEMANDA			
1.	¿El empresario tiene identificado al cliente al que desea llegar?	Se debe analizar la información de la procedencia de los clientes y los canales por los que estos están llegando ya que la información actual de la demanda no es sólida y requiere ser fortalecida.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El empresario tiene una estructura de costos que le permita establecer los precios?	Se debe realizar una revisión a los precios de venta que se establecieron para definir las tarifas.	

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿El empresario está registrado como persona natural o jurídica?	Se explico las ventajas y desventajas de ser una persona natural y ser una persona jurídica y las obligaciones contables y tributarias que cada uno de estos tiene, se comprometieron a iniciar el proceso de formalización y transición a una persona jurídica.	
2.	¿El establecimiento tiene exhibido el RUT?	Se debe exhibir el Rut	
3.	¿El establecimiento cuenta con registro nacional de turismo y esta exhibido?	Se debe exhibir el Registro Nacional de Turismo.	
4.	¿El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal?	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en Tesorería municipal.	
5.	¿El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos?	Se debe solicitar el permiso de utilización del suelo en la oficina de planeación municipal.	
6.	¿El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos?	Se debe solicitar visita del cuerpo de bomberos y una vez se obtenga la habilitación por parte de estos se debe exhibir el certificado.	
7.	¿El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales?	Se debe comenzar a emitir documento equivalente a factura.	
8.	¿El establecimiento presenta declaración Anual de Industria y Comercio?	No presentan declaración anual de industria y comercio.	
9.	¿El establecimiento presenta declaración Anual de Industria y Comercio?	Una vez se encuentre formalizado se debe presentar la declaración de anual de industria y comercio.	
10.	¿Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)?	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancía, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).	

TALENTO HUMANO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal?	Se debe definir un proceso para seleccionar el personal ya que solo se contrata por recomendaciones.	
2.	¿Existen perfiles para los cargos?	Se deben definir los perfiles para los cargos.	

3.	¿Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo?	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.	
4.	¿Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo?	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.	
5.	¿Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo? (son las establecidas por la legislación vigente).	El personal debe ser contratado de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.	
6.	¿Se cuenta con un plan de inducción a empleados?	Se debe implementar y documentar un plan de inducción para los empleados.	
7.	¿Existen planes de ascensos, capacitación, incentivos?	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.	
8.	¿Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal	No es fácil tener capacitaciones de este tipo en el lugar ya que no existen los programas.	
9.	¿Entregan uniformes e identificación al personal?	Se deben entregar uniformes e identificación al personal de servicio.	
10.	¿Realiza afiliación al SSGS	Se deben realizar las afiliaciones del personal al SSGS	
11.	¿Los empleados cuentan con elementos de protección personal?	Se deben entregar los elementos de protección personal a personal de limpieza.	
12.	¿Existe reglamento interno de trabajo?	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.	
13.	¿Cancelan prestaciones sociales a tiempo?	Se deben cancelar las prestaciones sociales a los colaboradores.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO			
ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO			
IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene identificado el que mercado desea llegar? (El estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)	Se debe identificar el mercado al que se desea llegar, (estrato socioeconómico, sexo, edades de sus potenciales clientes).	

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si el mercado requiere de este tipo de producto o servicio.	
2.	¿Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente	Se debe analizar y determinar cuáles pueden ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.	

	para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado?		
DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio?	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2.	¿Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto?	Se deben identificar y determinar los recursos que se necesitan para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Utiliza algún sistema de costos?	Se debe utilizar un sistema de costos.	
IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Materia prima?	Identificar la materia prima como factor del costo.	
2.	¿Talento humano?	Identificar el Talento Humano como factor del Costo.	
3.	¿Costos indirectos de fabricación?	Identificar los CIF como factor del costo.	
PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización.	Se debe revisar el análisis de los precios de venta que fueron elaborados revisando los costos de producción.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios? Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, ¿etc.?	Se debe trabajar en un plan de comercialización que defina estrategias para hacerse visibles en el mercado ya que no cuentan con material fotográfico que les permita mostrarse y ser encontrados en redes sociales como Instagram y Facebook ni plataformas como Booking, Despegar, Trivago o asistir a ferias comerciales.	

MATERIAL AUDIOVISUAL			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El empresario cuenta con un producto atractivo y con material audiovisual que le permita mostrarse en los diferentes canales digitales?	Se debe trabajar en la obtención de material audiovisual que le permita al empresario realizar publicaciones y mostrarse en los diferentes canales digitales. (Instagram, Facebook, Tiktok, Whatsapp Business y en plataformas digitales de venta).	

FORTALECIMIENTO NTSH – 008 ALOJAMIENTOS RURALES

REQUISITOS DE PLANTA			
EDIFICACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Tiene señalización arquitectónica y de seguridad? (NTC-1461 y NTC-1867)	Se debe instalar señalización arquitectónica y de seguridad.	
2.	¿Cuenta con planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento?	Se debe contar con una planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.	
3.	¿El mobiliario está dispuesto de forma armoniosa, guardando una unidad de estilo decorativo acorde con las características arquitectónicas de la edificación?	El mobiliario debe disponerse de forma armoniosa tanto de áreas comunes, habitaciones, comedor y patio.	
4.	¿Cuenta con un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo?	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.	
ZONA DE PARQUEO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Cuenta con iluminación nocturna?	Se debe adecuar iluminación en el área del parqueadero.	
AREAS VERDES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Cuenta con un programa y registro de mantenimiento??	Se elaborar y documentar un programa de mantenimiento de áreas verdes.	

ESPACIOS PÚBLICOS			
EMERGENCIAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Tiene extintores con carga vigente?	Se deben colocar extintores multipropósito ABC	

		en área de pasillos y tipo K para el área de cocina.	
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuenta con un área de recepción para los huéspedes?	Se debe habilitar un área de recepción para huéspedes.	
3.	¿El espacio de recepción está decorado acorde con el estilo del establecimiento?	Se debe decorar el espacio de recepción acorde con el estilo del establecimiento.	
4.	¿Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario?	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.	
CORREDORES Y PASILLOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene señalización para salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios?	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.	
2.	¿Se identifica la ubicación de las habitaciones?	Se debe colocar los números e identificación de las habitaciones.	

HABITACIONES			
DIMENSIONES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿La habitación cuenta con baño privado?	Solo una de las habitaciones cuenta con baño privado.	
MUEBLES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿En habitaciones con cama doble hay dos mesas de noche?	Se deben colocar mesas de noche	
2.	¿Se tienen artículos decorativos en buen estado y limpios?	Se deben colocar artículos decorativos en las habitaciones.	
3.	¿Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario?	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de las habitaciones.	
ROPA DE CAMA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Los colchones tienen su fecha de rotación vigente.	Se debe registrar la fecha de rotación de los colchones.	
2.	Cuentan con dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.	Se deben colocar dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.	
ILUMINACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El encendido y apagado conmutable está cerca de las camas.	Se debe instalar encendido y apagado conmutable cerca de las camas.	

BAÑOS DE HABITACIONES			
REQUISITOS GENERALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuentan con un programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza y desinfección diario.	
2.	¿Los lavamanos cuentan con espejos?	Se deben colocar espejo en los baños que hacen falta	
DUCHA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene pasamanos de seguridad?	Se debe instalar pasamanos de seguridad a las duchas.	
TOALLAS			
1.	¿Las medidas de las toallas para manos son de mínimo 0?40 m x 0.68 m?	Se deben colocar toallas de manos	
CONEXIONES PARA APARATOS ELÉCTRICOS			
1.	¿Se tiene conexión para los aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje?	Se debe colocar indicación de voltaje.	
2.	¿Se tienen disponibles para los huéspedes convertidores y adaptadores de corriente?	Se deben tener disponibles para los clientes convertidores y adaptadores de corriente.	

SALA Y COMEDOR			
CARACTERISTICAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Ofrece el servicio de alimentación?	Se recomienda ofrecer el servicio de alimentación ya que en este momento es tercerizado.	
2.	¿Se presta el servicio de alimentación en horas determinadas?	Se debe ofrecer servicio de alimentación en horas determinadas.	
3.	¿La sala y el comedor cuentan con un número de muebles (Sillas, mesas, perezosas, hamacas entre otros...), suficientes para el uso máximo de posibles usuarios del establecimiento de alojamiento?	Se debe mejorar el área de estar dentro de la casa, más número de sillas y sofás y retirar los chinchorros.	
4.	¿Se tiene televisor de 14" (pulgadas) o superior con control remoto?	Se recomienda instalar un televisor con control remoto en el área de comedor.	
5.	¿Se tiene programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor?	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.	

RESERVAS DE AGUA PARA EL ESTABLECIMIENTO			
AGUA POTABLE			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros?	Se debe elaborar un programa de mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros.	

AREAS DE RECREACIÓN			
AREAS RECREATIVAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuenta con áreas recreativas en instalaciones propias o contratadas?	Se recomienda habilitar áreas recreativas en las instalaciones o contratadas fuera de la propiedad.	

SERVICIOS GENERALES

ZONA DE MANTENIMIENTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuenta con depósitos para herramientas?	Se cuenta con un área de depósito para herramientas, pero esta se encuentra notablemente desorganizada y debe mejorarse su estado de presentación.	
2.	¿Se tiene programa y registros de mantenimiento correctivo y preventivo?	Se debe elaborar un programa y llevar los registros del mantenimiento correctivo y preventivo.	
ZONA DE MAQUINAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del cuarto de máquinas?	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para la zona de mantenimiento.	
MANEJO DE RESIDUOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuenta con cuarto de basuras?	Se debe habilitar un área para depositar las basuras.	
2.	¿Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo al cuarto de basuras?	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el cuarto de basuras.	
3.	¿Cuenta con un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos?	Se debe elaborar un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.	
MANEJO DE AGUAS RESIDUALES			

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Se tiene programa y registro de mantenimiento al pozo séptico.	Se debe elaborar un programa de mantenimiento del pozo séptico.	

REQUISITOS DE SERVICIO

EDIFICACIÓN			
INSONORIZACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene aislamiento en los espacios de maquinaria y aparatos al interior que generen ruido.	Eliminar ventanas pequeñas con rejas de las habitaciones pequeñas y cerrar la ventana grande de la habitación principal que da contra el área de sala de estar para dar mayor privacidad a los clientes y evitar ruidos al interior de estas.	

ESPACIOS PÚBLICOS			
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene ausencia de olores y ruidos por causa de aseo, maquinaria, ¿traslado de mercancías o similares?	Se debe completar hasta arriba el muro del baño.	
2.	¿Se tiene un área de registro de huéspedes?	Se debe habilitar un área para el registro de huéspedes.	
3.	¿Se comunica al huésped la información sobre el procedimiento de quejas?	Se debe comunicar al huésped información sobre el procedimiento de quejas.	
4.	¿En el área de recepción se brinda información turística del sitio dónde está ubicado el establecimiento de alojamiento?	Se debe brindar información turística del sitio donde está ubicado el establecimiento del alojamiento.	
5.	¿Cuentan con una guía turística y mapas de la región?	Se debe colocar una guía turística de la ciudad y mapas de la región. Solicitar a gustavo.	
6.	¿Se lleva un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un libro de registro?	Se debe llevar un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un libro de registro. TRA	
BAÑOS PÚBLICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene Jabón y Toallas?	Se deben colocar toallas de manos en los baños.	
2.	¿Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario.	

HABITACIONES			
SEGURIDAD			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tienen las instrucciones de emergencia y evacuación ubicadas detrás de las puertas?	Se deben colocar las instrucciones de emergencia y evacuación detrás de las puertas de las habitaciones.	

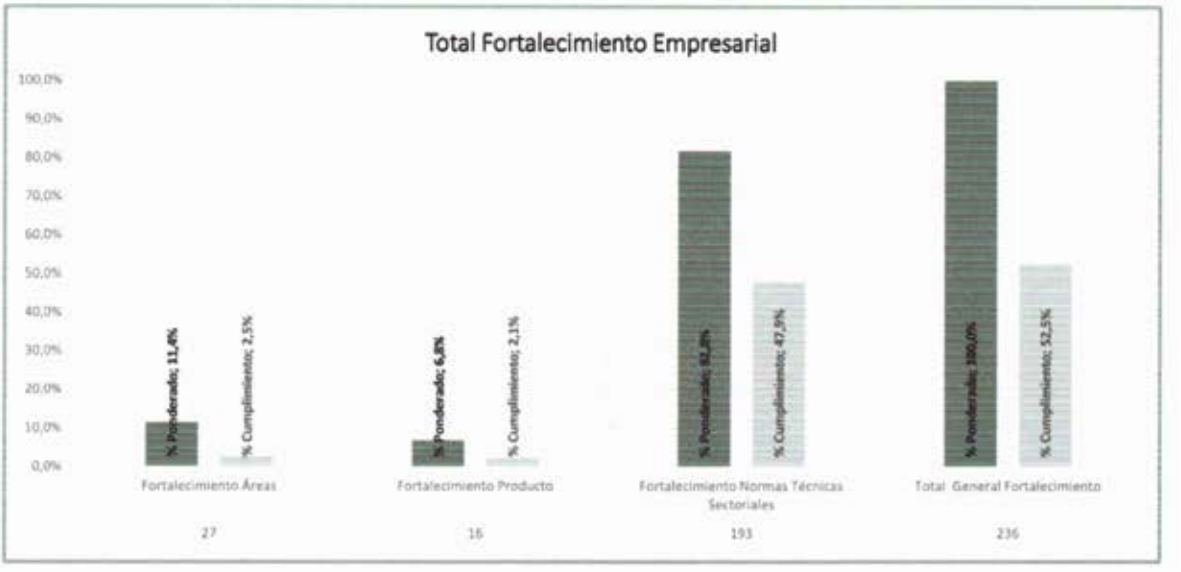
BAÑOS HABITACIONES			
ARTÍCULOS Y ENSERES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene Champú para el cabello?	Se recomienda colocar Shampo para el cabello.	
2.	¿Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario de los baños de las habitaciones.	

SERVICIO DE RESTAURANTE			
Restaurante comedor			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se cuenta con un espacio donde ofrecer servicio de alimentos?	Se debe habilitar un espacio para suministrar servicio de alimentos.	
2.	¿Personal esta uniformado?	Personal de alimentos debe estar uniformado.	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS			
SERVICIOS BÁSICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene cajilla de seguridad?	Se debe facilitar el servicio de cajilla de seguridad para los clientes.	
2.	¿Cuenta con el servicio de reservación de excursiones o tours?	Se debe facilitar el servicio de reservación de excursiones o tours con algún tercero.	
3.	¿Ofrecen el servicio de llamada despertador?	Se debe ofrecer el servicio de llamada despertador.	
4.	¿Tienen seguro para huéspedes?	Los clientes tienen seguro de huéspedes por el operador que viaja.	
5.	¿Tienen botiquín de primeros auxilios?	Se debe adquirir un botiquín de primeros auxilios, pero con su dotación no es la adecuada.	

SERVICIO AL CLIENTE			
SERVICIO AL CLIENTE EN RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se informa sobre la hora de salida? (Check Out)	Se debe informar la hora de salida Check Out	
2.	¿Se da el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del establecimiento de alojamiento?	Se deben elaborar los protocolos de servicio del establecimiento de alojamiento y hospedaje.	
TRATAMIENTO DE QUEJAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Existen los medios para el registro de quejas??	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes registrar sus quejas y comentarios.	
2.	¿Las quejas de los clientes son atendidas y se tienen en cuenta las correcciones pertinentes?	Se deben atender las quejas de los clientes y se deben tener en cuenta las correcciones pertinentes.	
3.	¿Se analizan las quejas y se actúa en consecuencia, haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes?	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.	
SERVICIO DE RESERVAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada d clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo y su solución.	Se debe llevar un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible ni se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlos.	
2.	Se recogen todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente y se atienden.	Se deben recoger todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente.	
PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿El servicio de reservas dispone de los medios, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia?	Se debe disponer de los medios necesarios que le permitan realizar las reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.	
2.	¿Las reservas son atendidas por personas capacitadas para este servicio?	Se debe capacitar al personal de reservas para que puedan prestar de forma eficiente este servicio.	
3.	¿Todas las reservas se registran en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento de alojamiento?	Las reservas deben ser registradas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento.	
4.	¿Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para comunicarle cualquier imprevisto o cambio?	Se debe contar con los medios necesarios para registrar un número telefónico de la persona que llama.	

RESULTADOS MEDICIÓN HERRAMIENTA DIAGNOSTICA



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
27	Fortalecimiento Áreas	11,4%	6	21	2,54%	22,2%	0,00%	52,54%		
16	Fortalecimiento Producto	6,8%	5	11	2,12%	31,3%	0,00%			
193	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	81,8%	113	80	47,88%	58,5%	0,00%			
236	Total General Fortalecimiento	100,0%	124	112	53%		0,0%			

311 5617330 GRUPOQUALITYSAS@GMAIL.COM CL 32 N°14 69 YOPAL, CAS.

PLAN DE TRABAJO

Nombre	CASA LOS GRIFOS
Nit	N/A
Categoría	Alojamiento – Hotel
Representante legal	Sandra Milena Roa Alfonso
Cédula	23.417.986
Dirección	Calle 5 N° 7 – 18
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



ANALISIS DE LA DEMANDA			
1.	¿El empresario tiene identificado al cliente al que desea llegar?	Se debe analizar la información de la procedencia de los clientes y los canales por los que estos están llegando ya que la información actual de la demanda no es sólida y requiere ser fortalecida.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El empresario tiene una estructura de costos que le permita establecer los precios?	Se debe realizar una revisión a los precios de venta que se establecieron para definir las tarifas.	

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Persona natural?	Es importante formalizarse inicialmente como persona natural ya que existen muchos riesgos al prestar servicios de manera informal.	
2.	¿Tiene inscripción del establecimiento de comercio y tiene exhibida la cámara de comercio?	Se debe realizar la inscripción del establecimiento de comercio como persona natural y se debe exhibir la cámara de comercio.	
3.	El establecimiento tiene registro único tributario.?	Se debe sacar el RUT	
4.	¿El establecimiento tiene exhibido su Rut?	Se debe exhibir el RUT	
5.	¿El establecimiento tiene registro nacional de turismo?	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en el Registro Nacional de Turismo.	
6.	¿El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal?	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en tesorería municipal.	
7.	¿El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos?	Se debe contar con el permiso de utilización de suelos.	
8.	¿El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos y tiene exhibido su certificado de habilitación?	Se debe solicitar a bomberos la habilitación del establecimiento.	
9.	¿El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales?	Se debe expedir factura de venta.	
10.	¿Realiza el aporte parafiscal de Turismo?	Se deben realizar los aportes parafiscales del turismo.	
11.	¿Utiliza documentos contables? (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancía, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).	

TALENTO HUMANO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal?	Se debe definir y documentar el proceso para seleccionar el personal.	
2.	¿Existen perfiles para los cargos?	Se deben definir los perfiles para los cargos.	
3.	¿Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo?	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.	
4.	Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos,	Se deben elaborar contratos de trabajo de acuerdo a lo establecido por la legislación	

	¿plazo (son las establecidas por la legislación vigente)?	vigente.	
5.	¿Se cuenta con un plan de inducción a empleados?	Se debe documentar un plan de inducción de empleados.	
6.	¿Entregan uniformes e identificación al personal?	El personal del establecimiento debe estar uniformado.	
7.	¿Realiza afiliación al SSGS?	Se deben realizar afiliaciones al SSGS	
8.	¿Los empleados cuentan con elementos de protección personal?	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.	
9.	Existe reglamento interno de trabajo.	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO			
ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO			
IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene identificado el que mercado desea llegar? (el estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)	Se debe realizar un análisis del mercado al que se desea llegar.	
2.	¿Cuenta con el equipamiento e Infraestructura requeridos?, bienes muebles, inmuebles.	Está pendiente terminar de dotar las habitaciones con closets, mesas de noche, electrodomésticos y demás mobiliario.	

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio.	
2.	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se debe realizar un análisis para determinar cuáles son los productos que existen actualmente en el mercado y así saber si estos pueden reemplazar al hotel en el mismo.	
DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio?	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2.	Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Utiliza algún sistema de costos?	Se debe utilizar un sistema de costos.	
IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Materia prima?	Identificar la materia prima como factor del costo.	
2.	¿Talento humano?	Identificar el Talento Humano como factor del Costo.	
3.	¿Costos indirectos de fabricación?	Identificar los Costos indirectos de fabricación como factor del costo.	
PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización.	Se debe revisar el análisis de los precios de venta que fueron elaborados revisando los costos de producción.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios? Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, ¿etc.?	Se debe trabajar en un plan de comercialización que defina estrategias para hacerse visibles en el mercado ya que no cuentan con material fotográfico que les permita mostrarse y ser encontrados en redes sociales como Instagram y Facebook ni plataformas como Booking, Despegar, Trivago o asistir a ferias comerciales.	

MATERIAL AUDIOVISUAL			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿El empresario cuenta con un producto atractivo y con material audiovisual que le permita mostrarse en los diferentes canales digitales?	Se debe trabajar en la obtención de material audiovisual que le permita al empresario realizar publicaciones y mostrarse en los diferentes canales digitales. (Instagram, Facebook, Tiktok, Whatsapp Business y en plataformas digitales de venta).	

FORTALECIMIENTO NTSH – 006 CATEGORIZACIÓN HOTELES

REQUISITOS DE PLANTA
EDIFICACIÓN

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Iluminación de Emergencia en todas las áreas públicas y/o de circulación?	Se debe instalar la iluminación de emergencias y evacuación en áreas públicas y o de circulación.	
2.	¿Señalización arquitectónica?	Se debe instalar señalización arquitectónica.	
3.	¿Cuenta con señalización de seguridad? (preventiva, informativa y de emergencia) conforme con el plan de emergencias).	Se debe instalar señalización de seguridad (preventiva, informativa y de emergencia) conforme con el plan de emergencias).	
4.	Sistema de emergencia que garantice la prestación del servicio de energía en todas las áreas del hotel.	Se debe garantizar la prestación del servicio de energía con un sistema de emergencia.	
ZONA DE PARQUEO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Dentro o fuera del hotel se cuenta con un estacionamiento privado equivalente al 15% de las habitaciones, se debe cumplir con las normas de seguridad requeridas?	Se debe habilitar un área para estacionamiento equivalente al 15% de las habitaciones y que cumpla con las normas de seguridad requeridas.	
2.	¿El estacionamiento cuenta con la debida señalización de identificación, delimitación e iluminación que garantice la seguridad del vehículo?	Se debe adecuar el área utilizada para estacionar vehículos y señalizarla, delimitarla e iluminarla para garantizar la seguridad de los vehículos.	

ESPACIOS PÚBLICOS			
EMERGENCIAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Mecanismos de extinción contra incendios, según concepto técnico de la autoridad competente?	Se deben instalar extintores contra incendios según concepto técnico de la autoridad competente.	
2.	¿Cuenta con alarma general de incendios? (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos (para sordos).	Se recomienda instalar una alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos para sordos).	
3.	¿Salidas de escape o emergencia, según concepto técnico de la autoridad competente?	Se deben colocar el letrero de salida de emergencia en la puerta de ingreso al establecimiento.	
4.	¿Cuenta con un plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en práctica el plan de emergencias?	Se debe elaborar un plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.	
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Debe haber un área habilitada con	Se debe habilitar un área para el registro de	

	mostrador para el registro del huésped?	huéspedes.	
2.	¿Hay convertidores de voltaje y adaptadores de corriente a solicitud de huésped?	Se deben comprar convertidores de voltaje y adaptadores de corriente para solicitudes de clientes.	
3.	¿El hotel cuenta con caja o cajilla de seguridad?	Se recomienda instalar una cajilla de seguridad.	

CORREDORES Y PASILLOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Se tiene señalización para salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios?	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.	
2.	¿Se identifica la ubicación de las habitaciones?	Se debe colocar los números e identificación de las habitaciones.	

HABITACIONES			
HABITACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Las habitaciones estándar cuentan con espacios de circulación?	Se debe reubicar el mobiliario para habilitar mejores espacios de circulación.	
2.	¿Colchón en cada una de las camas con su fecha de rotación vigente?	Se debe documentar la fecha de rotación de los colchones.	
3.	¿Una mesa de noche en habitaciones con dos camas?	En habitaciones con dos camas o mas se debe colocar una mesa de noche entre estas.	
4.	¿Dos mesas de noche en habitaciones con cama doble?	En habitaciones una cama doble se deben colocar dos mesas de noche.	
5.	¿Un elemento decorativo?	Se deben colocar elementos decorativos a las habitaciones que hacen falta.	
6.	¿Instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación?	Se deben instalar las instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.	
7.	¿Una guía turística de la ciudad?	Se debe colocar en la habitación una guía turística del municipio.	
8.	¿Señal de televisión con canales nacionales e internacionales?	Se debe colocar TV en las habitaciones.	
9.	¿Televisor de 19" pulgadas o superior?	Se debe colocar TV en las habitaciones.	
10.	¿Control remoto para el televisor?	Se debe contar con TV con control remoto.	
11.	¿Teléfono?	Se recomienda entregar número de teléfono del hotel para atender solicitudes de huéspedes mediante whatsapp	
12.	¿Tarifas en un lugar visible?	Se debe contar con un listado de tarifas de los productos que se encuentran a la venta en un lugar visible.	
13.	¿Cajilla de seguridad?	Se recomienda colocar cajilla de seguridad al interior de la habitación.	
14.	¿Espejo de cuerpo entero?	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo en la habitación.	

15.	¿Mueble porta maletas?	Se recomienda colocar un mueble porta maletas en la habitación.	
16.	¿Servicio de minibar?	Se recomienda instalar servicio de minibar en la habitación.	
17.	¿Dos almohadas por cada huésped?	Se deben adquirir almohadas para completar el numero requerido de dos (2) almohadas por huésped.	
18.	¿Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped?	Se recomienda contar con un juego de toallas de manos y toallas faciales por cada huésped.	
19.	¿Superficie para escribir (mesa o escritorio) y silla?	Se recomienda habilitar un espacio para escribir (mesa o escritorio) y silla.	
20.	¿Servicio de internet inalámbrico o acceso al mismo sin obstruir el servicio telefónico?	Se debe ofrecer servicio de internet inalámbrico o acceso al mismo sin obstruir el servicio telefónico.	
CUARTO DE BAÑO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Suministro de agua caliente las 24 (h) horas. (temperatura mínima de 37° C y contar con llaves mezcladoras), se recomienda que las llaves mezcladoras sean de tipo auto regulable o de presión balanceada.	Se recomienda instalar agua caliente para los clientes	
2.	Conexión para aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.	Se debe colocar indicación de voltaje.	
3.	Secadora de cabello a solicitud del cliente.	Se recomienda contar con secadora de cabello a solicitud del cliente.	
4.	Amenities (Jabón, Shampo, acondicionador, pañuelos faciales).	Se deben colocar amenidades de baño para huéspedes (Jabón, Shampo, acondicionador, pañuelos faciales).	
5.	Misceláneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).	Se deben tener para la venta: cepillos y pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc).	
6.	Se recomienda tener los siguientes elementos para la prestación del servicio: Cesto para papeles con tapa, toallero o dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, porta rollos de papel, sanitario con aro y tapa, lavamanos, ducha, pasamanos de seguridad, espejo.	Se debe colocar cesto para papeles con tapa, toallero o dispensador de toallas, jabonera o dispensador de jabón, pasamanos de seguridad.	

SALA Y COMEDOR			
CARACTERISTICAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**

1.	¿Ofrece el servicio de alimentación?	Se recomienda ofrecer el servicio de alimentación ya que en este momento es tercerizado.	
2.	¿Se presta el servicio de alimentación en horas determinadas?	Se debe ofrecer servicio de alimentación en horas determinadas.	
3.	¿La sala y el comedor cuentan con un número de muebles (Sillas, mesas, perezosas, hamacas entre otros...), suficientes para el uso máximo de posibles usuarios del establecimiento de alojamiento?	Se debe mejorar el área de estar dentro de la casa, más número de sillas y sofás y retirar los chinchorros.	
4.	¿Se tiene televisor de 14" (pulgadas) o superior con control remoto?	Se recomienda instalar un televisor con control remoto en el área de comedor.	
5.	¿Se tiene programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor?	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.	

ALIMENTOS Y BEBIDAS			
CARACTERÍSTICAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno?	El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno.	

ZONAS GENERALES			
CARACTERÍSTICAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Depósito de herramientas.	Se debe habilitar un área que sirva como depósito de herramientas.	
2.	Cuartos de basura.	Se debe habilitar un área para hacer la disposición de los residuos.	
3.	El hotel cuenta con un manual para el manejo de residuos.	Se debe escribir un manual o protocolo para el manejo de residuos.	
4.	Áreas donde se encuentran los controles eléctricos se encuentran debidamente identificadas.	Se deben identificar las áreas de los controles eléctricos de acuerdo al RETIE "Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas".	

MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO			
EDIFICACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	El hotel cuenta con un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garantice el buen estado de la edificación en las áreas internas y externas.	Se debe documentar un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garanticen el buen estado de la edificación.	

2.	El hotel debe contar con un programa de control de plagas en el que se evidencie mediante el registro la frecuencia con que se realizan estos controles.	Se debe documentar el programa de control de plagas que evidencia mediante registro la frecuencia con que se realizan estos controles.	
RECEPCIÓN			
1.	En cuanto a la recepción se cuenta con los registros de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de esta área.	Se deben llevar los registros de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario de la recepción	
BAÑOS DE HABITACIONES			
1.	Para los baños de habitaciones, el hotel debe tener como mínimo registros de limpieza y desinfección diarios.	Se deben llevar los registros de limpieza y desinfección diarios de baños de habitaciones.	
RESERVAS DE AGUA POTABLE ESTABLECIMIENTO			
1.	Para la reserva de agua para todo el establecimiento, el hotel debe como mínimo realizar por personal competente el mantenimiento semestral a los tanques de reserva con sus respectivos registros.	Se debe realizar y documentar el mantenimiento semestral a los tanques de reserva de agua.	

REQUISITOS DE SERVICIO			
SERVICIOS DE RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se dispone de un listado actualizado de huéspedes.	Se debe disponer de un listado actualizado de huéspedes.	
2.	Se dispone de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.	Se debe disponer de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.	
3.	Se informa al cliente cuando éste lo requiera, de los puntos de interés, actividades sociales, culturales, de entretenimiento, transporte público, horas de apertura y cierre de los puntos de atracción más comunes y otros servicios de interés turístico existentes en el destino y su área de influencia.	Se debe informar al cliente cuando éste lo requiera, de los puntos de interés, actividades sociales, culturales, de entretenimiento, transporte público, horas de apertura y cierre de los puntos de atracción más comunes y otros servicios de interés turístico existentes en el destino y su área de influencia.	
4.	Se dispone de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.	Se recomienda disponer de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.	
5.	Se conservan los datos históricos personales del huésped, de acuerdo con la reglamentación vigente;	Se deben conservar los datos históricos personales del huésped, de acuerdo con la reglamentación vigente.	

SERVICIO AL CLIENTE			
PREVENCIÓN Y ANTICIPACIÓN DE QUEJAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El establecimiento dispone de un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.	Se debe estructurar un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.	
2.	Se tiene en consideración los resultados del análisis de quejas y se toman medidas y realizan cambios oportunos al respecto para evitar que se vuelvan a repetir en el futuro.	No se pueden tener en consideración las quejas de los clientes ya que no se documentan.	
3.	Se evidencian las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución a una queja.	Se deben evidenciar las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución de una queja.	
4.	Se analizan las quejas y se realiza un adecuado seguimiento de éstas.	Se deben analizar las quejas y realizar un adecuado seguimiento a estas.	
5.	Se deja constancia, desde la recepción tanto a los turnos siguientes como a otros departamentos, de las características espéciales del cliente, (edad avanzada, discapacidades, entre otros) o requisitos presentados por el mismo, para evitar cualquier reclamación al respecto.	Se debe registrar en una bitácora las características especiales de los clientes tales como (edad avanzada, discapacidades, entre otros) o requisitos presentados por el mismo, para evitar cualquier reclamación al respecto.	
6.	Se tienen indicadores para el análisis de quejas	Se deben establecer indicadores para el análisis de quejas.	
7.	Se cuenta con programas de mejoramiento como resultado del análisis de quejas.	Se deben implementar programas de mejoramiento resultantes del análisis de las quejas.	
CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se informa sobre la hora de salida.	Se debe informar la hora de salida de la habitación.	
2.	Se presenta al cliente la cuenta detallada y clara.	La cuenta debe presentarse de forma detallada y clara.	
3.	El establecimiento ofrece facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.	Se deben ofrecer facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales deben estar exhibidos en un lugar visible.	

SERVICIO DE RESERVAS			
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se garantiza que la solicitud de reservas y la confirmación de las mismas son atendidas de acuerdo al	Se deben registrar las reservas de los clientes.	

	protocolo establecido por el hotel.		
2.	Se asegura al cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.	Se debe asegurar al cliente que su reserva confirmada será respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.	
3.	Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para informarle cualquier imprevisto o cambio en su reserva.	Se debe registrar un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para informarle cualquier imprevisto o cambio en su reserva.	

HABITACIONES			
SEGURIDAD			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Las instrucciones de emergencia y evacuación se encuentran visibles en algún lugar de la entrada de la habitación.	Se recomienda colocar las instrucciones de emergencia y evacuación en algún lugar de la entrada de la habitación.	
ENSERES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	La habitación cuenta con una guía turística de la ciudad.	Se debe colocar una guía turística de la ciudad.	
2.	Señal de televisión con canales nacionales e internacionales.	Se debe contar con TV por cable.	
3.	Televisor de 40 pulgadas en habitaciones o más.	Se deben colocar televisores en las habitaciones o en el área de estar.	
4.	Control remoto para cada televisor.	Se debe contar con control remoto.	
5.	Las tarifas se encuentran en un lugar visible.	Se recomienda colocar las tarifas de los productos y servicios que ofrece el establecimiento en la habitación.	
6.	Hay cajilla de seguridad.	Se recomienda colocar cajilla de seguridad.	
7.	Espejo de cuerpo entero.	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo.	
8.	Mueble portamaletas.	Se debe colocar mueble portamaletas en habitaciones.	
9.	Servicio de minibar con nevera.	Se recomienda colocar minibar en la habitación.	
ROPA DE CAMA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Dos almohadas por cada huésped en habitaciones.	Se deben comprar almohadas ya que se tiene solo una almohada por huésped y se requieren dos almohadas para cada huésped.	

BAÑOS HABITACIONES			
TOALLAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Un juego de toallas de cuerpo, manos y	Se debe contar con un juego de toallas de mano y	

	facial por cada huésped.	faciales por huésped.	
2.	Toallas para manos de 0,40 m x 0,68 m.	Se recomienda colocar toallas de manos en los baños de habitaciones.	
3.	Toallas faciales de 0,30 m x 0,30 m a solicitud del huésped.	Se recomienda colocar toallas faciales.	
4.	Rodapié por cada baño mínimo de 0,50 m X 0,76 m.	Se recomienda retirar los tapetes del baño plásticos con ventosas y colocar un rodapié por cada baño a la salida de la ducha.	
ARTÍCULOS Y ENSERES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Amenities (Shampo, acondicionador, jabón, pañuelos faciales).	Se recomienda colocar Shampo y pañuelos faciales.	
2.	Misceláneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).	Se deben tener disponibles para la venta cepillo y pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc.	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS			
SERVICIOS BÁSICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Información sobre los servicios de restaurante, comedor y demás servicios complementarios con que cuente el hotel.	Se debe contar con información sobre los servicios de restaurante, comedor y demás servicios complementarios con los que cuenta el municipio.	
2.	Servicio de lavandería.	Se recomienda ofrecer el servicio de lavandería así esta sea tercerizada.	
SERVICIOS EXTRA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Facilitar el servicio de reservación de tours.	Se debe ofrecer servicio o el contacto de reservación de tours.	
2.	Tener botiquín de primeros auxilios con los requerimientos de la administradora de riesgos laborales (ARL).	Se debe contar conl botiquín de primeros auxilios de acuerdo a las recomendaciones realizadas en el documento de análisis de riesgos.	
3.	Tener periódico en la recepción.	Se debe tener periódico disponible en la recepción.	
4.	Ofrecer el servicio de seguro de huéspedes.	Se debe ofrecer seguro de huéspedes.	

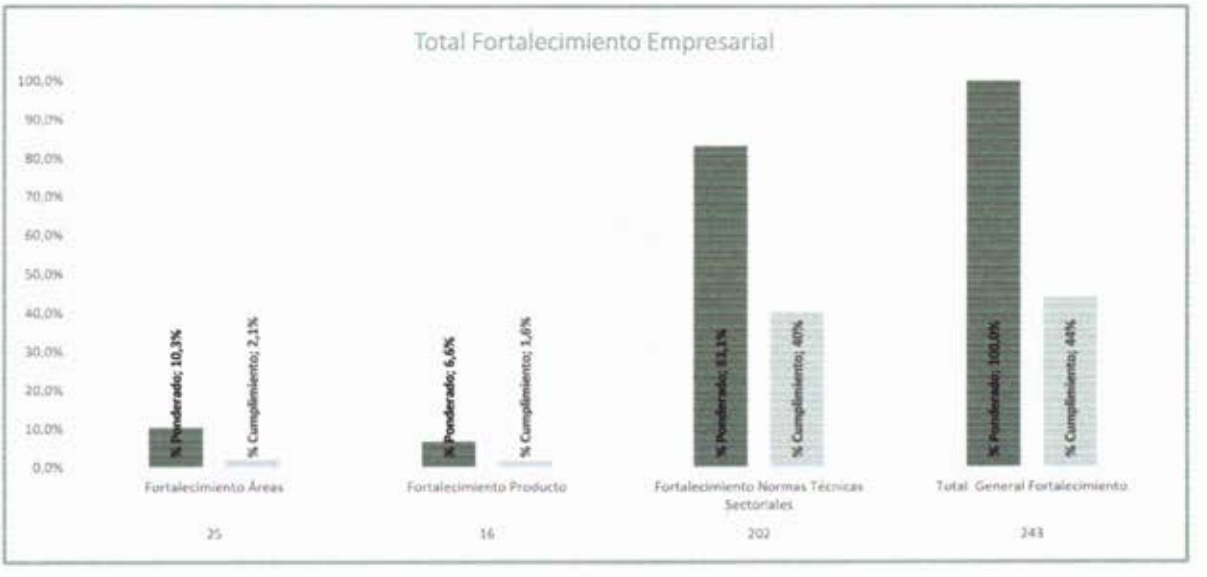
SEGURIDAD			
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia mínimo de un (1) mes, exceptuando los elementos perecederos y/o tóxicos.	Se debe documentar un protocolo que garantice que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia de un (1) mes, exceptuando elementos perecederos y/o tóxicos.	

PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO			
CARACTERÍSTICAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se establecen y documentan los perfiles requeridos para el personal del hotel.	Se deben establecer y documentar los perfiles requeridos para el personal del hotel.	
2.	Se establecen programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal.	Se debe establecer un programa de entrenamiento y capacitación de todo el personal.	
3.	Se garantiza la competencia de los	Se debe garantizar la competencia de los empleados	

	empleados en todas las áreas.	en todas las áreas de servicio del hotel.	
	Se garantiza que todo el personal operativo se encuentra uniformado e identificado de acuerdo con los estándares definidos por el hotel. Los uniformes deben estar en perfecto estado, esto es sin manchas, descoloramientos, roturas o descosidos.	Personal de servicio debe estar uniformado en todo momento y no solo en temporada de Caño Cristales.	
	Se garantiza que el personal de servicio tiene conocimiento de la zona de lugares de interés y destinos más solicitados.	Se debe mejorar la capacitación de los empleados frente a los atractivos turísticos del sector.	

EVALUACIÓN DEL SERVICIO			
CARACTERÍSTICAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Se dispone de un mecanismo para que el cliente exprese su evaluación en relación con el servicio recibido	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes expresar su evaluación en relación con el servicio recibido.	
2.	Estructurar la evaluación conforme a sus políticas.	Se deben estructurar una evaluación conforme a las políticas del hotel.	
3.	Realizar medición, seguimiento y tomar acciones con base en los indicadores de satisfacción del cliente.	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.	

RESULTADOS MEDICIÓN HERRAMIENTA DIAGNOSTICA



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
25	Fortalecimiento Áreas	10,3%	5	20	2,06%	20,0%	0,00%	44,03%		
16	Fortalecimiento Producto	6,6%	4	12	1,65%	25,0%	0,00%			
202	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	83,1%	98	104	40,33%	48,5%	0,00%			
243	Total General Fortalecimiento	100,0%	107	136	44%		0,0%			

PLAN DE TRABAJO

Nombre	**ABISUTOS DE SABANALARGA**
Nit	N/A
Categoría	Gastronomía
Representante legal	Aldemar Colmenares Salgado
Cédula	74.810.536
Dirección	Calle 2 N° 6 – 55 Barrio la Esperanza
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare



Las siguientes son las tareas que deben ser solucionadas en el mediano y largo plazo. Durante el proceso de fortalecimiento nos concentraremos en los siguientes aspectos que requieren de urgente solución.

1. Aspectos legales y operativos
2. Higiene y seguridad alimentaria
3. Uniformidad y elementos de protección personal y riesgos.
4. Costos y receta estándar.
5. Imagen y marca.
6. Servicio al cliente.

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Se encuentra registrada ante cámara de comercio.	La iniciativa debe formalizarse como persona natural e inscribir el establecimiento de comercio.	
2	El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal.	Se debe inscribir el establecimiento en tesorería municipal.	
3	El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	Se deben emitir facturas de venta o documentos equivalentes a factura.	

TALENTO HUMANO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.	Se deben determinar las funciones y responsabilidades de cada cargo y se deben documentar.	
2	Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).	El personal debe ser contratado de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.	
3	Entregan uniformes e identificación al personal.	Se deben entregar uniformes e identificación al personal.	
4	Realiza afiliación al SSGS	Se deben realizar las afiliaciones al SSGS	
5	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se debe entregar a los empleados los elementos de protección personal.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes.	
2	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se debe analizar cuáles son los productos sustitutos que existen actualmente en el mercado para saber si estos pueden ser reemplazados total o parcialmente por la competencia.	

DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir los procesos para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	Utiliza algún sistema de costos	El establecimiento debe utilizar un sistema de costos.	

IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	Materia Prima	Se debe identificar la materia prima como factor del costo.	
2	Talento Humano	Se debe identificar el talento humano como factor del costo.	
3	Costos Indirectos de Fabricación	Se debe identificar los costos indirectos de fabricación.	

PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.	El establecimiento debe diseñar e implementar un plan de comercialización adicional al que ya tiene por whatsapp.	

FORTALECIMIENTO OTROS ASPECTOS ADICIONALES - NTS-USNA 008A

ASPECTOS GENERALES PARA TODAS LAS CATEGORÍAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.	El personal contratado por el establecimiento no realiza una coordinación de la producción ya que no existen procedimientos ni estándares establecidos para la realización de esta actividad.	

ASPECTOS GENERALES PARA UN (1) TENEDOR			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El establecimiento cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.	El establecimiento no cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.	
2	El establecimiento está en capacidad de acreditar el nivel de capacitación del personal de acuerdo al cargo que cada uno desempeña.	El personal no está en la capacidad de acreditar el nivel de capacitación del personal de acuerdo al cargo que cada uno desempeña.	
3	El establecimiento cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase	El establecimiento no cuenta con un protocolo de buenas prácticas de manufactura ni lleva un registro que evidencie su cumplimiento.	

	NTS - USNA 007).		
4	El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas y lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	El establecimiento no cuenta con un programa de control de plagas ni lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	
5	El establecimiento lleva a cabo registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.	El establecimiento no lleva a cabo los registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.	
6	El establecimiento cuenta con recetas estándar.	El establecimiento no cuenta con recetas estándar de sus platos.	

REQUISITOS DE PERSONAL			
REQUISITOS DEL PERSONAL DE COMEDOR			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El personal del establecimiento debe mantener el vestuario de servicio de comedor limpio, sin manchas ni roturas.	Personal de servicio debe tener vestuario de servicio. (no cuentan con uniformes).	

PLAN DE TRABAJO

Nombre	HOTEL LAS VEGAS
Nit	23.417.638 -3
Categoría	Alojamiento – Hotel
Representante legal	Irma Vega Fernández
Cédula	23.417.638
Dirección	Cra 7 N° 5 – 35 Barrio Centro
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	49722



ANALISIS DE LA DEMANDA			
1.	¿El empresario tiene identificado al cliente al que desea llegar?	Se debe analizar la información de la procedencia de los clientes y los canales por los que estos están llegando ya que la información actual de la demanda no es sólida y requiere ser fortalecida.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo

1.	¿El empresario tiene una estructura de costos que le permita establecer los precios?	Se debe realizar una revisión a los precios de venta que se establecieron para definir las tarifas.	

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS

ASPECTOS LEGALES

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Tiene inscripción del establecimiento de comercio y tiene exhibida la cámara de comercio	Se debe exhibir el certificado de existencia y representación legal	
2.	El establecimiento tiene exhibido su Rut.	Se debe exhibir el RUT	
3.	El establecimiento cuenta con la habilitación de bomberos.	Se debe solicitar a bomberos la habilitación del establecimiento.	
4.	Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancía, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).	

TALENTO HUMANO

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.	Se debe definir y documentar el proceso para seleccionar el personal.	
2.	Existen perfiles para los cargos.	Se deben definir los perfiles para los cargos.	
3.	Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.	
4.	Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).	Se deben elaborar contratos de trabajo de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.	
5.	Se cuenta con un plan de inducción a empleados.	Se debe documentar un plan de inducción de empleados.	
6.	Entregan uniformes e identificación al personal.	El personal del establecimiento debe estar uniformado.	
7.	Realiza afiliación al SSGS	Se deben realizar afiliaciones al SSGS	
8.	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.	
9.	Existe reglamento interno de trabajo.	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO			
IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.			
2.			

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio.	
2.	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se debe realizar un análisis para determinar cuáles son los productos que existen actualmente en el mercado y así saber si estos pueden reemplazar al hotel en el mismo.	
DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2.	Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Utiliza algún sistema de costos?	Se debe utilizar un sistema de costos.	
IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Materia prima?	Identificar la materia prima como factor del costo.	
2.	¿Talento humano?	Identificar el Talento Humano como factor del Costo.	
3.	¿Costos indirectos de fabricación?	Identificar los Costos indirectos de fabricación como factor del costo.	
PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo

1.	Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)	Se debe establecer un margen de utilidad y definir la política de precios con base en un análisis real de los costos en los que se incurren en la operación.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.	Se debe elaborar un plan de comercialización ya que se utiliza la voz a voz para atraer visitantes y aunque no tiene redes sociales son conscientes de que es algo que se debe implementar en el corto plazo.	

MATERIAL AUDIOVISUAL			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El empresario cuenta con un producto atractivo y con material audiovisual que le permita mostrarse en los diferentes canales digitales?	Se debe trabajar en la obtención de material audiovisual que le permita al empresario realizar publicaciones y mostrarse en los diferentes canales digitales. (Instagram, Facebook, Tiktok, Whatsapp Business y en plataformas digitales de venta).	

FORTALECIMIENTO NTSH – 006 CATEGORIZACIÓN HOTELES

REQUISITOS DE PLANTA			
EDIFICACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Iluminación de emergencia en todas las áreas públicas y/o de circulación.	Se debe instalar la iluminación de emergencias y evacuación en áreas públicas y o de circulación.	
2.	Señalización arquitectónica.	Se debe instalar señalización arquitectónica.	
3.	Sistema de emergencia que garantice la prestación del servicio de energía en todas las áreas del hotel.	Se debe garantizar la prestación del servicio de energía con un sistema de emergencia.	
ZONA DE PARQUEO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Dentro o fuera del hotel se cuenta con un estacionamiento privado	Se debe habilitar un área para estacionamiento equivalente al 15% de las habitaciones y que	

	equivalente al 15% de las habitaciones, se debe cumplir con las normas de seguridad requeridas?	cumpla con las normas de seguridad requeridas.	
2.	¿El estacionamiento cuenta con la debida señalización de identificación, delimitación e iluminación que garantice la seguridad del vehículo?	Se debe adecuar el área utilizada para estacionar vehículos y señalizarla, delimitarla e iluminarla para garantizar la seguridad de los vehículos.	

EMERGENCIAS			
ESPACIOS PÚBLICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Mecanismos de extinción contra incendios, según concepto técnico de la autoridad competente.	Se deben instalar extintores contra incendios según concepto técnico de la autoridad competente.	
2.	Alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos (para sordos).	Se recomienda instalar una alarma general de incendios (mecanismos sonoros para ciegos y luminosos para sordos).	
3.	Plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.	Se debe elaborar un plan de emergencias que incluya, simulacros para incendios, desastres naturales, actos criminales, accidentes de empleados, huéspedes y visitantes, al igual que tener el personal capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.	
4.	Mecanismos de extinción contra incendios, según concepto técnico de la autoridad competente.	Se deben instalar extintores contra incendios según concepto técnico de la autoridad competente.	
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Hay convertidores de voltaje y adaptadores de corriente a solicitud de huésped?	Se deben comprar convertidores de voltaje y adaptadores de corriente para solicitudes de clientes.	
2.	¿El hotel cuenta con caja o cajilla de seguridad?	Se recomienda instalar una cajilla de seguridad.	
CORREDORES Y PASILLOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene señalización para salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios?	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.	
2.	¿Se identifica la ubicación de las habitaciones?	Se debe colocar los números e identificación de las habitaciones.	

HABITACIONES			
HABITACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Las habitaciones estándar cuentan con espacios de circulación.	Se debe reubicar el mobiliario para habilitar mejores espacios de circulación.	
2.	Colchón en cada una de las camas con su fecha de rotación vigente.	Se debe documentar la fecha de rotación de los colchones.	
3.	Una mesa de noche en habitaciones con dos camas.	En habitaciones con dos camas o más se debe colocar una mesa de noche entre estas.	
4.	Dos mesas de noche en habitaciones con cama doble.	En habitaciones una cama doble se deben colocar dos mesas de noche.	
5.	Gavetero o closet con entrepaños y/o gavetas.	Se deben instalar closets o gavetero con entrepaños.	
6.	Un elemento decorativo.	Se deben colocar elementos decorativos a las habitaciones que hacen falta.	
7.	Una silla o puesto de sofá por cada cama.	Se recomienda colocar una silla o puesto de sofá por cada cama.	
8.	Hay dos lámparas en la habitación.	Se recomienda colocar dos lámparas por cada habitación.	
9.	Instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.	Se deben instalar las instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación.	
10.	Una guía turística de la ciudad.	Se debe colocar en la habitación una guía turística del municipio.	
11.	Teléfono.	Se recomienda entregar número de teléfono del hotel para atender solicitudes de huéspedes mediante whatsapp	
12.	Tarifas en un lugar visible.	Se debe contar con un listado de tarifas de los productos que se encuentran a la venta en un lugar visible.	
13.	Cajilla de seguridad.	Se recomienda colocar cajilla de seguridad al interior de la habitación.	
14.	Espejo de cuerpo entero.	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo en la habitación.	
15.	Mueble porta maletas	Se recomienda colocar un mueble porta maletas en la habitación.	
16.	Servicio de minibar.	Se recomienda instalar servicio de minibar en la habitación.	
17.	Dos almohadas por cada huésped.	Se deben adquirir almohadas para completar el numero requerido de dos (2) almohadas por huésped.	
18.	Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.	Se recomienda contar con un juego de toallas de manos y toallas faciales por cada huésped.	
19.	Superficie para escribir (mesa o escritorio) y silla.	Se recomienda habilitar un espacio para escribir (mesa o escritorio) y silla.	

CUARTO DE BAÑO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Suministro de agua caliente las 24 (h) horas. (temperatura mínima de 37° C y contar con llaves mezcladoras), se recomienda que las llaves mezcladoras sean de tipo auto regulable o de presión balanceada.	Se recomienda instalar agua caliente para los clientes.	
2.	Ventilación natural o extracción mecánica de olores.	Se debe colocar ventilación natural o extracción mecánica de olores.	
3.	Conexión para aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.	Se debe colocar conexión para aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación de voltaje.	
4.	Amenities (Jabón, Shampo, acondicionador, pañuelos faciales).	Se deben colocar amenidades de baño para huéspedes (Jabón, Shampo, acondicionador, pañuelos faciales).	
5.	Misceláneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, maquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).	Se deben tener para la venta: cepillos y pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc).	

ALIMENTOS Y BEBIDAS			
CARACTERÍSTICAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno?	El hotel debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de desayuno.	

ZONAS GENERALES			
CARACTERÍSTICAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Depósito de herramientas.	Se debe habilitar un área que sirva como depósito de herramientas.	
2.	Cuartos de basura.	Se debe habilitar un área para hacer la disposición de los residuos.	
3.	El hotel cuenta con un manual para el manejo de residuos.	Se debe escribir un manual o protocolo para el manejo de residuos.	
4.	Áreas donde se encuentran los controles eléctricos se encuentran debidamente identificadas.	Se deben identificar las áreas de los controles eléctricos de acuerdo al RETIE "Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas".	

MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO			
EDIFICACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El hotel cuenta con un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garantice el buen estado de la edificación en las áreas internas y externas.	Se debe documentar un plan de mantenimiento preventivo y registros de mantenimiento correctivo que garanticen el buen estado de la edificación.	
2.	El hotel debe contar con un programa de control de plagas en el que se evidencie mediante el registro la frecuencia con que se realizan estos controles.	Se debe documentar el programa de control de plagas que evidencia mediante registro la frecuencia con que se realizan estos controles.	
RECEPCIÓN			
1.	En cuanto a la recepción se cuenta con los registros de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de esta área.	Se deben llevar los registros de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario de la recepción	
BAÑOS DE HABITACIONES			
1.	Para los baños de habitaciones, el hotel debe tener como mínimo registros de limpieza y desinfección diarios.	Se deben llevar los registros de limpieza y desinfección diarios de baños de habitaciones.	
RESERVAS DE AGUA POTABLE ESTABLECIMIENTO			
1.	Para la reserva de agua para todo el establecimiento, el hotel debe como mínimo realizar por personal competente el mantenimiento semestral a los tanques de reserva con sus respectivos registros.	Se debe realizar y documentar el mantenimiento semestral a los tanques de reserva de agua.	

REQUISITOS DE SERVICIO			
SERVICIOS DE RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se dispone de información turística actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.	Se debe disponer de información turistica actualizada del entorno y la región donde se encuentra ubicado el hotel.	
2.	Se dispone de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.	Se recomienda disponer de un mapa local para entregar al cliente o visitante en donde se especifique la localización del establecimiento.	

SERVICIO AL CLIENTE			
PREVENCIÓN Y ANTICIPACIÓN DE QUEJAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El establecimiento dispone de un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.	Se debe estructurar un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.	
2.	Se tiene en consideración los resultados del análisis de quejas y se toman medidas y realizan cambios oportunos al respecto para evitar que se vuelvan a repetir en el futuro.	No se pueden tener en consideración las quejas de los clientes ya que no se documentan.	
3.	Se cuenta con los medios para el registro de quejas.	No se cuentan con los medios para el registro de quejas.	
4.	Se evidencian las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución a una queja.	Se deben evidenciar las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución de una queja.	
5.	Se analizan las quejas y se realiza un adecuado seguimiento de éstas.	Se deben analizar las quejas y realizar un adecuado seguimiento a estas.	
6.	Se tienen indicadores para el análisis de quejas	Se deben establecer indicadores para el análisis de quejas.	
7.	Se cuenta con programas de mejoramiento como resultado del análisis de quejas.	Se deben implementar programas de mejoramiento resultantes del análisis de las quejas.	
REGISTRO Y ACOMODACIÓN			
1.	Se informa sobre la hora de registro y acomodación.	Se debe informar la hora de registro y acomodación.	
2.	Se realiza el registro de acuerdo con la política del hotel y con los procedimientos establecidos.	Se debe realizar el registro de huéspedes de acuerdo a las políticas del hotel y a la legislación vigente.	
CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se informa sobre la hora de salida.	Se debe informar la hora de salida de la habitación.	
2.	Se presenta al cliente la cuenta detallada y clara.	La cuenta debe presentarse de forma detallada y clara.	
3.	El establecimiento ofrece facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.	Se deben ofrecer facilidades para el cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales deben estar exhibidos en un lugar visible.	

SERVICIO DE RESERVAS			
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se garantiza que la solicitud de reservas y la confirmación de las mismas son atendidas de acuerdo al	Se deben registrar las reservas de los clientes.	

	protocolo establecido por el hotel.		
2.	Se asegura al cliente que su reserva confirmada es respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.	Se debe asegurar al cliente que su reserva confirmada será respetada siempre que esté garantizada o según las condiciones pactadas.	
3.	Se tiene un archivo sistematizado histórico de clientes.	Se recomienda elaborar un archivo sistematizado histórico de clientes.	

HABITACIONES			
SEGURIDAD			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Las instrucciones de emergencia y evacuación se encuentran visibles en algún lugar de la entrada de la habitación.	Se recomienda colocar las instrucciones de emergencia y evacuación en algún lugar de la entrada de la habitación.	
ENSERES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	La habitación cuenta con una guía turística de la ciudad.	Se debe colocar una guía turística de la ciudad.	
2.	Las tarifas se encuentran en un lugar visible.	Se recomienda colocar las tarifas de los productos y servicios que ofrece el establecimiento en la habitación.	
3.	Hay cajilla de seguridad.	Se recomienda colocar cajilla de seguridad.	
4.	Espejo de cuerpo entero.	Se recomienda colocar espejo de cuerpo completo.	
5.	Mueble portamaletas.	Se debe colocar mueble portamaletas en habitaciones.	
6.	Servicio de minibar con nevera.	Se recomienda colocar minibar en la habitación.	
ROPA DE CAMA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Dos almohadas por cada huésped en habitaciones.	Se deben comprar almohadas ya que se tiene solo una almohada por huésped y se requieren dos almohadas para cada huésped.	

BAÑOS HABITACIONES			
TOALLAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.	Se debe contar con un juego de toallas de mano y faciales por huésped.	
2.	Toallas para manos de 0,40 m x 0,68 m.	Se recomienda colocar toallas de manos en los baños de habitaciones.	
3.	Toallas faciales de 0,30 m x 0,30 m a solicitud del huésped.	Se recomienda colocar toallas faciales.	
4.	Rodapié por cada baño mínimo de 0,50 m X 0,76 m.	Se recomienda retirar los tapetes del baño plásticos con ventosas y colocar un rodapié por cada baño a la salida de la ducha.	
ARTÍCULOS Y ENSERES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Amenities (Shampo, acondicionador, jabón, pañuelos faciales).	Se recomienda colocar Shampo y pañuelos faciales.	

2.	Misceláneos (cepillo de dientes, pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos).	Se deben tener disponibles para la venta cepillo y pasta de dientes, máquina de afeitar desechable, crema de afeitar, preservativos, etc.	

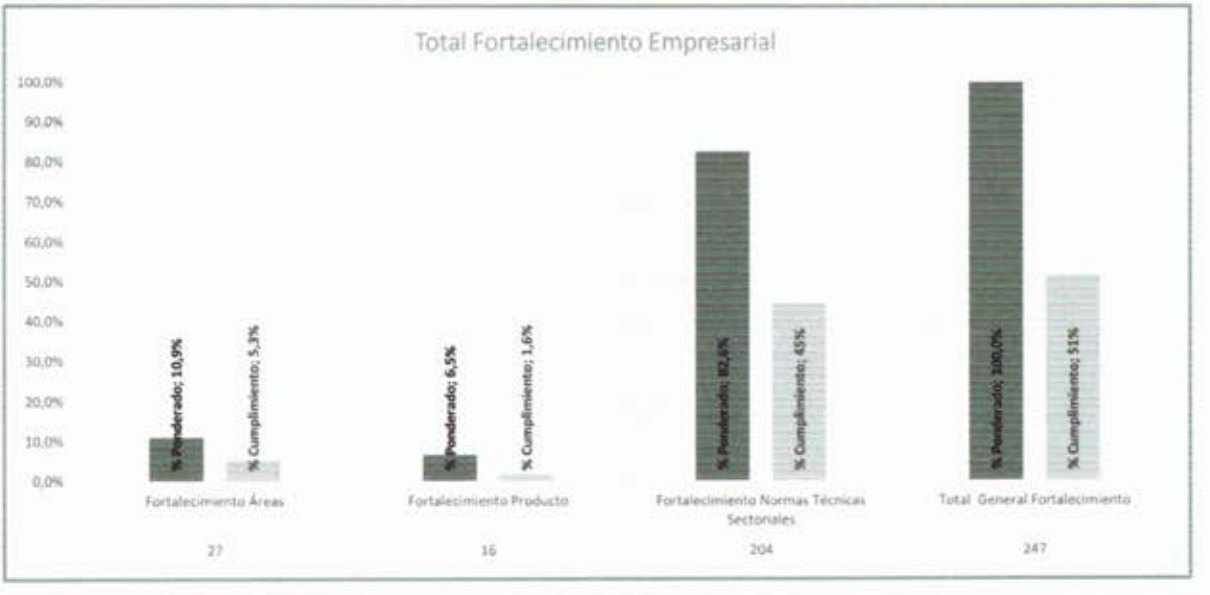
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS			
SERVICIOS BÁSICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Información sobre los servicios de restaurante, comedor y demás servicios complementarios con que cuente el hotel.	Se debe contar con información sobre los servicios de restaurante, comedor y demás servicios complementarios con los que cuenta el municipio.	
2.	Servicio de lavandería.	Se recomienda ofrecer el servicio de lavandería así esta sea tercerizada.	
SERVICIOS EXTRA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Facilitar el servicio de reservación de tours.	Se debe ofrecer servicio o el contacto de reservación de tours.	
2.	Tener botiquín de primeros auxilios con los requerimientos de la administradora de riesgos laborales (ARL).	Se debe contar conl botiquín de primeros auxilios de acuerdo a las recomendaciones realizadas en el documento de análisis de riesgos.	
3.	Tener periódico en la recepción.	Se debe tener periódico disponible en la recepción.	
4.	Ofrecer el servicio de seguro de huéspedes.	Se debe ofrecer seguro de huéspedes.	

SEGURIDAD			
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia mínimo de un (1) mes, exceptuando los elementos perecederos y/o tóxicos.	Se debe documentar un protocolo que garantice que el cliente recupera los objetos olvidados en el hotel, con un tiempo de custodia de un (1) mes, exceptuando elementos perecederos y/o tóxicos.	

PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO			
CARACTERÍSTICAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se establecen y documentan los perfiles requeridos para el personal del hotel.	Se deben establecer y documentar los perfiles requeridos para el personal del hotel.	
2.	Se establecen programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal.	Se debe establecer un programa de entrenamiento y capacitación de todo el personal.	
3.	Se garantiza la competencia de los empleados en todas las áreas.	Se debe garantizar la competencia de los empleados en todas las áreas de servicio del hotel.	
4.	Se garantiza que todo el personal operativo se encuentra uniformado e identificado de acuerdo con los estándares definidos por el hotel. Los uniformes deben estar en perfecto estado, esto es sin manchas, descoloramientos, roturas o descosidos.	Personal de servicio debe este uniformado en todo momento y no solo en temporada de Caño Cristales.	
5.	Se garantiza que el personal de servicio tiene conocimiento de la zona de lugares de interés y destinos más solicitados.	Se debe mejorar la capacitación de los empleados frente a los atractivos turísticos del sector.	

EVALUACIÓN DEL SERVICIO			
CARACTERÍSTICAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Se dispone de un mecanismo para que el cliente exprese su evaluación en relación con el servicio recibido	Se deben elaborar encuestas o cuestionarios que permitan a los clientes expresar su evaluación en relación con el servicio recibido.	
2.	Estructurar la evaluación conforme a sus políticas.	Se deben estructurar una evaluación conforme a las políticas del hotel.	
3.	Realizar medición, seguimiento y tomar acciones con base en los indicadores de satisfacción del cliente.	Se deben analizar las quejas y se debe actuar en consecuencia haciendo un seguimiento de las correcciones pertinentes.	

RESULTADOS MEDICIÓN HERRAMIENTA DIAGNOSTICA



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
27	Fortalecimiento Áreas	10,9%	13	14	5,26%	48,1%	0,00%	51,42%		
16	Fortalecimiento Producto	6,5%	4	12	1,62%	25,0%	0,00%			
204	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	82,6%	110	94	44,53%	53,9%	0,00%			
247	Total General Fortalecimiento	100,0%	127	120	51%		0,0%			

PLAN DE TRABAJO

Nombre	PANADERIA Y PASTELERÍA EL MANÁ
Nit	1.116.992.755 – 1
Categoría	Panadería
Representante legal	Dayron Ramiro Parra
Cédula	1.116.992.755
Dirección	Cra 8 Calle 7 – 08
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



Las siguientes son las tareas que deben ser solucionadas en el mediano y largo plazo. Durante el proceso de fortalecimiento nos concentraremos en los siguientes aspectos que requieren de urgente solución.

Como la panadería no cuenta con norma técnica sectorial que le aplique trabajaremos temas relacionados con los siguientes aspectos.

1. Uniformidad y elementos de protección personal y riesgos.
2. Imagen y marca.
3. Servicio al cliente.
4. Higiene y seguridad alimentaria.
5. Fotografía de producto

6. Adecuaciones del local comercial
7. Organización y limpieza del local y los elementos de este.
8. Creación de las redes sociales.

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL			
FORTALECIMIENTO ÁREAS			
TALENTO HUMANO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Entregan uniformes e identificación al personal.	Se deben entregar uniformes e identificación al personal.	
2	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se debe entregar a los empleados los elementos de protección personal.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO			
DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes.	
2	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se debe analizar cuáles son los productos sustitutos que existen actualmente en el mercado para saber si estos pueden ser reemplazados total o parcialmente por la competencia.	

DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir los procesos para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Utiliza algún sistema de costos	Los costos están definidos, pero no están documentados.	

PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.	El establecimiento debe diseñar e implementar un plan de comercialización adicional al que ya tiene por whatsapp.	

Alcaldía de Sabanalarga Casanare

GRUPO QUALITY

PLAN DE TRABAJO

Nombre	**AGUA CLARA – CAFÉ BISTRO**
Nit	7.231.914 – 3
Categoría	Café – Cafetería
Representante legal	Oscar Ivan Martínez Lazo
Cédula	7.231.914
Dirección	Cra 4 N° 2R – 86
Municipio	Corregimiento Aguaclara -Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



Las siguientes son las tareas que deben ser solucionadas en el mediano y largo plazo. Durante el proceso de fortalecimiento nos concentraremos en aspectos operativos y de imagen que requieren urgente solución como:

1. Marca e imagen.
2. Costeo de productos.
3. Ambientación del establecimiento.

4. Oferta de servicios.
5. Servicio al cliente.
6. Exploración de nuevos productos.
7. Proveedores de café.
8. Carta de alimentos y bebidas.
9. Fotografía de productos.

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento tiene registro único tributario.	Se tiene Rut Como persona natural.	
2	El establecimiento tiene exhibido su Rut.	Se debe exhibir el Rut	
3	El establecimiento realiza aportes a Sayco y Acimpro.	Se deben realizar los aportes a Sayco y Acimpro	
4	El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal	Se debe inscribir el establecimiento en Tesorería Municipal.	
6	El establecimiento cuenta la habilitación de bomberos y el certificado se encuentra exhibido en un lugar visible cerca de la recepción.	Se debe solicitar la visita de habilitación del departamento de bomberos.	
7	El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	Se debe emitir documento equivalente a factura.	

TALENTO HUMANO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Se cuenta con un proceso definido para la selección de personal.	Se debe definir un proceso para seleccionar el personal ya que solo se contrata por recomendaciones.	
2	Existen perfiles para los cargos.	Se deben definir los perfiles para los cargos.	
3	Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.	
4	Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).	Se deben elaborar contratos de trabajo de acuerdo a lo establecido por la legislaciòn vigente.	
5	Se cuenta con un plan de inducción a empleados.	Se debe elaborar un plan de inducciòn de empleados.	
6	Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.	
7	Realiza afiliación al SSGS	Se deben realizar afiliaciones al SSGS	
8	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.	

9	Existe reglamento interno de trabajo.	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO

IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene identificado el que mercado desea llegar, (el estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)	Se desea llegar a los pobladores locales pero tambien estan interesados en llegar a los viajeros que transitan la via Marginal del Llano y la Transversal del Sisga, (estrato socioeconómico, sexo, edades de sus potenciales clientes).	

DESARROLLO DEL CONCEPTO

QUE DESEA OFRECER

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene determinada su capacidad operativa.	Se debe determinar cuál es la capacidad operativa del establecimiento.	
2	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se deben analizar y determinar cuáles podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.	

DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2	Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS

ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Utiliza algún sistema de costos	El establecimiento debe utilizar un sistema de costos.	

IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Materia Prima	El establecimiento debe identificar la materia prima como factor del costo.	

2	Talento Humano	El establecimiento debe identificar el talento humano como factor del costo.	
3	Costos Indirectos de Fabricación	El establecimiento debe identificar los costos indirectos de fabricación.	

PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)	Se debe establecer un margen de utilidad y definir la política de precios con base en un análisis real de los costos en los que se incurre en la elaboración de los productos.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales a voz a voz, tales como redes sociales, domicilios, whatsapp, etc.	

FORTALECIMIENTO NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES - NTS-USNA 008A

ASPECTOS GENERALES PARA TODAS LAS CATEGORÍAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 002, Servicio a los clientes con los estándares establecidos.	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumple con los requisitos de la NTS - USNA 002, Servicio a los clientes con los estándares establecidos.	
	El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.	Se debe capacitar al personal contratado por el establecimiento para que cumpla con los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.	

ASPECTOS GENERALES PARA UN (1) TENEDOR			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.	Se debe elaborar un protocolo de servicios.	
2	El establecimiento cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase NTS - USNA 007).	El establecimiento debe elaborar un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase NTS - USNA 007).	
3	El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas y lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	Se debe elaborar un programa de contol de plagas y evidenciar su cumplimiento mediante registro.	

4	El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas y lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	El establecimiento no cuenta con un programa de control de plagas ni lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	
5	El establecimiento lleva a cabo registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.	El establecimiento no lleva a cabo los registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.	
6	El establecimiento cuenta con recetas estándar.	El establecimiento no cuenta con recetas estándar de sus platos.	

REQUISITOS DE SERVICIO			
COMEDOR			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Se cuenta como mínimo con una carta de alimentos, de acuerdo con lo que ofrece el establecimiento.	Se debe elaborar una carta de alimentos, de acuerdo con lo que ofrece el establecimiento.	

BAÑOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento debe, como mínimo tener baterías de baño que correspondan a la capacidad de comensales.	Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente: **Inodoros: (Aplica para hombres y mujeres)** Una (1) unidad de 1 a 50 hombres. Dos (2) unidades de 51 a 150 hombres. Tres (3) unidades de 151 a 300 hombres. Mas de trescientos (300) sumar un aparato por cada 200 hombres adicionales. **Orinales: (aplica solo para hombres).** Una (1) unidad de 1 a 150 hombres. Mas de ciento cincuenta (150) hombres, añadir un aparato por cada 150 hombres adicionales. **Lavamanos: (aplica para hombres y mujeres)** Dos (2) de 151 a 200 hombres. Tres (3) de 201 a 400 hombres. Mas de cuatrocientos (400) sumar un aparato por cada 400 personas adicionales.	
2	El establecimiento cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres.	El establecimiento no cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres	

REQUISITOS DE PLANTA			
INSTALACIONES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El jefe de cocina debe, como mínimo acreditar y demostrar que tiene una experiencia mínima de tres años en su disciplina.	Se debe demostrar experiencia mínima de 3 años en su disciplina y formarse en caso de no contar con esta.	

MANTENIMIENTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento debe como mínimo tener un programa anual de mantenimiento de las instalaciones y un registro que evidencie su cumplimiento.	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento de las instalaciones y un registro que evidencie su cumplimiento.	
2	El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de reciclaje de desechos.	Se debe elaborar un programa de reciclaje de desechos.	

COCINA			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento cuenta con una trampa de grasas.	Se debe instalar una trampa de grasas.	

SEGURIDAD			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.	Se debe elaborar un programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.	
2	El establecimiento debe, como mínimo tener un plan de control de emergencias.	Se debe elaborar un plan de control de emergencias.	
3	El establecimiento debe como mínimo tener un sistema de control de incendios.	Se debe tener un sistema de control de incendios.	

REQUISITOS DE SEGURIDAD Y AMBIENTACIÓN			
INSTALACIONES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento debe como mínimo tener su decoración y ambientación de acuerdo con el estilo de este.	Se debe colocar en el establecimiento elementos decorativos que mejoren su ambientación y reubicar los existentes.	

Alcaldía de Sabanalarga Casanare

GRUPO QUALITY

PLAN DE TRABAJO

Nombre	**EL GRIEGO DE LA PERLA**
Nit	N/A
Categoría	Producción y transformación de lácteos
Representante legal	Nancy Yolanda Vargas Preciado
Cédula	23.417.927
Dirección	Calle 5 N° 7 – 19
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	N/A



Las siguientes son las tareas que deben ser solucionadas en el mediano y largo plazo. Durante el proceso de fortalecimiento nos concentraremos en aspectos operativos y de imagen que requieren urgente solución como:

1. Marca e imagen.
2. Costeo del yogurt
3. Creación de Instagram

4. Exploración de nuevos productos.
5. Fotografía de productos.

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Se encuentra inscrito en cámara de comercio	Se debe inscribir en cámara de comercio	
2	El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	Se debe emitir documento equivalente a factura.	

TALENTO HUMANO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores.	
2	Se cuenta con uniformidad para el personal	Se deben adquirir uniformes para el personal	
3	Se cuenta con elementos de protección personal	Se deben adquirir elementos de protección personal	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO

ESTRUCTURACIÓN DEL PRODUCTO			
IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene identificado el que mercado desea llegar, (Estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)	Se deben explorar nuevos mercados, deportistas, personas con dietas especiales, empresas cercanas que puedan adquirir los productos, etc,etc).	

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene determinada su capacidad operativa.	Se debe determinar cuál es la capacidad operativa del establecimiento.	
2	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se deben analizar y determinar cuáles podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.	

DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2	Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.	Se deben determinar e identificar los recursos que necesita para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Utiliza algún sistema de costos	El establecimiento debe utilizar un sistema de costos.	

IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Materia Prima	El establecimiento debe identificar la materia prima como factor del costo.	
2	Talento Humano	El establecimiento debe identificar el talento humano como factor del costo.	
3	Costos Indirectos de Fabricación	El establecimiento debe identificar los costos indirectos de fabricación.	

PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización de acuerdo a la característica de cada producto o servicio (producto estrella, perro, vaca, etc.)	Se debe establecer un margen de utilidad y definir la política de precios con base en un análisis real de los costos en los que se incurre en la elaboración de los productos.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales a voz a voz, tales como redes sociales, domicilios, whatsapp, etc.	

PLAN DE TRABAJO

EMPRESA N° 1

Nombre	**RESTAURANTE EL SAMÁN**
Nit	52.994.572 - 5
Categoría	Restaurante
Representante legal	Claudia Milena Rodríguez Mendoza
Cédula	52.994.572
Dirección	CR 7 N° 6 – 55
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare



Las siguientes son las tareas que deben ser solucionadas en el mediano y largo plazo. Durante el proceso de fortalecimiento nos concentraremos en aspectos operativos y de imagen que requieren urgente solución.

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal.	Se debe inscribir el establecimiento en tesorería municipal.	
2	El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.	Se debe solicitar la habilitación de bomberos	
3	El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	Se deben emitir facturas de venta o documentos equivalentes a factura.	
4	Realiza el aporte parafiscal de Turismo	N/A	

TALENTO HUMANO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.	Se deben determinar las funciones y responsabilidades de cada cargo y se deben documentar.	
2	Las modalidades de contratación laboral que aplican, tipo de contratos, plazo. (son las establecidas por la legislación vigente).	El personal debe ser contratado de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente.	
3	Entregan uniformes e identificación al personal.	Se deben entregar uniformes e identificación al personal.	
4	Realiza afiliación al SSGS	Se deben realizar las afiliaciones al SSGS	
5	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se debe entregar a los empleados los elementos de protección personal.	
6	Cancelan prestaciones sociales a tiempo.	Se deben cancelar prestaciones sociales a tiempo.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes.	
2	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	El establecimiento debe analizar cuáles son los productos sustitutos que existen actualmente en el mercado para saber si estos pueden ser reemplazados total o parcialmente por la competencia.	

DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.	El establecimiento debe definir los procesos para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Utiliza algún sistema de costos	El establecimiento debe utilizar un sistema de costos.	

IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Materia Prima	El establecimiento debe identificar la materia prima como factor del costo.	
2	Talento Humano	El establecimiento debe identificar el talento humano como factor del costo.	
3	Costos Indirectos de Fabricación	El establecimiento debe identificar los costos indirectos de fabricación.	

PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios. Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, etc.	El establecimiento debe diseñar e implementar un plan de comercialización.	

FORTALECIMIENTO NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES - NTS-USNA 008A

ASPECTOS GENERALES PARA TODAS LAS CATEGORÍAS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El personal contratado por el establecimiento cumple los requisitos de la NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.	El personal contratado por el establecimiento no realiza una coordinación de la producción ya que no existen procedimientos ni estándares establecidos para la realización de esta actividad.	

ASPECTOS GENERALES PARA UN (1) TENEDOR			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.	El establecimiento no cuenta con un protocolo de servicios escrito y evidenciado.	
2	El establecimiento está en capacidad de acreditar el nivel de capacitación del personal de acuerdo al cargo que cada uno desempeña.	El personal no está en la capacidad de acreditar el nivel de capacitación del personal de acuerdo al cargo que cada uno desempeña.	

3	El establecimiento cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que evidencie su cumplimiento (véase NTS - USNA 007).	El establecimiento no cuenta con un protocolo de buenas prácticas de manufactura ni lleva un registro que evidencie su cumplimiento.	
4	El establecimiento cuenta con un programa de control de plagas y lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	El establecimiento no cuenta con un programa de control de plagas ni lleva a cabo un registro que evidencie su cumplimiento.	
5	El establecimiento lleva a cabo registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.	El establecimiento no lleva a cabo los registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes.	
6	El establecimiento cuenta con recetas estándar.	El establecimiento no cuenta con recetas estándar de sus platos.	

REQUISITOS DE SERVICIO			
COMEDOR			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	Se cuenta como mínimo con una carta de alimentos, de acuerdo con lo que ofrece el establecimiento.	No se cuenta con una carta de alimentos en donde se describa la oferta de alimentos del establecimiento.	

CUBIERTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento cuenta con cubiertos en perfecto estado de conservación (sin torceduras).	Cubiertos notablemente rayados y desgastados.	

BAÑOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1	El establecimiento debe, como mínimo tener baterías de baño que correspondan a la capacidad de comensales.	Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente: **Inodoros: (Aplica para hombres y mujeres)** Una (1) unidad de 1 a 50 hombres. Dos (2) unidades de 51 a 150 hombres. Tres (3) unidades de 151 a 300 hombres. Mas de trescientos (300) sumar un aparato por cada 200 hombres adicionales. **Orinales: (aplica solo para hombres).** Una (1) unidad de 1 a 150 hombres. Mas de ciento cincuenta (150) hombres, añadir un aparato por cada 150 hombres adicionales. **Lavamanos: (aplica para hombres y mujeres)** Dos (2) de 151 a 200 hombres. Tres (3) de 201 a 400 hombres. Mas de cuatrocientos (400) sumar un aparato por cada 400 personas adicionales.	
2	Los baños cuentan con toallas de papel o secador de aire para las manos.	No habían toallas de papel.	

3	El establecimiento cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres.	El establecimiento no cuenta con baños independientes para hombres y para mujeres	

REQUISITOS DE PERSONAL			
REQUISITOS DEL PERSONAL DE COMEDOR			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El personal del establecimiento debe mantener el vestuario de servicio de comedor limpio, sin manchas ni roturas.	Personal de servicio debe tener vestuario de servicio. (no cuentan con uniformes).	

REQUISITOS DE PLANTA			
INSTALACIONES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El establecimiento debe como mínimo tener vestier y baños para el personal del servicio.	El establecimiento no cuenta con un vestier ni baños para el personal de servicio.	

MANTENIMIENTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El establecimiento debe como mínimo tener un programa anual de mantenimiento de las instalaciones y un registro que evidencie su cumplimiento.	El establecimiento no cuenta con un programa de mantenimiento semestral de instalaciones y no hay registro que evidencie su cumplimiento.	
2	El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de reciclaje de desechos.	El establecimiento no cuenta con programa de reutilización de desechos.	

SEGURIDAD			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El establecimiento debe, como mínimo tener un programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.	Establecimiento no cuenta con un programa de seguridad preventivo ni correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común.	
2	El establecimiento debe, como mínimo tener un plan de control de emergencias.	El establecimiento no cuenta con un plan de control de emergencias.	
3	El establecimiento debe, como mínimo disponer de una planta eléctrica de emergencia.	El establecimiento no cuenta con una planta eléctrica de emergencia.	
4	El establecimiento debe como mínimo tener un sistema de extinción de incendios.	El establecimiento no cuenta con un sistema de extinción de incendios.	

REQUISITOS DE SEGURIDAD Y AMBIENTACIÓN			
INSTALACIONES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1	El establecimiento debe como mínimo tener su decoración y ambientación de acuerdo con el estilo del restaurante.	Se debe mejorar la decoración y ambientación del restaurante.	
2	El establecimiento debe como mínimo tener el mobiliario sin ralladuras ni roturas.	Mobiliario se percibe notablemente rayado y desgastado y debe ser reemplazado.	

Alcaldía de Sabanalarga Casanare

GRUPO QUALITY

PLAN DE TRABAJO

Nombre	**GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR**
Nit	20.454.440 – 9
Categoría	Alojamiento Rural
Representante legal	Marcela Afanador Hernández
Cédula	20.454.440
Dirección	Km 34 + 409 Vía Villanueva Monterrey Marginal de la selva
Municipio	Vereda la Gileña – Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	248538



FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El establecimiento tiene exhibido su Rut.	Se debe exhibir el Rut	
2.	El establecimiento tiene registro nacional de turismo.	Se debe exhibir el Registro Nacional de Turismo.	

3.	El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en Tesorería municipal.	
4.	El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.	Se debe solicitar el permiso de utilización del suelo en la oficina de planeación municipal.	
5.	El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.	Se debe solicitar visita la visita de habilitación del departamento de bomberos.	
6.	El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	Se debe comenzar a emitir documento equivalente a factura.	
7.	Realiza el aporte parafiscal de Turismo	Se deben realizar los aportes parafiscales de turismo.	
8.	Utiliza documentos contables (recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancías, documentos equivalentes a factura)	Se debe comenzar a utilizar documentos contables, (Recibos de caja, comprobantes de pago, remisiones, cotizaciones, órdenes de compra, entradas y salidas de mercancía, documentos equivalentes a factura y comprobantes de egresos).	

TALENTO HUMANO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Existen perfiles para los cargos.	Se deben definir los perfiles para los cargos.	
2.	Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.	Se deben definir las funciones y responsabilidades de cada cargo.	
3.	Se cuenta con un plan de inducción a empleados.	Se debe implementar y documentar un plan de inducción para los empleados.	
4.	Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.	
5.	Se facilita la formación de los trabajadores, Rotación del personal	Se debe facilitar la formación de los trabajadores.	
6.	Entregan uniformes e identificación al personal.	Se deben entregar uniformes e identificación al personal de servicio.	
7.	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se deben entregar los elementos de protección personal a los colaboradores.	
8.	Existe reglamento interno de trabajo.	Se debe elaborar un reglamento interno de trabajo.	

Alcaldía de Sabanalarga

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si el mercado realmente requiere estos servicios.	
2.	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se debe analizar y determinar cuáles pueden ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado.	
3.	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si el mercado realmente requiere estos servicios.	
DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Tiene definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2.	Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.	Se deben identificar y determinar los recursos que se necesitan para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Utiliza algún sistema de costos?	Se debe utilizar un sistema de costos.	
IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Materia prima?	Identificar la materia prima como factor del costo.	
2.	¿Talento humano?	Identificar el Talento Humano como factor del Costo.	
3.	¿Costos indirectos de fabricación?	Identificar los CIF como factor del costo.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios? Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, ¿etc.?	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales a los actuales.	

MATERIAL AUDIOVISUAL			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El empresario cuenta con un producto atractivo y con material audiovisual que le permita mostrarse en los diferentes canales digitales?	Se debe trabajar en la obtención de material audiovisual que le permita al empresario realizar publicaciones y mostrarse en los diferentes canales digitales. (Instagram, Facebook, Tiktok, Whatsapp Business y en plataformas digitales de venta).	

FORTALECIMIENTO NTSH – 008 ALOJAMIENTOS RURALES

REQUISITOS DE PLANTA			
EDIFICACIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Tiene señalización arquitectónica y de seguridad (NTC-1461 y NTC-1867)	Se debe instalar señalización arquitectónica y de seguridad.	
2.	Cuenta con planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.	Se debe contar con una planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.	
3.	Cuenta con un programa y registro de control de plagas.	Se debe elaborar un programa y registro de control de plagas.	
4.	El mobiliario está dispuesto de forma armoniosa, guardando una unidad de estilo decorativo acorde con las características arquitectónicas de la edificación.	El mobiliario debe disponerse de forma armoniosa tanto de áreas comunes, habitaciones, comedor y patio.	
5	Cuenta con un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.	Se debe elaborar un programa anual de mantenimiento correctivo y preventivo.	
ZONA DE PARQUEO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo

1.	Cuenta con iluminación nocturna.	Se debe adecuar iluminación en el área del parqueadero.	
AREAS VERDES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con un programa y registro de mantenimiento.	Se debe documentar el programa de mantenimiento de áreas verdes.	

ESPACIOS PÚBLICOS			
EMERGENCIAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene extintores con carga vigente?	Se deben colocar extintores multipropósito ABC en área de pasillos.	
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con un área de recepción para los huéspedes.	Se debe habilitar un área de recepción para huéspedes.	
2.	El espacio de recepción está decorado acorde con el estilo del establecimiento.	Se debe decorar el espacio de recepción acorde con el estilo del establecimiento.	
3.	Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.	
CORREDORES Y PASILLOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene señalización para: Salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios.	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.	
2.	Se identifica la ubicación de las habitaciones.	Se debe colocar los números e identificación de las habitaciones.	

HABITACIONES			
MUEBLES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	En habitaciones con dos camas hay por lo menos una mesa de noche entre las dos camas.	Se deben colocar mesas de noche faltantes.	
2.	En habitaciones con cama doble hay dos mesas de noche.	Se deben colocar mesas de noche faltantes.	
3.	Se tienen artículos decorativos en buen estado y limpios.	Se deben colocar artículos decorativos en las habitaciones.	
ROPA DE CAMA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**

1.	Los colchones tienen su fecha de rotación vigente.	Se debe registrar la fecha de rotación de los colchones.	
2.	Cuentan con dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.	Se deben colocar dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.	

BAÑOS DE HABITACIONES			
REQUISITOS GENERALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuentan con un programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza y desinfección diario.	
DUCHA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene pasamanos de seguridad?	Se debe instalar pasamanos de seguridad a las duchas.	
TOALLAS			
1.	Se cuenta con un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.	Se deben adquirir toallas de manos y faciales para los huéspedes.	
CONEXIONES PARA APARATOS ELÉCTRICOS			
1.	Se tiene conexión para los aparatos eléctricos cerca del lavamanos con la indicación del voltaje.	Se debe colocar indicación de voltaje.	
2.	Se tienen disponibles para los huéspedes convertidores y adaptadores de corriente.	Se deben tener disponibles para los huéspedes convertidores y adaptadores de corriente.	

SALA Y COMEDOR			
CARACTERISTICAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con programa y registro de limpieza diaria de sala y comedor.	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.	

RESERVAS DE AGUA PARA EL ESTABLECIMIENTO			
AGUA POTABLE			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros?	Se debe elaborar un programa de mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros y realizar revisión de potabilidad de esta.	

AREAS DE RECREACIÓN			
AREAS RECREATIVAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El área de piscina cuenta con las instrucciones de uso y seguridad situadas en un lugar visible.	Se deben instalar las instrucciones de uso y seguridad de la piscina.	

SERVICIOS GENERALES

ZONA DE MANTENIMIENTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y registros de mantenimiento correctivo y preventivo?	Se debe elaborar un programa y llevar los registros del mantenimiento correctivo y preventivo.	
ZONA DE MAQUINAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del cuarto de máquinas?	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para la zona de mantenimiento.	
MANEJO DE RESIDUOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con cuarto de basuras.	Se debe habilitar un área para depositar las basuras.	
2.	Cuenta con recipientes identificados para basuras.	Se debe contar con recipientes identificados para tipo de basuras.	
3.	Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo al cuarto de basuras.	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el cuarto de basuras.	
4.	Cuenta con un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.	Se debe elaborar un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.	
MANEJO DE AGUAS RESIDUALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene programa y registro de mantenimiento al pozo séptico.	Se debe elaborar un programa de mantenimiento del pozo séptico.	

REQUISITOS DE SERVICIO

ESPACIOS PÚBLICOS			
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**

1.	Se tiene un área de registro de huéspedes.	Se debe habilitar un área para el registro de huéspedes.	
2.	Se comunica al huésped la información sobre el procedimiento de quejas.	Se debe comunicar al huésped información sobre el procedimiento de quejas.	
3.	En el área de recepción se brinda información turística del sitio dónde está ubicado el establecimiento de alojamiento.	Se debe brindar información turística del sitio donde está ubicado el establecimiento del alojamiento.	
4.	Cuentan con una guía turística y mapas de la región.	Se debe colocar una guía turística de la ciudad y mapas de la región.	
5.	Las tarifas están en un lugar visible.	Se deben colocar las tarifas en un lugar visible.	
6.	Se lleva un control de entradas y salidas de huéspedes mediante un libro de registro.	Se debe llevar un libro de registro de huéspedes.	
BAÑOS PÚBLICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario.	

HABITACIONES			
SEGURIDAD			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tienen las instrucciones de emergencia y evacuación ubicadas detrás de las puertas?	Se deben colocar las instrucciones de emergencia y evacuación detrás de las puertas de las habitaciones.	

BAÑOS HABITACIONES			
ARTÍCULOS Y ENSERES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene Champú para el cabello?	Se recomienda colocar Champú para el cabello.	
2.	¿Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario de los baños de las habitaciones.	

SERVICIO DE RESTAURANTE			
Restaurante comedor			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Personal esta uniformado?	Personal de alimentos debe estar uniformado.	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS			
SERVICIOS BÁSICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Tiene cajilla de seguridad.	Se debe facilitar el servicio de cajilla de seguridad para los clientes.	
2.	Ofrecen el servicio de llamada despertador.	Se debe ofrecer el servicio de llamada despertador.	
3.	Tienen seguro para huéspedes.	Se debe adquirir póliza de asistencia para huéspedes registrados en el hotel.	
4.	Tienen botiquín de primeros auxilios.	Se debe adquirir un botiquín de primeros auxilios, pero con su dotación no es la adecuada.	

SERVICIO AL CLIENTE			
SERVICIO AL CLIENTE EN RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se informa sobre la hora de salida (Check Out)	Se debe informar la hora de salida Check Out	
2.	Se da el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del establecimiento de alojamiento.	Se deben elaborar los protocolos de servicio del establecimiento de alojamiento y hospedaje.	
TRATAMIENTO DE QUEJAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se dispone de un procedimiento de atención de quejas y reclamos.	Se debe elaborar un procedimiento de atención de quejas y reclamos.	
SERVICIO DE RESERVAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada d clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo y su solución.	Se debe llevar un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible ni se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlos.	
2.	Se recogen todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente y se atienden.	Se deben recoger todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente.	
PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El servicio de reservas dispone de	Se debe disponer de los medios necesarios	

	los medios, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.	que le permitan realizar las reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.	
2.	Las reservas son atendidas por personas capacitadas para este servicio.	Se debe capacitar al personal de reservas para que puedan prestar de forma eficiente este servicio.	
3.	Todas las reservas se registran en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento de alojamiento.	Las reservas deben ser registradas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento.	
4.	Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para comunicarle cualquier imprevisto o cambio.	Se debe contar con los medios necesarios para registrar un número telefonico de la persona que llama.	

SEGURIDAD			
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se controlan los accesos al establecimiento.	Se deben controlar los accesos al establecimiento.	
2.	Se controlan los accesos a las habitaciones.	Se deben controlar los accesos a las habitaciones.	
3.	Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento de alojamiento.	Se debe elaborar un procedimiento que asegure que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento.	
4.	Se tiene de un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.	Se debe elaborar un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.	
5.	El personal está capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.	Se debe capacitar el personal para poner en práctica el plan de emergencias.	

CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA – CHECK OUT			
CARACTERISTICAS DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	La cuenta del cliente se prepara con antelación a su salida.	La cuenta debe ser preparada con antelación a la salida del cliente.	
2.	La cuenta es detallada y clara.	La cuenta debe ser presentada de forma detallada y clara.	
3.	Se dispone de facilidades para el	Se debe disponer de facilidades de pago	

	cobro mediante diferentes medios de pago, los cuales serán expuestos al cliente en un lugar visible.	por diferentes medios y estarán expuestos en un lugar visible.	

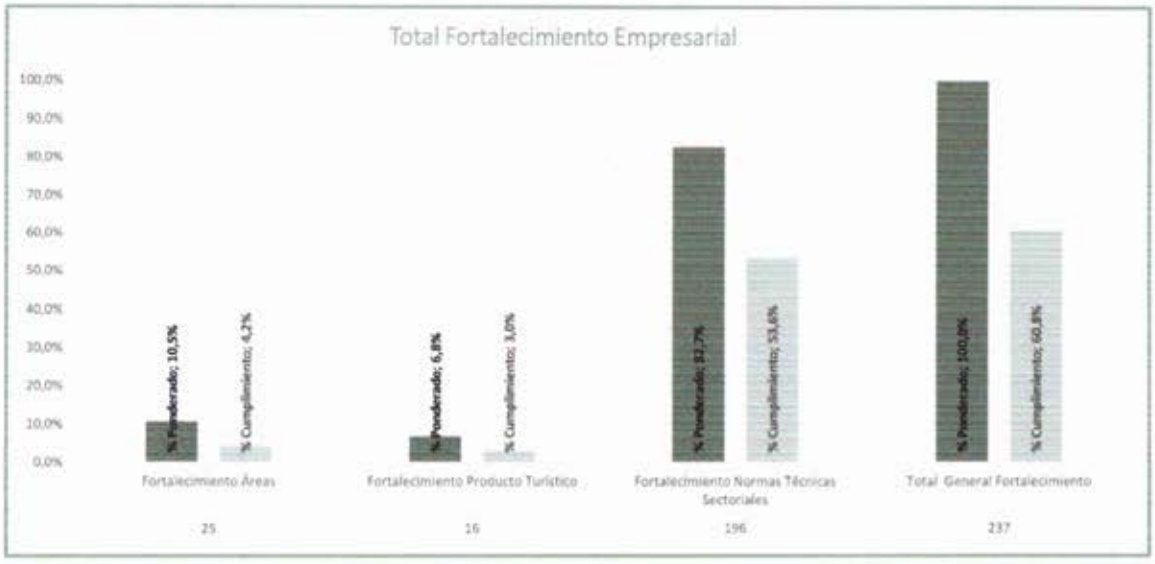
REQUISITOS DEL PERSONAL DE SERVICIO			
REQUISITOS DEL PERSONAL DE RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Establece y documenta los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.	Se deben documentar los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.	
2.	Establece programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con todas las actividades del establecimiento.	Se deben establecer programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con las actividades del establecimiento.	
3.	El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.	Personal debe estar uniformado y presentado de acuerdo con los requsitos definidos por el establecimiento.	

REQUISITOS DEL PERSONAL DE COCINA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Personal tiene el cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.	Personal de cocina debe usar EPP	
2.	La ropa de trabajo (Uniforme, delantal y otros) está limpia.	Personal de cocina debe usar uniforme.	

REQUISITOS DEL PERSONAL DE COMEDOR			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El personal está uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.	Personal de comedor debe estar uniformado y presentado de acuerdo a los requisitos definidos por el establecimiento.	

Alcaldía de Sabanalarga Casanare

RESULTADOS MEDICIÓN HERRAMIENTA DIAGNOSTICA



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			SI	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
25	Fortalecimiento Áreas	10,5%	10	14	4,22%	40,0%	0,00%	60,76%		
16	Fortalecimiento Producto Turístico	6,8%	7	9	2,95%	43,8%	0,00%			
196	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	82,7%	127	69	53,59%	64,8%	0,00%			
237	Total General Fortalecimiento	100,0%	144	92	61%		0,0%			

PLAN DE TRABAJO

Nombre	Finca Yavir – San Pedro de Upia S.A.S
Nit	900723265 – 2
Categoría	Finca Turística - Alojamiento Rural
Representante legal	Gustavo Reyes Schloss
Cédula	
Dirección	Aguaclara
Municipio	Sabanalarga
Departamento	Casanare
RNT	



ANALISIS DE LA DEMANDA			
1.	¿El empresario tiene identificado al cliente al que desea llegar?	Con respecto al análisis de la demanda no se han realizado estudios ni indagaciones que permitan dar una luz clara a los propietarios, pero de acuerdo a lo conversado con el representante legal están interesados en llegar al mercado extranjero, americanos y europeos y nacionales de estratos 4, 5 y 6.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿El empresario tiene una estructura de costos que le permita establecer los precios?	No se cuenta con una estructura de costos definida que permita identificar los factores que afectan el costo y permitan determinar los precios de venta.	

FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FORTALECIMIENTO ÁREAS			
ASPECTOS LEGALES			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Tiene inscripción del establecimiento de comercio	No cuentan con inscripción del establecimiento de comercio.	
2.	El establecimiento tiene exhibido su Rut.	Se debe exhibir el Rut en un lugar visible.	
3.	El establecimiento tiene registro nacional de turismo.	Se debe obtener el RNT y debe exhibirse en un lugar visible.	
4.	El establecimiento se encuentra inscrito en la Tesorería Municipal	Se debe realizar la inscripción del establecimiento en Tesorería municipal.	
5.	El establecimiento cuenta con el permiso de utilización de suelos.	Se debe solicitar el permiso de utilización del suelo en la oficina de planeación municipal.	
6.	El establecimiento cuenta con el certificado de bomberos.	Se debe solicitar visita del cuerpo de bomberos para obtener la habilitación de estos.	
7.	El establecimiento emite factura de venta con los requisitos legales.	Se debe comenzar a emitir documento equivalente a factura o factura de venta.	
8.	Realiza el aporte parafiscal de Turismo	Una vez cuenten con establecimiento de comercio y registro nacional de turismo RNT se deben realizar los aportes parafiscales de turismo.	

TALENTO HUMANO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Existen perfiles para los cargos.	Se deben definir y documentar los perfiles para los cargos.	
2.	Están determinadas las funciones y responsabilidades de cada cargo.	Se deben definir y determinar las funciones y responsabilidades de cada cargo.	

3.	Existen planes de, ascensos, capacitación, incentivos.	Se deben implementar planes de ascensos, capacitación e incentivos.	
4.	Los empleados cuentan con elementos de protección personal.	Se deben entregar los elementos de protección personal a personal de limpieza.	

FORTALECIMIENTO DE PRODUCTO			
IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA ORIGINAL DEL EMPRESARIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Tiene identificado el que mercado desea llegar, (El estrato socio económico de sus potenciales clientes, sexo, edades)	Se debe identificar el mercado al que se desea llegar, (estrato socioeconómico, sexo, edades de sus potenciales clientes).	
2.	Tiene identificados los servicios, productos y actividades que ofrecen.	Se tienen identificados los productos y servicios, pero no tiene una oferta estructurada.	

DESARROLLO DEL CONCEPTO			
QUE DESEA OFRECER			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Analiza las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere este tipo de servicio o producto?	Se deben analizar las expectativas de los clientes para ver si realmente el mercado requiere de este tipo de servicio o producto.	
2.	Tiene determinada su capacidad operativa.	Se debe determinar la capacidad operativa del establecimiento.	
3.	Se analizan y determinan cuales podrían ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente para saber si estos pueden ser remplazados total o parcialmente por otro que exista en el mercado.	Se debe analizar y determinar cuáles pueden ser los productos o servicios sustitutos que existen actualmente en el mercado para esta zona del departamento.	
DISEÑO DETALLADO DEL PRODUCTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Tiene Definidos los procesos de la prestación del servicio.	Se deben definir y documentar los procesos para la prestación del servicio.	
2.	Están determinados e identificados los recursos que necesita para la prestación del servicio o producto.	Se deben identificar y determinar los recursos que se necesitan para la prestación del servicio.	

ESTRUCTURACIÓN DE COSTOS			
ANALISIS DEL SISTEMA DE COSTOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Utiliza algún sistema de costos?	Se debe utilizar un sistema de costos.	
IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DEL COSTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Materia prima?	Identificar la materia prima como factor del costo.	
2.	¿Talento humano?	Identificar el Talento Humano como factor del Costo.	
3.	¿Costos indirectos de fabricación?	Identificar los CIF como factor del costo.	
PLAN DE DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE VENTA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Establecimiento de margen de utilidad y política de precios: Identificar si los precios de venta actuales fueron determinados en base a los costos de Producción y a un Margen de utilidad establecido para toda la organización.	Los precios de venta fueron establecidos con base los precios de lo que se encuentra actualmente en el mercado comparado con establecimientos de similar categoría en cuanto a calidad, paisaje e infraestructura se refiere.	

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuentan actualmente con un plan de comercialización, como se están ofertando sus productos o servicios? Canales de comercialización, volantes, voz a voz, internet, agencias de viajes, operadores turísticos, ¿etc.?	Se debe estructurar un plan de comercialización que permita ofertar los productos y servicios y buscar canales de comercialización adicionales a los actuales.	

MATERIAL AUDIOVISUAL			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿El empresario cuenta con un producto atractivo y con material audiovisual que le permita mostrarse en los diferentes canales digitales?	Se debe trabajar en la obtención de material audiovisual que le permita al empresario realizar publicaciones y mostrarse en los diferentes canales digitales. (Instagram, Facebook, Tiktok, Whatsapp Business y en plataformas digitales de venta).	

FORTALECIMIENTO NTSH – 008 ALOJAMIENTOS RURALES

REQUISITOS DE PLANTA			
EDIFICACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Tiene señalización arquitectónica y de seguridad (NTC-1461 y NTC-1867)	Se debe instalar señalización arquitectónica y de seguridad.	
2.	Cuenta con planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.	Se debe contar con una planta de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.	
3.	Cuenta con un programa y registro de control de plagas.	Se debe elaborar un programa y registro de control de plagas.	
4.	El mobiliario está dispuesto de forma armoniosa, guardando una unidad de estilo decorativo acorde con las características arquitectónicas de la edificación.	Se deben realizar adecuaciones y compras relacionadas con elementos decorativos del establecimiento.	
AREAS VERDES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con un programa y registro de mantenimiento.	Se debe documentar el programa de mantenimiento de áreas verdes.	

ESPACIOS PÚBLICOS			
EMERGENCIAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene extintores con carga vigente?	Se deben colocar extintores multipropósito ABC en área de pasillos y tipo K para el área de cocina.	
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con un área de recepción para los huéspedes.	Se debe habilitar un área de recepción para huéspedes que puede ser la oficina.	
2.	El espacio de recepción está decorado acorde con el estilo del establecimiento.	Se debe decorar el espacio de recepción acorde con el estilo del establecimiento.	

3.	Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del mobiliario.	
CORREDORES Y PASILLOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene señalización para: Salidas de emergencia, extintores y medios contraincendios.	Se debe colocar señalización para emergencias, extintores y medios contra incendios.	
2.	Se identifica la ubicación de las habitaciones.	Se debe colocar los números e identificación de las habitaciones.	

HABITACIONES			
MUEBLES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Tienen closet o armario acorde con la capacidad de ocupación de la habitación.	Hay varias habitaciones que no tienen closet.	
2.	Se tienen artículos decorativos en buen estado y limpios.	Se deben colocar artículos decorativos en las habitaciones.	
3.	Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario.	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el mobiliario de las habitaciones.	
ROPA DE CAMA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Los colchones tienen su fecha de rotación vigente.	Se debe llevar registro de la fecha de rotación y limpieza de los colchones.	
2.	Cuentan con dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.	Se deben colocar dos almohadas y dos cobijas disponibles por cama a solicitud del cliente.	
ILUMINACIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	El encendido y apagado conmutable está cerca de las camas.	Se debe instalar encendido y apagado conmutable cerca de las camas.	

BAÑOS DE HABITACIONES			
REQUISITOS GENERALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Cuentan con un programa y	Se debe elaborar un programa y registro de	

	registro de limpieza y desinfección diario?	limpieza y desinfección diario.	
DUCHA			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene pasamanos de seguridad?	Se debe instalar pasamanos de seguridad a las duchas.	
TOALLAS			
1.	Se cuenta con un juego de toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped.	Se deben adquirir toallas de manos y faciales para los huéspedes.	
CONEXIONES PARA APARATOS ELÉCTRICOS			
1.	¿Se tienen disponibles para los huéspedes convertidores y adaptadores de corriente?	Se deben tener disponibles para los clientes convertidores y adaptadores de corriente.	

SALA Y COMEDOR			
CARACTERISTICAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene televisor de 42" (pulgadas) o superior con control remoto.	Se recomienda instalar un televisor con control remoto en el área de comedor.	
2.	Se tiene programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.	Se debe elaborar un programa y registro de limpieza diaria de la sala y el comedor.	

RESERVAS DE AGUA PARA EL ESTABLECIMIENTO			
AGUA POTABLE			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros?	Se debe elaborar un programa de mantenimiento para los tanques de reserva con sus respectivos registros.	
2.	Se tiene reserva para 3 días de consumo promedio con una ocupación del 100% del establecimiento.		

AREAS DE RECREACIÓN			
AREAS RECREATIVAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**

1.	Se tiene el servicio de piscina propia o contratado. *(No aplica en clima frío); (Aplica para clima frío en establecimientos que ofrezcan el servicio de piscina termal).*	No cuenta con servicio de piscina propio ni contratado.	
2.	El área de piscina cuenta con las instrucciones de uso y seguridad situadas en un lugar visible.	Revisar requisitos de ley de piscinas.	
3.	Cuenta con áreas recreativas en instalaciones propias o contratadas.	No cuenta con áreas recreativas propias ni contratadas.	

SERVICIOS GENERALES

ZONA DE MANTENIMIENTO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y registros de mantenimiento correctivo y preventivo?	Se debe elaborar un programa y llevar los registros del mantenimiento correctivo y preventivo.	
ZONA DE MAQUINAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo del cuarto de máquinas?	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para la zona de mantenimiento.	
MANEJO DE RESIDUOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Cuenta con cuarto de basuras.	Se debe habilitar un área para depositar las basuras.	
2.	Cuenta con recipientes identificados para basuras.		
3.	Se tiene programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo al cuarto de basuras.	Se debe elaborar un programa y registro de mantenimiento correctivo y preventivo para el cuarto de basuras.	
4.	Cuenta con un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.	Se debe elaborar un programa de reciclaje, manejo de basuras y residuos orgánicos.	
MANEJO DE AGUAS RESIDUALES			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene programa y registro de mantenimiento al pozo séptico.	Se debe elaborar un programa de mantenimiento del pozo séptico.	

REQUISITOS DE SERVICIO

ESPACIOS PÚBLICOS			
RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se tiene un área de registro de huéspedes.	Se debe habilitar un área para el registro de huéspedes.	
2.	Se comunica al huésped la información sobre el procedimiento de quejas.	Se debe comunicar al huésped información sobre el procedimiento de quejas.	
3.	Existe en el área de recepción un sistema de comunicación	Se debe contar con un sistema de comunicación en la recepción (Teléfono, radio).	
4.	La cuenta del cliente está disponible para saldos parciales.	La cuenta de los clientes debe estar disponible para revisión de saldos parciales.	
5.	En el área de recepción se brinda información turística del sitio dónde está ubicado el establecimiento de alojamiento.	Se debe brindar información turística del sitio donde está ubicado el establecimiento del alojamiento.	
6.	Cuentan con una guía turística y mapas de la región.	Se debe colocar una guía turística de la ciudad y mapas de la región. Solicitar a gustavo.	
7.	Las tarifas están en un lugar visible.	Las tarifas de los servicios deben estar disponibles en un lugar visible.	
BAÑOS PÚBLICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario.	

Se lleva un control de e

HABITACIONES			
SEGURIDAD			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se tienen las instrucciones de emergencia y evacuación ubicadas detrás de las puertas?	Se deben colocar las instrucciones de emergencia y evacuación detrás de las puertas de las habitaciones.	

BAÑOS HABITACIONES
ARTÍCULOS Y ENSERES

#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	¿Tiene Champú para el cabello?	Se recomienda colocar Champú para el cabello.	
2.	¿Tiene programa y registro de limpieza y desinfección diario?	Se debe elaborar un programa de registro de limpieza y desinfección diario de los baños de las habitaciones.	

SERVICIO DE RESTAURANTE			
Restaurante comedor			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se cuenta con un espacio donde ofrecer servicio de alimentos?	Se debe habilitar un espacio para suministrar servicio de alimentos.	
2.	¿Personal esta uniformado?	Personal de alimentos debe estar uniformado.	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS			
SERVICIOS BÁSICOS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Tiene cajilla de seguridad.	Se debe facilitar el servicio de cajilla de seguridad para los clientes.	
2.	Cuenta con el servicio de reservación de excursiones o tours.	Se debe facilitar el servicio de reservación de excursiones o tours con algún tercero.	
3.	Ofrecen el servicio de llamada despertador.	Se debe ofrecer el servicio de llamada despertador.	
4.	Recibe una o más tarjetas de crédito o débito.	Se deben facilitar medios de pago para tarjetas de crédito y débito.	
5.	Tienen seguro para huéspedes.	Se debe adquirir la póliza de seguro hotelero para huéspedes y para actividades de turismo.	
6.	Tienen botiquín de primeros auxilios.	Se debe adquirir un botiquín de primeros auxilios, pero con su dotación no es la adecuada.	

SERVICIO AL CLIENTE			
SERVICIO AL CLIENTE EN RECEPCIÓN			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿Se informa sobre la hora de salida? (Check Out)	Se debe informar la hora de salida Check Out	
2.	¿Se da el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del establecimiento de	Se deben elaborar los protocolos de servicio del establecimiento de alojamiento y hospedaje.	

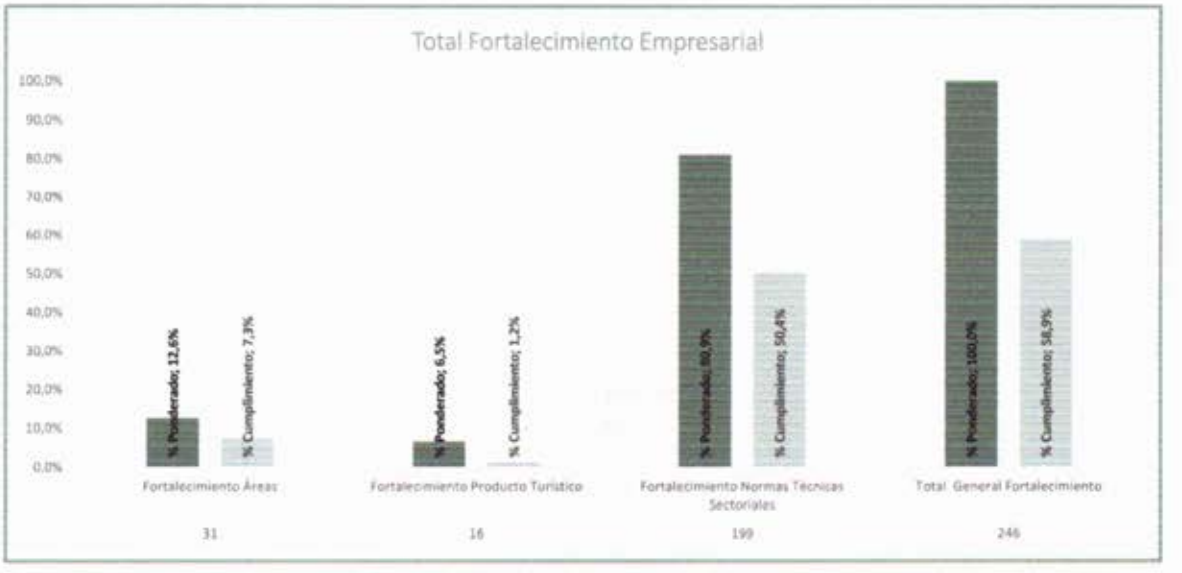
	alojamiento?		
TRATAMIENTO DE QUEJAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se dispone de un procedimiento de atención de quejas y reclamos.	Se debe elaborar un procedimiento de atención de quejas y reclamos.	
SERVICIO DE RESERVAS			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	Se realiza un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible, y se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada d clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlo y su solución.	Se debe llevar un control continuado del nivel de reservas admitido y previsible ni se toman las medidas oportunas para evitar situaciones de llegada de clientes con reserva y sin posibilidad de alojarlos.	
2.	Se recogen todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente y se atienden.	Se deben recoger todas las especificaciones de reserva realizadas por el cliente.	
PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
#	**Descripción**	**Área de Oportunidad a Mejorar**	**Plazo**
1.	¿El servicio de reservas dispone de los medios, que le permitan realizar reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia?	Se debe disponer de los medios necesarios que le permitan realizar las reservas con prontitud, fiabilidad y eficacia.	
2.	¿Las reservas son atendidas por personas capacitadas para este servicio?	Se debe capacitar al personal de reservas para que puedan prestar de forma eficiente este servicio.	
3.	¿Todas las reservas se registran en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento de alojamiento?	Las reservas deben ser registradas en el mismo momento en que se recibe la demanda y se confirma de acuerdo con lo dispuesto por el establecimiento.	
4.	¿Se registra un número telefónico u otro medio de comunicación del cliente para comunicarle cualquier imprevisto o cambio?	Se debe contar con los medios necesarios para registrar un número telefónico de la persona que llama.	

SEGURIDAD			
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Se dispone de mecanismos que aseguren que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento de alojamiento.	Se debe elaborar un procedimiento que asegure que el cliente recupera los objetos olvidados en el establecimiento.	
2.	Se tiene de un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.	Se debe elaborar un plan de contingencias para desastres naturales, atentados terroristas y/o delincuencia común.	
3.	El personal está capacitado para poner en práctica el plan de emergencias.	Se debe capacitar el personal para poner en práctica el plan de emergencias.	

CANCELACIÓN DE CUENTA Y SALIDA – CHECK OUT			
CARACTERISTICAS DEL SERVICIO			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	La cuenta del cliente se prepara con antelación a su salida.	La cuenta debe ser preparada con antelación a la salida del cliente.	
2.	La cuenta es detallada y clara.	La cuenta debe ser presentada de forma detallada y clara.	

REQUISITOS DEL PERSONAL DE SERVICIO			
REQUISITOS DEL PERSONAL DE RECEPCIÓN			
#	Descripción	Área de Oportunidad a Mejorar	Plazo
1.	Establece y documenta los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.	Se deben documentar los perfiles de educación, experiencias, capacitación y habilidades requeridos para el servicio al cliente.	
2.	Establece programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con todas las actividades del establecimiento.	Se deben establecer programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal relacionado con las actividades del establecimiento.	

RESULTADOS MEDICIÓN HERRAMIENTA DIAGNOSTICA



Total Puntos	Total Fortalecimiento	% Ponderado	Cumple		% Ponderado Esta Inspección	% Cumplimiento	% Obtenido Inspección Anterior	Variación Inspección Anterior		
			Si	No				Positiva	Se mantiene	Negativa
31	Fortalecimiento Áreas	12,6%	18	12	7,32%	58,1%	0,00%			
16	Fortalecimiento Producto Turístico	6,5%	3	13	1,22%	18,8%	0,00%		58,94%	
199	Fortalecimiento Normas Técnicas Sectoriales	80,9%	124	75	50,41%	62,3%	0,00%			
246	Total General Fortalecimiento	100,0%	145	100	59%		0,0%			

311 5617330 GRUPOQUALITYSAS@GMAIL.COM CL 32 N°14 69 YOPAL, CAS.

ANEXO 10
Matriz de análisis de riesgos.

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

MATRIZ ANALISIS DE RIESGOS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de recolectar información referente al estado actual de la empresa y/o iniciativa con el fin de elaborar un documento que contenga el análisis de riesgos que permita identificar cuáles serán los aspectos a fortalecer en cada iniciativa según corresponda.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO		VERSIÓN 1

		FECHA DE INSPECCIÓN	4	7	2025
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL					
NOMBRES Y APELLIDOS	GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES	CÉDULA	4.076.691		
CORREO ELECTRONICO	gustavomelo1@gmail.com	TELEFONO	3177266086		
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL					
RAZON SOCIAL	FINCA LAS DELICIAS - POSADA RURAL	NIT / RUT	4076691 - 0		
DIRECCIÓN	KM 0,5 VÍA VDA MONSERRATE	TELEFONO	3177266086		
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE - ALOJAMIENTO RURAL				

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

NOTA

Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2 Si No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)	1,0			
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico			0,0	
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo	1,0			
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura.	1,0			
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada	1			
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)	1,0			
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			0,0	
			3,2	Identificación de salidas de emergencia			0,0	
			3,3	Identificación de punto de encuentro	1,0			
			3,4	Identificación brigadista de evacuación				2,0
			3,5	Identificación de escaleras			0,0	
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)	1,0			
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).			0,0	
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)			0,0	
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados			0,0	
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461			0,0	
			3,12	Póliza para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.				2,0
			4,2	Refrigeración, congelación.				2,0
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje				2,0
			4,4	Almacenamiento.				2,0
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)				2,0
			4,6	Agua Potable.				2,0
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente.		0,5		
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)			0,0	
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.	1,0			
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)	1,0			
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de protección personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Fell" (inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).			0,0	
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)			0,0	
TOTAL ITEMS			51	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	23,5%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		2,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			33,3%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				41,2%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			66,7%	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL			67%					
% VARIACIÓN (+) o (-)			0%					

Nº	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.2	Identificar el volaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.4	Instalar tomacorrientes antiexplosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		SE REQUIERE DE INVERSIÓN PARA CAMBIAR TODAS LAS TOMAS DE CORRIENTE DE LOS BAÑOS Y LA COCINA ACCIÓN NO REALIZADA	PENDIENTE
3	1.5	Señalizar e identificacion de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento comercial (Señalizacion de riesgo eléctrico e identificacion de los breacker de control de cada área.)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	1.5	Señalizar e identificacion de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento comercial (Señalizacion de riesgo eléctrico e identificacion de los breacker de control de cada área.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	2.2	Extintores deben ubicarse entre los 0,1 y 1,55 mts de altura.	Dentro de la casa debe colocarse un extintor ubicado entre los 0,1 y 1,55 Mts de altura.	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	2.3	Extintores que se coloquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	3,1	Se deben identificar las rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.	Se debe reubicar el sofá ya que es un obstaculo en la ruta de evacuación.		PENDIENTE
8	3.2	Se debe colocar la señalizacion de las rutas de evacuacion del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
9	3.5	Se debe identificar la señalización de identificacion de escaleras.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

10	3.7	Se debe instalar bandas antideslizantes fotoluminiscentes en las escalones de la entrada para evitar caidas.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
11	3,9	Se recomienda instalar lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación) en áreas de pasillos y rutas de evacuación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
12	3.10	Se deben señalizar los elementos de atención de emergencia.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
13	3,11	Se debe instalar la señalización de los elementos de emergencia que cumpla con los colores y pictogramas establecidos en la NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	6,1	Se debe realizar fumigación frecuente en áreas comunes y perimetrales del establecimiento comercial.			PENDIENTE
15	6.2	Se recomienra instacion de trampas de auyentamiento (creolina) para rodeodores y oficios en las áreas comunes y perimetrales del estabecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

16	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.			PENDIENTE
17	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		Se recomendaron posturas para realizar levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividades para dos personas.	PENDIENTE
18	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		Se hicieron recomendaciones de cuales elementos deberían utilizarse y por que pero no se realizaron las adquisiciones por parte del empleador.	PENDIENTE
19	8.2	Se recomienda colocar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 Ml 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml	PENDIENTE
20	8.3	Se debe instalar una camilla tipo "Fell" con inmovilizadores laterales y cuello cervical multitalla con su respectiva señalización tal y como se muestra en la imagen.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
21	8,4	Se debe adquirir una póliza de asistencia al huésped que cubra accidentes dentro del establecimiento de alojamiento y hospedaje. (Seguro hotelero)	SE DEBE ADQUIRIR UNA POLIZA DE ASISTENCIA AL HUÉSPED QUE CUBRA GASTOS POR ACCIDENTES OCURRIDOS AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO	VERSIÓN 1

		FECHA DE INSPECCIÓN	4	7	2021
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL					
NOMBRES Y APELLIDOS	SANDRA MILENA ROA ALFONSO	CÉDULA	23.417.986		
CORREO ELECTRONICO	sandra770328@gmail.com	TELEFONO	3112124832		
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL					
RAZON SOCIAL	APARTAHOTEL CASA DE LOS GRIFOS	NIT / RUT	N/A		
DIRECCIÓN	CALLE 5 N° 7 - 18	TELEFONO	3112124832		
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE - APARTAHOTEL				

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

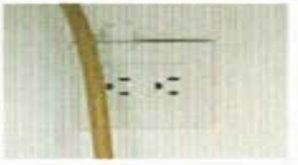
NOTA

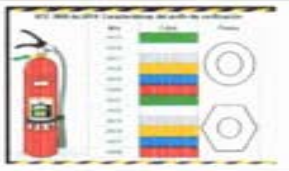
Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2 Si No Aplica (NA)

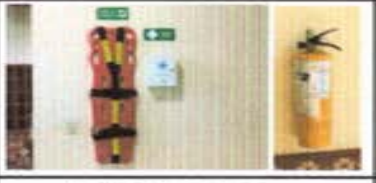
ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)	1,0			
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico			0,0	
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo			0,0	
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura			0,0	
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada			0,0	
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)				2,0
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			0,0	
			3,2	Identificación de salidas de emergencia			0,0	
			3,3	Identificación de Punto de encuentro			0,0	
			3,4	Identificación Brigadista de evacuación				2,0
			3,5	Identificación de escaleras			0,0	
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)		0,5		
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).	1,0			
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)			0,0	
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados			0,0	
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTIC 1461			0,0	
			3,12	Póliza para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.				2,0
			4,2	Refrigeración, congelación.				2,0
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje				2,0
			4,4	Almacenamiento.				2,0
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)				2,0
			4,6	Agua Potable.				2,0
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente			0,0	
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)			0,0	
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de Protección Personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Fell" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).			0,0	
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)			0,0	
TOTAL ITEMS			51	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	9,8%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		2,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			41,2%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				47,1%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			59%	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL			59%					
% VARIACIÓN (+) o (-)			0%					

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUES	STATUS
1	1.2	Identificar el voltaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.4	Instalación de tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		SE REQUIERE DE INVERSIÓN PARA CAMBIAR TODAS LAS TOMAS DE CORRIENTE DE LOS BAÑOS Y LA COCINA ACCIÓN NO REALIZADA	PENDIENTE
3	1.5	Señalizar e identificación de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento Ver NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	2,1	Se deben instalar extintores multiproposito para áreas comunes y tipo K para área de cocina como los de la imagen de la derecha.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	2,2	Extintores deben ubicarse entre los 0,1 y 1,55 mts de altura.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	2.3	Extintores que se colioquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	3,1	Se deben identificar las rutas de evacuación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
8	3.2	Se deben instalar las señales de evacuación y emergencias del establecimiento de alojamiento y hospedaje.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
9	3.3	Se debe instalar señaltración de punto de encuentro al exterior del establecimiento se debe colocar la señalización en el área del jardin (en una zona libre de arboles, redes eléctricas, construcciones, Etc).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

10	3.5	Identificación de escaleras		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
11	3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
12	3,9	Se recomienda instalar lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación) en áreas de pasillos y rutas de evacuación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
13	3.10	Se deben instalar los elementos de atención de emergencias y estos deben estar señalizados de acuerdo a los colores y pictogramas establecidos en la NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	3,11	Se debe instalar Señalización de los elementos de atención, evacuación y emergencias acorde a NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
15	6,1	Se debe realizar fumigación frecuente ya que se observo presencia de cucarachas.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

16	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
17	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		Se recomendaron posturas para realizar levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividades para dos personas.	PENDIENTE
18	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		Se hicieron recomendaciones de cuales elementos deberían utilizarse y por que pero no se realizaron las adquisiciones por parte del empleador.	PENDIENTE
19	8.2	Se recomienda mejorar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (Inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del Botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 ml 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml	PENDIENTE
20	8.3	Se debe instalar una camilla tipo "Feli" con inmovilizadores laterales y cuello cervical multitalla.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
21	8.4	Se debe adquirir una póliza de asistencia al huésped que cubra accidentes dentro del establecimiento de alojamiento y hospedaje. (Seguro hotelero)	SE DEBE ADQUIRIR UNA POLIZA DE ASISTENCIA AL HUÉSPED QUE CUBRA GASTOS POR ACCIDENTES OCURRIDOS AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO		VERSIÓN 1
		FECHA DE INSPECCIÓN	5 7 2025

INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRES Y APELLIDOS	ALDEMAR COLMENARES SALGADO	CÉDULA	74.810.536
CORREO ELECTRONICO	aldemarcolmenares85@gmail.com	TELEFONO	3209535207
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL			
RAZON SOCIAL	ABISUTOS DE SABANALARGA	NIT / RUT	
DIRECCIÓN	CALLE 2 N° 6 - 55 Barrio la Esparanza	TELEFONO	3209535207
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO		

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

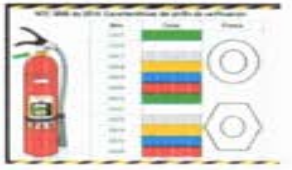
NOTA

Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0.0 si es Malo (M) - Marcar con 2 SI No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra				2,0
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes				2,0
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)				2,0
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)				2,0
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico				2,0
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua				2,0
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo			0,0	
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura				2,0
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada			0,0	
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)				2,0
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.				2,0
			3,2	Identificación de salidas de emergencia				2,0
			3,3	Identificación de Punto de encuentro				2,0
			3,4	Identificación Brigadista de evacuación				2,0
			3,5	Identificación de escaleras				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo) SOLO EN UN PUNTO				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).				2,0
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.				2,0
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)				2,0
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados				2,0
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461				2,0
			3,12	Polizа para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.			0,0	
			4,2	Refrigeración, congelación.			0,0	
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje			0,0	
			4,4	Almacenamiento.			0,0	
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)			0,0	
			4,6	Agua Potable.			0,0	
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente				2,0
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)				2,0
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica			0,0	
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de Protección Personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Fell" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).				2,0
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)				2,0
TOTAL ITEMS			51	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	0,0%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		0,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			25,5%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				74,5%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			74,5%	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL								
% VARIACIÓN (+) o (-)								

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	2,1	Se deben instalar extintores multiproposito para áreas comunes y tipo K para área de cocina como los de la imagen de la derecha.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	2.3	Extintores que se coloquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
3	4,1	Personal de servicio debe realizar curso de higiene y Seguridad Alimentaria y deben obtener el certificado para manipulación de alimentos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	4,2	Se debe adquirir un congelador horizontal que le permita almacenar los alimentos y cumplir con los requisitos de higiene y conservación por congelación y refrigeración. Empaque, etiquetado, PEPS,		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	4,3	Se recomienda mejorar la organización de los utensilios y contar con elementos que reduzcan los riesgos de contaminación de alimentos. 1. Tablas de corte. 2. Cuchillos. 3. Superficies lisas. 4. Contenedores de alimentos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	4,4	Se debe mejorar el almacenamiento de productos en seco en contenedores que sean solo de uso del establecimiento y no de uso domestico.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	4,5	Personal de servicio y cocina debe capacitarse en temas de higiene y seguridad alimentaria y reducir los riesgos de contaminación cruzada. (Física - Química - Biológica). Ya que se observaron muchos riesgos presentes al momento de preparar alimentos al aire libre.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
8	4,6	Se debe garantizar el suministro de agua potable tanto al momento de preparar los alimentos como al momento de utilizarla en el lavado y enjuague de utensilios y superficies.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
9	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		Se recomendaron posturas para realizar levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividades para dos personas.	PENDIENTE

10	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		Se hicieron recomendaciones de cuales elementos deberían utilizarse y por que pero no se realizaron las adquisiciones por parte del empleador.	PENDIENTE
11	8.2	Se recomienda mejorar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (Inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del Botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 Ml 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml	PENDIENTE

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO	VERSIÓN 1

		FECHA DE INSPECCIÓN	5	7	2025
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL					
NOMBRES Y APELLIDOS	IRMA VEGA FERANDEZ	CÉDULA	23.417.638		
CORREO ELECTRONICO	irmavega0508@hotmail.com	TELEFONO	3112376476		
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL					
RAZON SOCIAL	HOTEL LAS VEGAS	NIT / RUT	23.417.638 -3		
DIRECCIÓN	CRA 7 N° 5 - 35 (BARRIO CENTRO)	TELEFONO	3112376476		
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE - HOTEL				
MUNICIPIO SABANALARGA	DEPARTAMENTO CASANARE	PAIS COLOMBIA			

NOTA

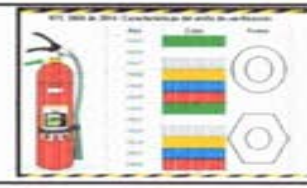
Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0.0 si es Malo (M) - Marcar con 2 SI No Aplica (NA)

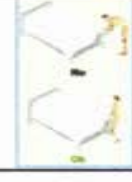
ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de puesta a tierra	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)	1,0			
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)	1,0			
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico			0,0	
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo	1,0			
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura			0,0	
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada			0,0	
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)				2,0
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			0,0	
			3,2	Identificación de salidas de emergencia	1,0			
			3,3	Identificación de Punto de encuentro			0,0	
			3,4	Identificación brigadista de evacuación			0,0	
			3,5	Identificación de escalieras			0,0	
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)			0,0	
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).			0,0	
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)			0,0	
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados			0,0	
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461			0,0	
			3,12	Póliza para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.				2,0
			4,2	Refrigeración, congelación.				2,0
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje				2,0
			4,4	Almacenamiento.				2,0
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)				2,0
			4,6	Agua Potable.	1,0			
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente				2,0
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)				2,0
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de protección personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Feil" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).			0,0	
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)			0,0	
TOTAL ITEMS			51	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	15,7%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		0,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			37,3%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				47,1%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			61%	Observaciones finales: El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL			63%					
% VARIACIÓN (+) o (-)			2%					

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.2	Identificar el voltaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.5	Señalizar e identificación de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento Ver NTC 1461		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
3	2.1	Se deben instalar extintores multiproposito para áreas comunes.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	2,2	Extintores deben ubicarse entre los 0,1 y 1,55 mts de altura.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	2.3	Extintores que se coloquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	3,1	Mueble de la recepción obstaculiza la salida de emergencia.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	3.3	Al exterior del establecimiento se debe colocar la señalización de punto de encuentro (en una zona libre de arboles, redes eléctricas, construcciones, Etc).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
8	3.5	Identificación de escaleras		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
9	3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

10	3,7	Se recomienda poner cinta antideslizante en las escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
11	3,9	Se recomienda instalar lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación) en áreas de pasillos y rutas de evacuación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
12	3.10	Se deben instalar los elementos de atención de emergencias y estos deben estar señalizados de acuerdo a los colores y pictogramas establecidos en la NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
13	3,11	Se debe instalar Señalización de los elementos de atención, evacuación y emergencias acorde a NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
15	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

16	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
17	8.2	Se recomienda mejorar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (Inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del Botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 Ml 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml.	PENDIENTE
18	8.3	Se debe instalar una camilla tipo "Fell" con inmovilizadores laterales y cuello cervical multitalla.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
19	8.4	Se debe adquirir una póliza de asistencia al huésped que cubra accidentes dentro del establecimiento de alojamiento y hospedaje. (Seguro hotelero)	SE DEBE ADQUIRIR UNA POLIZA DE ASISTENCIA AL HUÉSPED QUE CUBRA GASTOS POR ACCIDENTES OCURRIDOS AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO	VERSIÓN 1

			FECHA DE INSPECCIÓN	/	/
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL					
NOMBRES Y APELLIDOS	DAYRON RAMIRO PARRA		CÉDULA	1.116.992.755	
CORREO ELECTRONICO	dayron2014parra@gmail.com		TELEFONO	3103343905	
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL					
RAZON SOCIAL	PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ		NIT / RUT	1.116.992.755 - 1	
DIRECCIÓN	CRA 8 N° 7 - 08		TELEFONO	3103343905	
ACTIVIDAD ECONOMICA	PANADERÍA Y PASTELERÍA				
MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS			
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA			

NOTA

Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2 Si No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de puesta a tierra		0,5		
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)			0,0	
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico			0,0	
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo			0,0	
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura			0,0	
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada			0,0	
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)				2,0
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.				2,0
			3,2	Identificación de salidas de emergencia				2,0
			3,3	Identificación de punto de encuentro				2,0
			3,4	Identificación brigadista de evacuación				2,0
			3,5	Identificación de escaleras				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).				2,0
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)				2,0
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados				2,0
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461			0,0	
			3,12	Póliza para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.	1,0			
			4,2	Refrigeración, congelación.		0,5		
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje	1,0			
			4,4	Almacenamiento.		0,5		
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)		0,5		
			4,6	Agua Potable.	1,0			
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente				2,0
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)			0,0	
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)				2,0
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas				2,0
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de protección personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)				2,0
			8,3	Camilla tipo"Fell" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).				2,0
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)				2,0
TOTAL ITEMS			51	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	9,8%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		7,8%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			19,6%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				62,7%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			65%	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL			80%					
% VARIACIÓN (+) o (-)			16%					

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.2	Identificar el voltaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
1	1.3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)	Debe señalizarse.	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
1	1.4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.5	Señalizar e identificación de los tableros de control eléctrico instalados en el		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

		establecimiento Ver NTC 1461			
3	2,1	Se deben instalar extintores multiproposito para áreas comunes.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	2.3	Extintores que se coloquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	3,11	Se debe instalar Señalitzación de los elementos de atención, evacuación y emergencias acorde a NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	4,2	Refrigeración, congelación.	Se debe mejorar el almacenamiento de productos refrigerados.	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	4,4	Almacenamiento, se debe mejorar el almacenamiento de alimentos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica), se deben instalar angeos o vidrio en que separe el área de producción de alimentos para evitar el ingreso de moscas y animales que pueden contaminar los alimentos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

15	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
16	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		Se recomendaron posturas para realizar levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividades para dos personas.	PENDIENTE
17	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		Se hicieron recomendaciones de cuales elementos deberían utilizarse y por que pero no se realizaron las adquisiciones por parte del empleador.	PENDIENTE

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO		VERSIÓN 1
		FECHA DE INSPECCIÓN	/ / 2025

INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRES Y APELLIDOS	OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO	CÉDULA	7.231.914
CORREO ELECTRONICO	oscarivan.lazo06@gmail.com	TELEFONO	3229284920
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL			
RAZON SOCIAL	AGUACLARA - CAFÉ BISTRÓ	NIT / RUT	7231914 - 3
DIRECCIÓN	CENTRO POBLADO DE AGUACLARA - SABANALARGA	TELEFONO	3229284920
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO - CAFÉ / RESTAURANTE		

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

NOTA

Marcar con 1,0 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2,0 Si No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energia (Breakers)				2,0
			1,4	Tomacorriente antiexplosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)			0,0	
			1,5	Señalización e Identificacion de tableros de control eléctrico.				2,0
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua			0,0	
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo	1,0			
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura.	1,0			
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada.	1,0			
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (roceria)				2,0
3	Locativos	Golpes / caidas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstaculos.	1,0			
			3,2	Identificación de salidas de emergencia.	1,0			
			3,3	Identificacion de Punto de encuentro.	1,0			
			3,4	Identificacion Brigadista de evacuación.				2,0
			3,5	Identificacion de escaleras.				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo)				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas)	1,0			
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energia de la edificación)				2,0
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados	1,0			
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461	1,0			
			3,12	Poliza para actividades hipicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos	1,0			
			4,2	Refrigeración, congelación.			0,0	
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje			0,0	
			4,4	Almacenamiento.			0,0	
			4,5	Contaminación cruzada (Fisica - Quimica - Biologica).			0,0	
			4,6	Agua Potable.	1,0			
5	Acuatico	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rapidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificacion reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterias (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolucion 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificacion de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pertiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0

			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Boton de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0
6	Ofidico / vectores / heminopteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente				2,0
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardaraya de areas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)				2,0
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinses	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)				2,0
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas				2,0
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de Protección Personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (inmovilización)	1,0			
			8,3	Camilla tipo"Fell" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).				2,0
			8,4	Poliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)				2,0
TOTAL ITEMS			**51**	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	27,5%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		0,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			15,7%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				56,9%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			**84%**	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL								
% VARIACIÓN								

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.2	Identificar el volaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.4	Instalacion de tomacorriente antiexplosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	4,2	Se debe mejorar el proceso de refrigeración y congelación ya que no se cuenta con suficiente espacio de almacenamiento tanto en refrigeración como en congelación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	OK

14	4,3	Utensilios y dotaciones deben estar protegidos y fuera del alcance y contacto de plagas y roedores.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	OK
16	4,4	Se debe mejorar el almacenamiento de productos congelados y refrigerados debidamente empacados y rotulados para que no mezlcen con otros productos y evitar contaminación cruzada.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	OK
17	4,5	Personal de servicio y cocina debe capacitarse en temas de higiene y seguridad alimentaria y reducir los riesgos de contaminación cruzada.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	OK
18	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo. (redecilla para el cabello o gorro, Zapatos antideslizantes, Tapabocas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO

VERSIÓN 1

		FECHA DE INSPECCIÓN	4	7	2021
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL					
NOMBRES Y APELLIDOS	NANCY YOLANDA VARGAS PRECIADO	CÉDULA	23.417.927		
CORREO ELECTRONICO	[redacted]	TELEFONO	3214534909		
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL					
RAZON SOCIAL	EL GRIEGO LA PERLA	NIT / RUT			
DIRECCIÓN	Calle 5 N° 7 - 19	TELEFONO	23417927		
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO				

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

NOTA

Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0.5 si es Regular (R) - Marcar con 0.0 si es Malo (M) - Marcar con 2 SI No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra				2,0
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes				2,0
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)				2,0
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico.				2,0
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua			0,0	
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo				2,0
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura				2,0
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada.				2,0
			2,4	Áreas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)				2,0
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.				2,0
			3,2	Identificación de salidas de emergencia				2,0
			3,3	Identificación de Punto de encuentro				2,0
			3,4	Identificación Brigadista de evacuación				2,0
			3,5	Identificación de escaleras				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo) SOLO EN UN PUNTO				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).				2,0
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.				2,0
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)				2,0
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados				2,0
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461				2,0
			3,12	Polizа para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.			0,0	
			4,2	Refrigeración, congelación.		0,5		
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje	1,0			
			4,4	Almacenamiento.	1,0			
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)	1,0			
			4,6	Agua Potable.	1,0			
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rapidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente	1,0			
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)				2,0
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de Protección Personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)				2,0
			8,3	Camilla tipo"Fell" (inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).				2,0
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)				2,0
TOTAL ITEMS			51	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	9,8%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		2,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			11,8%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				74,5%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			88%	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL			86%					
% VARIACIÓN (+) o (-)			-2%					

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.4	Instalar tomacorrientes antiexplosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
3	4.1	Certificado para manipulación de alimentos.	Se debe obtener el certificado de manipulación de alimentos.	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	4,2	Se debe mejorar el almacenamiento de refrigeración y congelación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
18	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
19	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		Se recomendaron posturas para realizar levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividades para dos personas.	PENDIENTE
20	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		Se hicieron recomendaciones de cuales elementos deberían utilizarse y por que pero no se realizaron las adquisiciones por parte del empleador.	PENDIENTE

ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO								VERSIÓN 1
					FECHA DE INSPECCIÓN	8	7	2025
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL								
NOMBRES Y APELLIDOS	CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA				CÉDULA	52.994.572		
CORREO ELECTRONICO	cmilenarodriguez818@hotmail.com				TELEFONO	3152815626		
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL								
RAZON SOCIAL	RESTAURANTE EL SAMÁN				NIT / RUT	52.994.572 - 5		
DIRECCIÓN	CR 7 N° 6 - 55				TELEFONO	3152815626		
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO - RESTAURANTE							
MUNICIPIO SABANALARGA		DEPARTAMENTO CASANARE			PAIS COLOMBIA			
NOTA **Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2 Si No Aplica (NA)**								
ANALISIS DE RIESGOS								
ITEM	**RIESGO**	**PELIGRO**	**#**	**DESCRIPCIÓN**	**B**	**R**	**M**	**NA**
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers)	1,0			
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina)			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico			0,0	
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / Inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo	1,0			
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura			0,0	
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada	1,0		0,0	
			2,4	Áreas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas)				2,0
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			0,0	
			3,2	Identificación de salidas de emergencia		0,5		
			3,3	Identificación de Punto de encuentro	1,0			
			3,4	Identificación Brigadista de evacuación				2,0
			3,5	Identificación de escaleras				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo) SOLO EN UN PUNTO				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).				2,0
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.				2,0
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)				2,0
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados			0,0	
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461			0,0	
			3,12	Póliza para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.	1,0			
			4,2	Refrigeración, congelación.			0,0	
			4,3	Equipos, Dotaciones, Mobiliario, Utensilios, Menaje.		0,5		
			4,4	Almacenamiento.	1,0			
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)		0,5		
			4,6	Agua Potable.	1,0			
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0

			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0
6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente		0,0		
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)				2,0
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.				2,0
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)				2,0
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)	1,0			
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas	1,0			
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de Protección Personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Fell" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).				2,0
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)				2,0
				% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	21,6%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		7,8%		
				% REQUSITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			21,6%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				51,0%

TOTAL ITEMS	**51**
% OBTENIDO PRIMERA VISITA	**80%**
% OBTENIDO FINAL	**80%**
% VARIACIÓN	**0%**

Observaciones finales: El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.4	Instalación de tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		SE REQUIERE DE INVERSIÓN PARA CAMBIAR TODAS LAS TOMAS DE CORRIENTE DE LOS BAÑOS Y LA COCINA ACCIÓN NO REALIZADA	PENDIENTE
2	1.5	Señalizar e identificación de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento Ver NTC 1461		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
3	1.6	Se debe mejorar las instalaciones eléctricas asegurar libres de contacto de agua		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

3	1.6	Se debe mejorar las instalaciones electricas segun las normas de contacto de agua.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
4	3,1	Se deben organizar mesas para mejorar el espacio de ruta de evacuación ya que la mesa de la mitad presenta muchos obstaculos.			OK
5	3.2	Se deben instalar las señales de evacuación y emergencias del establecimiento de alojamiento y hospedaje.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	3.10			ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	3,11	Se debe Instalar Señalización de los elementos de atención, evacuación y emergencias acorde a NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
8	4,2	Se debe mejorar el proceso de refrigeración y congelación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

9	4,3	Equipos, Dotaciones, Mobiliario, Utensilios, Menaje.	Algunos de los equipos se encuentran deteriorados y deben ser reemplazados	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
10	4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)	Personal de servicio y cocina debe capacitarse en temas de higiene y seguridad alimentaria y reducir los riesgos de contaminación cruzada.	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
11	6,1	Se debe realizar fumigación frecuente en áreas comunes y perimetrales del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
12	8.1	El empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		Se hicieron recomendaciones de cuales elementos deberían utilizarse y por que pero no se realizaron las adquisiciones por parte del empleador.	PENDIENTE
13	8.2	Se recomienda mejorar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del Botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 Ml 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml	PENDIENTE

ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO
EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO

VERSIÓN 1

		FECHA DE INSPECCIÓN	10 / 7 / 2025	
INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL				
NOMBRES Y APELLIDOS	MARCELA AFANADOR FERNADEZ	CÉDULA	20.454.440	
CORREO ELECTRONICO	marcyafa@hotmail.com	TELEFONO	3108814818	
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL				
RAZON SOCIAL	GILEÑA, UN SITIO ENCANTADOR	NIT / RUT	20454440-9	
DIRECCIÓN	SECTOR AGUACLARA	TELEFONO	3108814818	
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE - ALOJAMIENTO RURAL			

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

NOTA

Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2 SI No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra.	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes.			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers).	1,0			
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina).			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico.			0,0	
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua.	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo			0,0	
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura.			0,0	
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada.			0,0	
			2,4	Áreas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas).			0,0	
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			0,0	
			3,2	Identificación de salidas de emergencia.			0,0	
			3,3	Identificación de punto de encuentro.			0,0	
			3,4	Identificación brigadista de evacuación.				2,0
			3,5	Identificación de escalones y escaleras.				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo).				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).			0,0	
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)			0,0	
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados.			0,0	
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461			0,0	
			3,12	Póliza para actividades hípicas (cabalgatas)				2,0
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)				2,0
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.			0,0	
			4,2	Refrigeración, congelación.			0,0	
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje	1,0			
			4,4	Almacenamiento.			0,0	
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)			0,0	
			4,6	Agua Potable.			0,0	
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)				2,0
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)				2,0
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.			0,0	
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).			0,0	
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).			0,0	
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).			0,0	
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).			0,0	
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).	1,0			
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).			0,0	

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente.	1,0			
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)			0,0	
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.	1,0			
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)		0,5		
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de protección personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)			0,0	
			8,2	Kit de primeros auxilios (inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Fell" (inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).			0,0	
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)			0,0	
TOTAL ITEMS			**51**	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	15,7%			
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR		2,0%		
				% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR			62,7%	
				% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO				19,6%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA			**37%**	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.				
% OBTENIDO FINAL								
% VARIACIÓN (+) o (-)								

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.2	Identificar el volaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.4	Instalar tomacorrientes antiexplosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		SE REQUIERE DE INVERSIÓN PARA CAMBIAR TODAS LAS TOMAS DE CORRIENTE DE LOS BAÑOS Y LA COCINA ACCIÓN NO REALIZADA	PENDIENTE
3	1.5	Señalizar e identificacion de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento comercial (Señalizacion de riesgo eléctrico e identificacion de los breacker de control de cada área.)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	2,1	Se deben instalar extintores multiproposito para áreas comunes.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	2,2	Extintores deben ubicarse entre los 0,1 y 1,55 mts de altura en un lugar visible al alcance de todos los clientes.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	2.3	Extintores que se coloquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	2,4	Se debe mejorar rocería y organización en áreas de cobertura vegetal de todo el establecimiento.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
8	3,1	Se deben identificar las rutas de evacuación.			PENDIENTE
9	3.2	Se debe colocar la señalizacion de las rutas de evacuacion del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

10	3.3	Se debe identificar la señalización del punto de encuentro		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
11	3.7	Se recomienda instalar bandas antideslizantes fotoluminiscentes en las escalones de la entrada y la piscina para evitar caídas.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
12	3,9	Se recomienda instalar lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación) en áreas de pasillos y rutas de evacuación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
13	3.10	Se deben señalizar los elementos de atención de emergencia.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	3,11	Se debe instalar la señalización de los elementos de emergencia que cumpla con los colores y pictogramas establecidos en la NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
15	4,1	Personal de servicio debe capacitarse y obtener el certificado para manipulación de alimentos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

16	4,2	Se debe realizar jornada para hablar de almacenamiento en refrigeración, congelación y entregar recomendaciones sobre empacado y rotulación de alimentos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
17	4,4	Se debe contar con una despensa de almacenamiento de productos secos que tenga puertas y garantice la seguridad de los alimentos en cuanto al contacto con vectores, roedores y demas elementos que pueden contaminarlos.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
18	4,5	Se debe mejorar el almacenamiento de alimentos secos y frutas y verduras para evitar la contaminación cruzada (Fisica - Quimica - Biológica).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
19	4,6	Se debe garantizar la potabilidad del agua para elaboraciAgua Potable.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
20	5,5	Se debe colocar reglamento interno de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.			PENDIENTE
20	5,6	Se debe colocar identificación de profundidad visible en estructura (Piscinas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

20	5,7	Se debe colocar flotador salvavidas de rescate (Piscinas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
21	5,8	Se debe contar con pértiga de rescate (Piscinas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
22	5,9	Se recomienda colocar cerramiento perimetral (Piscinas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
23	5,11	La piscina debe contar con un botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
24	6.2	Se recomienra instacion de trampas de auyentamiento (creolina) para rodeodores y oficios en las áreas comunes y perimetrales del estabecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
25	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

26	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
27	8.1	Aunque el personal cuenta con algunos elementos de protección personal, el empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
28	8.2	Se recomienda colocar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del Botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 Ml 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml	PENDIENTE
29	8.3	Se debe instalar una camilla tipo "Fell" con inmovilizadores laterales y cuello cervical multitalla con su respéctiva señalización tal y como se muestra en la imagen.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
30	8,4	Se debe adquirir una póliza de asistencia al huésped que cubra accidentes dentro del establecimiento de alojamiento y hospedaje. (Seguro hotelero)	SE DEBE ADQUIRIR UNA POLIZA DE ASISTENCIA AL HUÉSPED QUE CUBRA GASTOS POR ACCIDENTES OCURRIDOS AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

	ANALISIS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD HUMANA Y DE GESTION DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SECTOR TURISTICO		VERSIÓN 1
		FECHA DE INSPECCIÓN	10 / 7 / 2025

INFORMACIÓN REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRES Y APELLIDOS	GUSTAVO REYES SCHLOSS	CÉDULA	19.234.845
CORREO ELECTRONICO	sanpedrodeupia@gmail.com	TELEFONO	3143356707

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL			
RAZON SOCIAL	FINCA YAVIR - SAN PEDRO DE UPIA S.A.S	NIT / RUT	900723265 - 2
DIRECCIÓN	KM 24 + 200 VIA VILLANUEVA MONTERREY	TELEFONO	3143356707
ACTIVIDAD ECONOMICA	ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE - ALOJAMIENTO RURAL		

MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	PAIS
SABANALARGA	CASANARE	COLOMBIA

NOTA

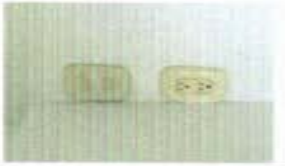
Marcar con 1 si es: Bueno (B) - Marcar con 0,5 si es Regular (R) - Marcar con 0,0 si es Malo (M) - Marcar con 2 Si No Aplica (NA)

ANALISIS DE RIESGOS

ITEM	RIESGO	PELIGRO	#	DESCRIPCIÓN	B	R	M	NA
1	Eléctrico	Arco eléctrico / electrocución / Quemaduras	1,1	Sistema de Puesta a tierra.	1,0			
			1,2	Identificación voltaje de tomacorrientes.			0,0	
			1,3	Sistema de aislamiento de energía (Brakers).	1,0			
			1,4	Tomacorriente anti explosión en áreas de alta humedad (Baños-Cocina).			0,0	
			1,5	Señalización e identificación de tableros de control eléctrico.	1,0			
			1,6	Instalaciones eléctricas seguras libres de contacto de agua.	1,0			
2	Incendio	Quemaduras / daños materiales / inhalación humos	2,1	Extintores de acuerdo al riesgo			0,0	
			2,2	Ubicación de extintores ubicados entre 0,1 y 1,55 mts de altura.			0,0	
			2,3	Extintores vigentes y con la presión de carga adecuada.			0,0	
			2,4	Areas de cobertura vegetal bajo control (rocería-guardarrayas).	1,0			
3	Locativos	Golpes / caídas a mismo nivel /fracturas / atrapamientos / traumas	3,1	Rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			0,0	
			3,2	Identificación de salidas de emergencia.			0,0	
			3,3	Identificación de punto de encuentro.			0,0	
			3,4	Identificación brigadista de evacuación.				2,0
			3,5	Identificación de escalones y escaleras.				2,0
			3,6	Pasamanos - Barandas (Garantizar 3 puntos de apoyo).				2,0
			3,7	Superficies antideslizantes en escaleras y superficies inclinadas (Escalones y rampas).			0,0	
			3,8	Se garantiza la iluminación artificial en áreas internas.	1,0			
			3,9	Lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación)			0,0	
			3,10	Los elementos de atención de emergencia se encuentran señalizados			0,0	
			3,11	La señalización es clara, legible y se encuentra en buen estado acorde a NTC 1461			0,0	
			3,12	Polita para actividades hípicas (cabalgatas)			0,0	
			3,13	Casco de equitación (Cabalgata)			0,0	
4	Intoxicación	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Contaminación cruzada	4,1	Certificado para manipulación de alimentos.	1,0			
			4,2	Refrigeración, congelación.			0,0	
			4,3	Equipos, Utensilios, Menaje	1,0			
			4,4	Almacenamiento.		0,5		
			4,5	Contaminación cruzada (Física - Química - Biológica)			0,0	
			4,6	Agua Potable.			0,0	
5	Acuático	Naufragio / ahogamiento / Trauma	5,1	Chaleco salvavidas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial)			0,0	
			5,2	Casco (Aplica para Actividades en aguas rápidas Canotaje - Rafting - Kayak)				2,0
			5,3	Bote con señales de identificación reflectivas (Transporte Fluvial)			0,0	
			5,4	Reflector con baterías (Transporte Fluvial).				2,0
			5,5	Reglamento de uso de Piscinas según Resolución 1510 de 2011.				2,0
			5,6	Identificación de profundidades estructura (Piscinas).				2,0
			5,7	Flotador salvavidas de rescate (Piscinas).				2,0
			5,8	Pértiga de rescate (Piscinas).				2,0
			5,9	Cerramiento perimetral (Piscinas).				2,0
			5,10	Rejillas en buen estado (Piscinas).				2,0
			5,11	Botón de parada de bomba de recirculación (Piscinas).				2,0

6	Ofidico / vectores / himenópteros	Picaduras / mordeduras	6,1	Fumigación frecuente.	1,0			
			6,2	Trampas de auyentamiento (creolina)			0,0	
			6,3	Guardarraya de áreas perimetrales.	1,0			
			6,4	Control de vectores. (angeos - fumigación)		0,5		
7	Biomecánico	Lesiones osteomusculares / hernias / esguinces	7,1	Técnicas para levantamiento manual de cargas (Higiene postural)			0,0	
			7,2	Identificación de cargas (superiores a 25 kg) actividad para dos personas			0,0	
			7,3	Identificación de cargas (superiores a 50 kg) actividad para ayuda mecánica				2,0
8	Para todos los riesgos	Para todos los peligros	8,1	Elementos de protección personal acordes al riesgo (Trabajadores establecimientos)		0,5		
			8,2	Kit de primeros auxilios (Inmovilización)			0,0	
			8,3	Camilla tipo"Feli" (Inmovilizador lateral y cuello cervical multitalla).			0,0	
			8,4	Póliza de asistencia al viajero (Seguro hotelero)			0,0	

TOTAL ITEMS	**51**	% REQUISITOS QUE SE CUMPLEN	19,6%
		% REQUISITOS QUE SE DEBEN MEJORAR	5,9%
		% REQUISITOS QUE SE DEBEN IMPLEMENTAR	49,0%
		% REQUISITOS QUE NO APLICAN AL ESTABLECIMIENTO	25,5%
% OBTENIDO PRIMERA VISITA	**51%**	**Observaciones finales:** El empresario es responsable de continuar con las correcciones y adecuaciones resultantes de las fallas detectadas durante el proceso de intervención para reducir los riesgos y garantizar la adecuada operación durante la prestación de los servicios.	
% OBTENIDO FINAL			
% VARIACIÓN (+) o (-)			

N°	ITEM	RECOMENDACIONES	STATUS DE CUMPLIMIENTO		
			ANTES	DESPUÉS	STATUS
1	1.2	Identificar el volaje de salida de los tomacorrientes instalados en las instalaciones del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
2	1.4	Instalar tomacorrientes antiexplosión en áreas de alta humedad (Baños, cocina y lavandería)		SE REQUIERE DE INVERSIÓN PARA CAMBIAR TODAS LAS TOMAS DE CORRIENTE DE LOS BAÑOS Y LA COCINA ACCIÓN NO REALIZADA	PENDIENTE
3	1.5	Señaltzar e identificacion de los tableros de control eléctrico instalados en el establecimiento comercial (Señaltzacion de riesgo eléctrico e identificacion de los breacker de control de cada área.)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

4	2,1	Se deben instalar extintores multiproposito para áreas comunes y tipo K para área de cocina como los de la imagen de la derecha.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
5	2,2	Extintores deben ubicarse entre los 0,1 y 1,55 mts de altura.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
6	2.3	Extintores que se coloquen deben contar con la presión de carga adecuada y el anillo de los extintores debe coincidir en forma y color con el año de vigencia de acuerdo a lo indicado con la NTC 3808.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
7	3,1	Se deben identificar las rutas de evacuación se encuentran identificadas y libres de obstáculos.			PENDIENTE
8	3.2	Se debe colocar la señalizacion de las rutas de evacuacion del establecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
9	3.3	Se debe identificar la señalización del punto de encuentro		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

10	3.7	Se debe instalar bandas antideslizantes fotoluminiscentes en las escalones de la entrada para evitar caídas.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
11	3,9	Se recomienda instalar lámparas de emergencias (de respaldo al sistema de energía de la edificación) en áreas de pasillos y rutas de evacuación.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
12	3.10	Se deben señalizar los elementos de atención de emergencia.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
13	3,11	Se debe instalar la señalización de los elementos de emergencia que cumpla con los colores y pictogramas establecidos en la NTC 1461.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
14	3,12	Se debe adquirir una póliza para actividades hípicas (cabalgatas) que cubra a los visitantes en caso de accidentes.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
15	3,13	En los casos que se realicen cabalgatas se debe contar con casco de equitación (Cabalgata)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

16	4,2	En refrigeración y congelación los alimentos deben estar sellados y rotulados con fechas deproducción y vencimiento visibles.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
17	4,6	Se debe garantizar la potabilidad del agua para elaboraciAgua Potable.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
18	5,1	El chaleco salvavidas debe usarse en todas las actividades acuaticas (Aplica Para todas las actividades en transporte fluvial - Kayak - Lancha - Canoa)		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
19	5,3	Bote debe contar con señales de identificación reflectivas.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
20	6.2	Se recomienra instacion de trampas de auyentamiento (creolina) para rodeodores y oficios en las áreas comunes y perimetrales del estabecimiento comercial.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
21	7.1	Se debe capacitar al personal operativo en técnicas para levantamiento manual de cargas (higiene postural) personal de mantenimiento y personal de limpieza de habitaciones.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

22	7.2	Realizar proceso de identificación de cargas (superiores a 25 kg) para su levantamiento según Res 2400 de 1979 (actividad para dos personas).		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
23	8.1	Aunque el personal cuenta con algunos elementos de protección personal, el empleador debe suministrar los elementos de protección personal acordes al riesgo operativo de cada puesto de trabajo.		ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
24	8.2	Se recomienda colocar el Kit de primeros auxilios con el que cuenta el establecimiento comercial (inmovilización) de acuerdo a las recomendaciones que se entregan en la casilla de la derecha.		El contenido del Botiquín es el siguiente: 4 Inmovilizadores maleables, dos para brazos y dos para piernas 1 Inmovilizador cervical multitalla para adulto 1 Vendajes triangulares 1 Compresas 1 Paquetes de gasa 3 Vendajes elásticos de cinco por cuatro pulgadas 1 Guantes desechables tallas mediana y grande 1 Mascarilla facial de bolsillo para RCCP (reanimación cerebro cardiopulmonar) 1 Esparadrapo de tela rollo grande 1 Tijera de primeros auxilios. 2 Bolsas de solución salina de 500 Ml. 1 Botella de Alcohol Isopropílico de 500 ml	PENDIENTE
25	8.3	Se debe instalar una camilla tipo "Fell" con inmovilizadores laterales y cuello cervical multitalla con su respéctiva señalización tal y como se muestra en la imagen.	 	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE
26	8,4	Se debe adquirir una póliza de asistencia al huésped que cubra accidentes dentro del establecimiento de alojamiento y hospedaje. (Seguro hotelero)	SE DEBE ADQUIRIR UNA POLIZA DE ASISTENCIA AL HUÉSPED QUE CUBRA GASTOS POR ACCIDENTES OCURRIDOS AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO	ACCIÓN PENDIENTE DE REALIZAR	PENDIENTE

ANEXO 11
Listado Asistencia
Capacitación N° 1
Aspectos administrativos y planificación financiera.

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A TALLERES

TALLER: Aspectos legales, administrativos y contables en empresas asociadas al turismo		**Sectores:** Comercio y Turismo	
Fecha: 28 agosto 2025	Horario: 8:00 A.M a 12:00 M	**Profesional:** Julián Mejía Fuentes	
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 (110. 2022. 206. 2025			

Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA INICIATIVA	SECTOR AL QUE PERTENECE	TELEFONO	CORREO ELÉCTRONICO E- MAIL	FIRMA
1	Dayron Parra	1776992755	Gastronomia	Panaderia	3103343905	Dayron2014parra@hot	
2	Sandra M. Roa	23'614.786	casa de los Grifos	Turismo	3112720532	Smroa7703@gmail.com	
3	Fanny Aragón	40189406	Cafe Aguaclara	Gastronomia	3229284920	aragon_mantilla	
4	Gustavo Melo	4076691	Hospedaje Rural	Turismo	3177266086	gustavomelot@gmail.com	
5	Janessa Alfonso	1002736412	Finca Yavir	Turismo	3123577602	alfonsodayana20@gmail.com	
6	Jose Perez	74810058	Hotel los Vegas	Alojamiento	3132665826	Irmovega2000@hotmail.co	
7	Nancy Vargas	23417927	Griegodelaperla	Turismo	3214534409	nancyzoo98@hotmail	
8	Milena Rodriguez.	52994572	Restaurante el saman	Gastronomia	3152815626	Cmilenarodriguez@hot	
9	Aldamar Colmenares	74810376	obisutes	Gastronomia	3209535267	aldamarcolmenares6.com	
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

ANEXO 12
Planilla de seguridad social administrador turístico y hotelero.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	4208885
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JOSE JULIAN MEJIA FUENTES-MEJIA FUENTES
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	6356746
TIPO APORTANTE:	59-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		7908660908	TIPO DE PLANILLA:		N-CORRECCIONES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES agosto	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES agosto	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:		58			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2025/12/10	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		198926055?
NÚMERO DE LA PLANILLA ASOCIADA:		7978533818	FECHA DE PAGO DE LA PLANILLA ASOCIADA:		2025/12/09

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 166.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.600	$ 0	$ 166.000	$ 8.600	$ 166.600
SUBTOTALES:										$ 166.000	$ 8.600	$ 166.600

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 125.000	$ 0	$ 6.700	$ 0	$ 125.000	$ 6.700	$ 0	$ 131.700
SUBTOTALES:													$ 125.000	$ 6.700	$ 0	$ 131.700

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF99	CCF99-COMFACASANARE	1	$ 20.000	$ 1.100	$ 21.100
SUBTOTALES:			$ 20.000	$ 1.100	$ 21.100

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																			SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																													PENSIÓN								SALUD							ARP												
TIP	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIA/MO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	MAT	INC	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 4208885	MEJIA FUENTES JOSE JULIAN	INDEPEND		$ 1.423.500			NO							A										25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.423.500	$ 0	$ 0	$ 227.800	$ 0	Normal	$ 227.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 125.000	$ 0	$ 178.000					$ 0	$ 0	IBC	CCF99-COMFACASANARE	$ 28.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
2	CC 4208885	MEJIA FUENTES JOSE JULIAN	INDEPEND		$ 1.423.500			NO							C	01-56									25-14 COLPENSIONES	30	$ 2.403.500	$ 0	$ 0	$ 367.800	$ 0	Normal	$ 367.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 2.403.500	$ 0	$ 0	$ 303.000					$ 0	$ 0	IBC	CCF99-COMFACASANARE	$ 48.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
3	CC 4208885	MEJIA FUENTES JOSE JULIAN	INDEPEND		$ 1.423.500			NO							A	01-56									25-14 COLPENSIONES	1	$ 1.000.000	$ 0	$ 0	$ 160.000	$ 0	Normal	$ 160.000	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 1.000.000	$ 0	$ 0	$ 125.000					$ 0	$ 0	IBC	CCF99-COMFACASANARE	$ 20.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 321.400

Planilla Pagada

ANEXO 13
Paz y salvo administrador turístico y hotelero.

JULIAN MEJIA FUENTES
C.C: N° 4.208.865
Calle 32 N° 14 – 69, Yopal, Casanare
Julianmefu_011@hotmail.com
Teléfono: 3115617330

CERTIFICA:

Que: GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S. con Nit: 900.835.934-2, se encuentra a **PAZ Y SALVO** a la fecha, por concepto de servicio de capacitación para el proceso de formación en el marco del contrato de mínima cuantía N° 10.2022.206.2025 cuyo objeto es **"REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE."** tal y como se muestra en la siguiente relación.

Item	Taller	Temáticas trabajadas	Cantidad horas
1	N° 1	Aspectos administrativos y planeación financiera	4
2	N° 2	Planeación tributaria y aspectos de higiene, seguridad y riesgos del establecimiento.	4
3	N° 3	Diseño de experiencias aplicadas a los eslabones de la cadena de valor del turismo, construcción de una cultura de servicio y narrativa del producto a ofertar.	4
4	N° 4	Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización de los bienes y servicios turísticos.	4
		Total, horas	**16**

En total se dictaron cuatro (4) talleres con una duración de cuatro (4) horas cada uno para un total de dieciséis (16) horas de formación para los diez (10) beneficiarios del proyecto, de acuerdo a las especificaciones exigidas y el pago fue realizado vía transferencia a la cuenta de ahorros del BANCOLOMBIA de la que soy titular el día 10 de octubre 2025.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado a los doce (12) días del mes de octubre de 2025.

JULIAN MEJIA FUENTES
C.C: N° 4.208.865
Calle 32 N° 14 – 69, Yopal, Casanare
Julianmefu_011@hotmail.com
Teléfono: 3115617330

ANEXO 14
Listado Asistencia
Capacitación N° 2
Aspectos tributarios, higiene, seguridad y riesgos

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A TALLERES

TALLER: Planeación tributaria, aspectos de higiene, seguridad y riesgos

Sectores: Comercio y Turismo

Fecha: 28 agosto de 2025

Horario: 02:00 a 6:00 P.M

Profesional: Julián Mejía Fuentes

Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 110 2022.206.2025.

Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA INICIATIVA	SECTOR AL QUE PERTENECE	TELEFONO	CORREO ELÉCTRONICO E- MAIL	FIRMA
1	Janessa Alfonso	1002736912	Finca Yaura	Turismo	3123577602	alfonsoday82ova@gmail.com	
2	Dayron Parra	1116992755	Panadería	Gastronomía	3103793865	Dayron2014parra@hotmail.com	
3	Milena Rodriguez	52995572	Restaurante Sirena	Gastronomía	3152855626	Cardonarodriguez@	
4	Nancy Yolanda	23417927	Gaggo la Perla	Gastronomía	3214534909	nancy20098@hotmail.com	
5	Gustavo Melo	4076691	Hospedaje Rural	Alojamiento	3177266086	gustavo melo@gmail.com	
6	Jose Perez	74810058	Hotel Las Vegas	Alojamiento	3132615826		
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

ANEXO 15
Listado Asistencia
Capacitación N° 3
Diseño de experiencias cultura de servicio y narrativa del producto.

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A TALLERES

TALLER: Diseño de experiencias, construcción de una cultura de servicio y narrativa del producto a ofertar.

Fecha: 29 Ago 2025 | **Horario:** 8:00 A.M a 12:00 M | **Profesional:** Julián Mejia Fuentes

Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 110 . 2022. 206. 2025

Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA INICIATIVA	SECTOR AL QUE PERTENECE	TELEFONO	CORREO ELÉCTRONICO E- MAIL	FIRMA
1	Gustavo Hernando Melo Torres	4076691	Hospedaje Rural	Turismo	3177266086	gustavomelo E @ gmail com	
2	José Pérez	74810 058	Hotel	Alojamiento	3112376476	lmaneja@hotmail.co	
3	Danny Aragón	1p189406	Cafe Aguaclara	Gastronomia	3229284920	aragon-montilla@ht	
4	Dayron Parra	1116992755	Sabanalarga	Gastronomia	3103343905	Dayronparra@gmail.com	
5	Dayana Vanessa Alfonso Romero	1002736912	Finca Yavi	Turismo	3123577602	alfonsoday1520@gmail.com	
6	Sandra Roa	23 917.986	Casa de los Grifos	Alojamiento	3112124832	sm[illegible]@gmail.com	
7	Hilda Vargas Piñeros	23917510	XOCASA	Gastronomic	3114800993	hilvarpe@hotmail.com	
8	Nancy Yolanda Vargas	23417927	YOGURT GRIEGO	GASTRONOMIA	3214534909	nancy2008@hotmail.com	
9	Milena Rodriguez	52994537.	Restaurante.	Gastronomia.	3152815626	Milenarodriguez@hotmail.com	
10	Akmar Salinas	74810536	abiertos	Gastronomia	3209535267	akmarsalinas@gmail.com	
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							

ANEXO 16

Listado Asistencia

Capacitación N° 4

Estandarización de servicios, atributos de marca, estrategias de innovación, publicidad y comercialización.

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A TALLERES

TALLER: Estandarización de servicios, atributos de marca y estrategias de innovación, publicidad y comercialización de servicios turísticos.

Fecha: 29 Ago 2025 | **Horario:** 2:00 a 6:00 P.M | **Profesional:** Julián Mejia Fuentes

Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 110. 2022. 206. 2025.

Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA INICIATIVA	SECTOR AL QUE PERTENECE	TELEFONO	CORREO ELÉCTRONICO E- MAIL	FIRMA
1	José Perez	74810058	Hotel	Alojamiento	3112376476	Irmaveja00@hotmail.co	
2	Dayana Alfonso R	1002736912	Finca Yamir	Turismo	3123577602	alfonsodayana20@gmail.com	
3	Sandra Rosa	23417.986	casa de los Grifos	Alojamiento	3112124832	Smra770329@gmail.com	
4	Nancy Yolanda Vargas	23417927	Griego Artesanal	Gastronomia	3214534901	nancyoc@gmail.com	
5	Mileno Rodriguez	52994512	Restaurante	Gastronomia	3152815626	emilenorodriguez@hotmail.com	
6	Aldemar Calmano	74810576	Abisutos	Gastronomia	3209555201	aldemarcalmano866@gmail.com	
7	Fanny Aragón	40189406	Cafe Aguaclara	Gastronomica	3229284920	aragon_montilla@hot	
8	Damon Parra C	1116992755	Panadería Mana	Gastronomia	3103345905	alesvargas.04@gmail.com	
9	Gustavo Hdo Melo	4076691	Hospedaje Rural	Turismo	3177266086	gustavomelot@gmail.com	
10	Hilda Vargas P.	23417570	Xocasc	Transformación	3114800983	hilvarpe@hotmail.com	
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							

ANEXO 17

Informes de visitas de intervención In Situ y evidencias de actividades y mejoras desarrolladas por beneficiarios

INFORMES VISITA N° 3, 4 Y 5 – INTERVENCIÓN IN SITU

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" se realizaron tres (3) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de avanzar en el desarrollo de las actividades del plan de trabajo y principalmente aquellas con las cuales se comprometieron a desarrollar durante el periodo de fortalecimiento empresarial In Situ.

En los informes de visitas se narran las actividades que se desarrollaron con los empresarios durante cada jornada de trabajo y estos pueden verse empresa por empresa a continuación.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES			**C.C:** 4.076.691
Empresa /Unidad Productiva: FINCA LAS DELICIAS – POSADA RURAL			**Nit:** 4.076.691 – 0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Km 0,5 Vía Vereda Monserrate		**Tel/Cel:** 3177266086	
MATRICULA MERCANTIL 178957	**RNT** 221999	**Correo electrónico:** gustavomelot@gmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 Intervención In Situ	**Fecha:** 10 JULIO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	• SE HABLO SOBRE LA RESPONSABILIDAD Y LOS RIESGOS DE SER PERSONA NATURAL CON UN ALOJAMIENTO RURAL. Y SE COMPROMETIERON A INICIAR PROCESO PARA CAMBIAR A PERSONA JURIDICA. • SE REALIZARON TRABAJOS DE PINTURA DE FACHADAS, SE RETIRARON REJAS
RECOMENDACIONES	INTERNAS Y SE RECIBIO MOBILIARIO PARA MEJORAR DISTRIBUCION DE ESPACIO. • SE HABLO DE TARJETA DE REGISTRO DE ALOJAMIENTO Y MIGRACION COLOMBIA PARA REGISTRO HUESPEDES NACIONALES Y EXTRANJEROS.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES	
C.C	4.208.865	**C.C**	4.076.691
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3177266086
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES			**C.C:** 4.076.691
Empresa /Unidad Productiva: FINCA LAS DELICIAS – POSADA RURAL			**Nit:** 4.076.691 – 0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Km 0,5 Vía Vereda Monserrate		**Tel/Cel:** 3177266086	
MATRICULA MERCANTIL 178957	**RNT** 221999	**Correo electrónico:** gustavomelot@gmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 24 JULIO.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.** **FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL**

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	• SE ABORDARON DOS TEMAS PRINCIPALES QUE FUERON. 1. FORDACION EN TEMAS DE LIMPIEZA Y ORGANIZACION DE HABITACIONES CON PROPIETARIOS Y CON. PERSONAL DE LIMPIEZA TRABAJANDO EN TEMAS DE HIGIENE. Y DESINFECCION Y PRESENTACION DE CAMAS Y HABITACIONES
RECOMENDACIONES	2. ADICIONAL A LO ANTERIOR SE REVISARON LAS TARIFAS DE ALOJAMIENTO Y TENIENDO EN CUENTA LOS PRECIOS DEL MERCADO. SE ESTABLECIERON PRECIOS DE TEMPORADA BAJA Y ALTA PARA LAS DIFERENTES ACOMODACIONES 3.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES	
C.C	4.208.865	**C.C**	4.076.691
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3177266086
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES			**C.C:** 4.076.691
Empresa /Unidad Productiva: FINCA LAS DELICIAS – POSADA RURAL			**Nit:** 4.076.691 – 0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Km 0,5 Vía Vereda Monserrate		**Tel/Cel:** 3177266086	
MATRICULA MERCANTIL 178957	**RNT** 221999	**Correo electrónico:** gustavomelot@gmail.com	

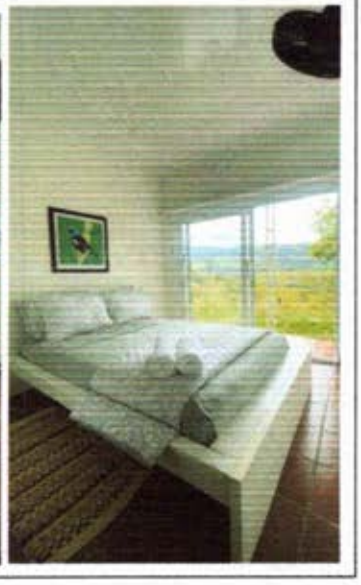
Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 01 Y 03 AGOSTO

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA





GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	EN LA INTERVENCION SE REALIZARON ADICIONALMENTE LOS SIGUIENTES ASPECTOS: 1. SE RETIRARON REJAS INTERNAS. 2. SE PULIO BAÑO HALL PRINCIPAL DE AREAS SOCIALES. 3. SE ELABORARON CUADROS DECORATIVOS HABITACIONES Y AREAS SOCIALES
RECOMENDACIONES	4. SE HIZO MONTAJE DE COMEDOR Y HABITACIONES UTILIZANDO ELEMENTOS QUE SE RENTAN. 5. SE COLOCARON PERCHEROS Y MESAS DE NOCHE EN HABITACIONES. 6. SE LIMPIO Y ORGANIZO LA BODEGA Y LA JARDINERIA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO HERNANDO MELO TORRES	
C.C	4.208.865	**C.C**	4.076.691
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3177266086
Firma:		**Firma:**	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO ALOJAMIENTO RURAL FINCA LAS DELICIAS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

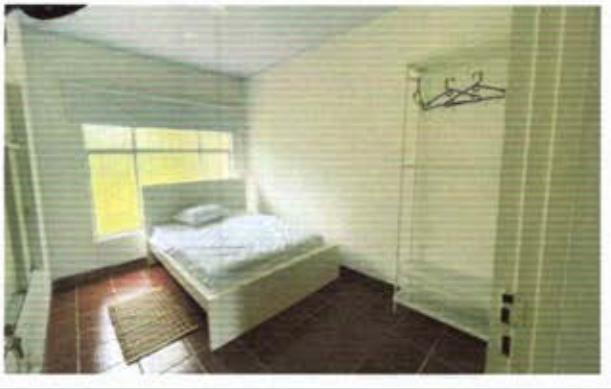
CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

Actividad.	
Pintar Fachada	
Antes	Después
	

Actividad.	
Organizar bodega	
Antes	**Después**
	
	

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

Actividad.	
Organizar Habitaciones y áreas comunes	
Antes	**Después**
	
	
	

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S






Capacitación temas administrativos	
Reunión Tarifas	**Tarifas Alojamiento**
	
Clientes de turismo: Habitación 1: 1 Pax: $85.000 2 Pax: $120.000 Habitación 2 y 3: 1 Pax: $65.000 2 Pax: $100.000 Noche toda la finca 3 habitaciones máximo 8 personas 400.000 1 noche: segunda noche 25% de descuento. Es decir dos noches. $700.000	Clientes de negocios y trabajo: Habitación 1: 1 Pax $65.000 2 Pax $ 80.000 Habitación 2 y 3 1 Pax $50.000 2 Pax $70.000 Los precios pueden disminuir si ustedes acuerdan con el cliente realizar limpieza sólo una vez durante su estadía.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Capacitación Limpieza y organización de habitaciones.
	En esta reunion se hablo de la responsabilidad de la empresa como persona natural y se propuso cambiarse a persona juridica con el objetivo de blindar los intereses de las personas, tambien se hablo de las responsabilidades de una S.A.S y el comrpomiso fue analizar si se mudarian de natural a juridica, tambien se hablo de los formatos de cotización, cuentas de cobro, registro de huéspedes y polizas de asistencia.

Vb
Julian Mejia Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: SANDRA MILENA ROA ALFONSO			**C.C:** 23.417.986
Empresa /Unidad Productiva: CASA DE LOS GRIFOS			**Nit:** N/A
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 18		**Tel/Cel:** 3112124832	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** smra770328@gmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 Intervención In Situ	**Fecha:** 05 SEPTIEMBRE
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE BUSCARON LOS RECURSOS PARA CONSEGUIR CLIENTES QUE HACEN FALTA EN EL ESTABLECIMIENTO CONSEGUIMOS TELAS PARA ELABORAR PLECEROS Y TOALLA PARA TARETES DE PIZ DE DOCITA. ELABORAMOS EL LOGO DE CASA DE LOS CRIFOS. ADICIONAL A LO ANTERIOR SE
RECOMENDACIONES	HABLO DE TARJETA DE REGISTRO DE ALOJAMIENTO Y MIGRACION COLOMBIA Y DE FORTALECIMIENTO COMO PERSONA NATURAL AUNQUE DE MOMENTO NO SE FORTALIZARA • POR OTRO LADO HABLAMOS DE TARIFAS. Y SE DETERMINARON DE ACUERDO A PRECIO DE MERCADO

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** SANDRA MILENA ROA ALFONSO	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.986
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112124832
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: SANDRA MILENA ROA ALFONSO			**C.C:** 23.417.986
Empresa /Unidad Productiva: CASA DE LOS GRIFOS			**Nit:** **N/A**
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 18		**Tel/Cel:** 3112124832	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** smra770328@gmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 14 AGOSTO
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE REVISO VISIBILIDAD EN REDES SOCIALES Y PLATAFORMAS DIGITALES Y SOLO APARECE EN GOOGLE, ADICIONAL A ESTO NO CUENTA CON MATERIAL FOTOGRAFICO DE CALIDAD SE DIO FORMACION EN LIMPIEZA DE HABITACIONES Y PRESENTACION DE CAMA.
RECOMENDACIONES	USO DE EQUIPO Y PRODUCTOS Y TRUCOS PARA EL CUIDADO DE LA LENCERIA SE BUSCARON FOTOS ANTIGUAS EN ALBUMS PARA ELABORAR CUADROS DECORATIVOS. ADICIONAL A ESTO SE REVISARON LADOS DE MANTENIMIENTO DE HABITACIONES.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** SANDRA MILENA ROA ALFONSO	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.986
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112124832
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: SANDRA MILENA ROA ALFONSO			**C.C:** 23.417.986
Empresa /Unidad Productiva: CASA DE LOS GRIFOS			**Nit:** N/A
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 18		**Tel/Cel:** 3112124832	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** smra770328@gmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 23 SEPTIEMBRE

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA











GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	SE RETIRARON CAMAS METALICAS, SE PUSIERON MEDIAS DE NOCHE, SE ELABORARON CUADROS DECORATIVOS, SE FABRICARON PLECERAS Y TOALLAS DE CUERPO Y MANOS - Y PIEL ADICIONAL A ESTO SE DISEÑO Y ELABORO CAMPAÑA DE USO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE
RECOMENDACIONES	DE LOS RECURSOS, SANDRA TAMBIEN ELABORO PORTARROLLO DE PAPEL HIGIENICO, TOALLAS DE PIE Y TODO CON MATERIALES QUE TENIA Y NO USABA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** SANDRA MILENA ROA ALFONSO	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.986
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112124832
Firma:		**Firma:** SROA	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO CASA DE LOS GRIFOS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

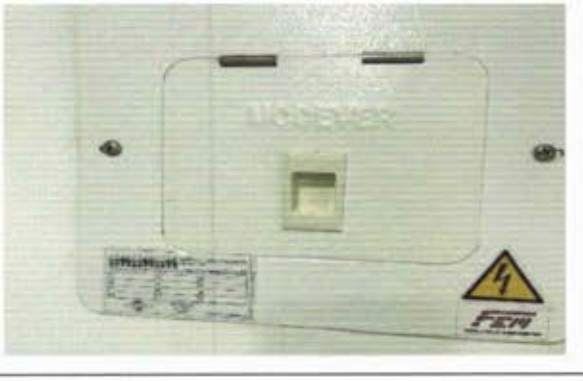
OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

Alojamiento Casa de Los Grifos	
Actividad mejorar habitaciones	
Se fabricaron pieceros, cojines, cuadros decorativos, mesas de noche, se compraron toallas de cuerpo, toallas faciales y de manos, se elaboraron tapetes para la salida de la ducha, se retiraron camas metálicas, se desmancharon sabanas blancas, se construyeron mesas de noche y se elaboraron velas aromáticas para ambientar la habitación, se elaboraron portarrollos de papel higienico.	
Antes	Después
	
	
	

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

	En los baños se colocaron mayor numero de toallas, tapete de salida de ducha, toallas de cuerpo, de manos, campaña ecologica para uso racional de los recursos.
	Se hablo de temas de registro de huespedes nacionales y extranjeros, TRA y Migración colombia pero debido a que no es iniciativa formal aun no se pudo avanzar en temas de implementación, tambien manifesto interes de formalizarse como persona natural y se indico como hacerlo pero quedo como tarea de mediano plazo y se fijaron tarifas.
	Se capacito en Limpieza y preparación de habitaciones para huéspedes, tendido y presentación de cama, trucos de lavandería para cuidado de lencería, se fabricaron de cero los cuadros decorativos con fotografías antiguas de Sabanalarga.
	Se señalizo con riesgo eléctrico, evacuación y emergencias, escaleras, ruta de evacuación los pasillos y salidas de las habitaciones.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

	Se podo el arbol para tener mejor vista del parque y de los arboles frente al alojamiento.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: ALDEMAR COLMENARES SALGADO			**C.C:** 74.810.536
Empresa /Unidad Productiva: ABISUTOS DE SABANALARGA			**Nit:** 74.810.536-0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 2 N° 6 - 55 Barrio la Esperanza		**Tel/Cel:** 3209535207	
MATRICULA MERCANTIL 189249	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** aldemarcolmenares86@gmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 Intervención In Situ	**Fecha:** 05 JULIO.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	EN LA VISITA # 1 DE INTERVENCION IN SITU SE DESARROLLARON ACTIVIDADES DE TERCADO LOCAL- LISTA DE MERCADO - SUBRECETAS Y RECETA ESTANDAR, ADICIONAL A ESTO SE HIZO UN EJERCICIO INICIAL PARA VER LA PREPARACION INICIAL DEL ADISUTO Y RECOGER OBSERVACIONES
RECOMENDACIONES	PUNTOS EVIDENCIAR QUE: 1. SE DEBEN MEJORAR CONDICIONES DE HIGIENE Y SEG. ALIMENTARIA 2. OBTENER CERT. TRANSFORMACION DE ALIMENTOS 3. SE DEBE ELABORAR UNA MARCA. 4. CONSTRUIR REDES SOCIALES Y FORTALECIMIENTO 6. TOMAR FOTOGRAFIAS DL PRODUCTO. 7. REESTRUCTURAR PROPUESTA DE EMPRENDIMIENTO

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** ALDEMAR COLMENARES SALGADO	
C.C	4.208.865	**C.C**	74.810.536
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3209535207
Firma:		**Firma:** Aldemar. C. S.	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: ALDEMAR COLMENARES SALGADO			**C.C:** 74.810.536
Empresa /Unidad Productiva: ABISUTOS DE SABANALARGA			**Nit:** 74.810.536-0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 2 N° 6 - 55 Barrio la Esperanza		**Tel/Cel:** 3209535207	
MATRICULA MERCANTIL 189249	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** aldemarcolmenares86@gmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 06 AGOSTO.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

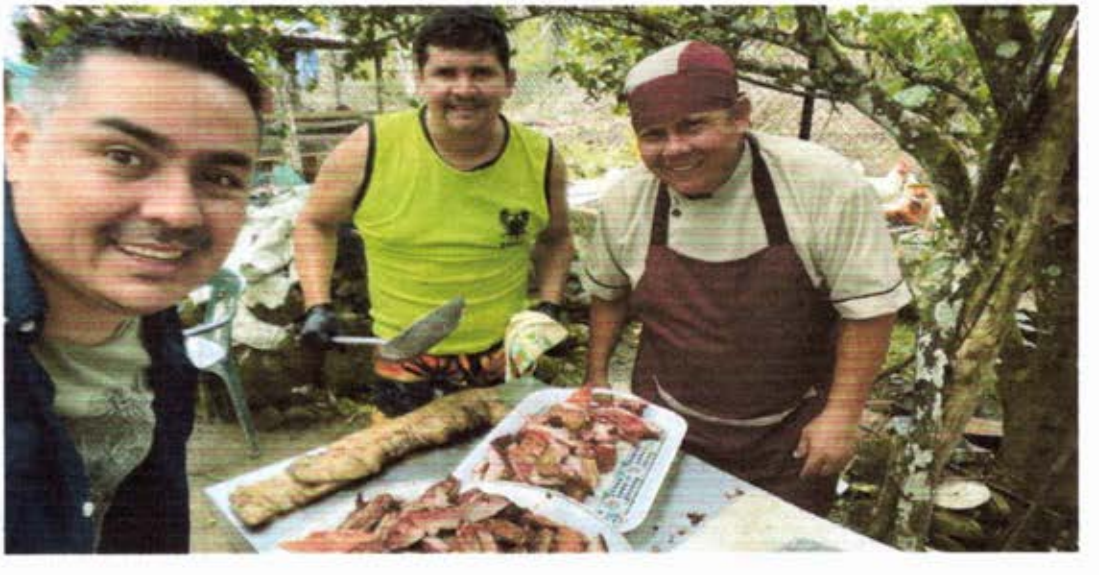
DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	EN LA SEGUNDA VISITA DE INTERVENCION IN SITU SE ACOMPAÑO A ALDEMAR A LA TIENDISTA PARA ELABORAR UNIFORME, ADICIONAL SE TRABAJARON VARIAS PROPUESTAS DE LOGOTIPO DE LA MARCA Y REDES SOCIALES, TAMBIEN SE ELABORO UNA LISTA DE NECESIDADES DEL EMPRESARIO
RECOMENDACIONES	Y SE REALIZO ASESORIA PARA QUE EL EMPRESARIO SE REGISTRARA EN CAMARA DE COMERCIO COMO PERSONA NATURAL.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** ALDEMAR COLMENARES SALGADO	
C.C	4.208.865	**C.C**	74.810.536
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3209535207
Firma:		**Firma:** Aldemar C.S.	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: ALDEMAR COLMENARES SALGADO			**C.C:** 74.810.536
Empresa /Unidad Productiva: ABISUTOS DE SABANALARGA			**Nit:** 74.810.536-0
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 2 N° 6 - 55 Barrio la Esperanza		**Tel/Cel:** 3209535207	
MATRICULA MERCANTIL 189249	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** aldemarcolmenares86@gmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 19 SEPTIEMBRE
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	SE REALIZARON AJUSTES A LA PRODUCTA Y SE RETIRARON INGREDIENTES YA QUE TENIA MUCHOS CARBOHIDRATOS. SE RETIRO LA PAPA Y EL HUESO DE PLATANO Y SE CAMBIO PLATANO VERDE POR PLATANO MADURO.
RECOMENDACIONES	UNA VEZ SE PRACTICO LA NUEVA PREPUESTA SE HIZO EL EVENTO DE LANZAMIENTO, INICIALMENTE SE TENIA PROGRAMADO PARA 20 PLATOS PERO FINALMENTE SE VENDIERON 90., SE APROVECHO PARA TRABAJAR TEMAS DE PRESENTACION, EMPLATADO, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** ALDEMAR COLMENARES SALGADO	
C.C	4.208.865	**C.C**	74.810.536
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3209535207
Firma:		**Firma:** Aldemar C.S.	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO ABISUTOS DE SABANALARGA

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

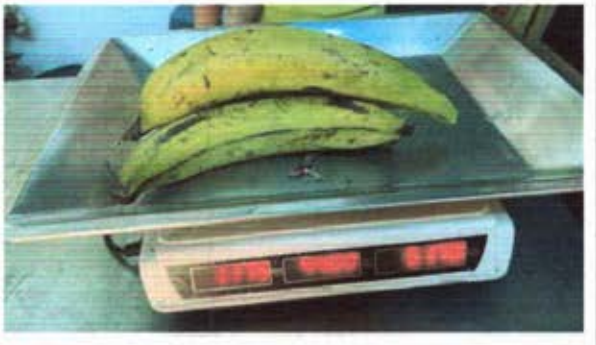
Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

Abisutos de Sabanalarga

Actividades de mejora

	Se hicieron varias propuestas para el logo pero finalmente nos quedamos con esta marca para los productos de Aldemar
	Se costeo el plato de Abisuto y se elaboró receta estándar
	Se capacito en temas de costos de alimentos, margen de ganancia, cálculo de mermas y porcionamiento y balance de ingredientes y se avanzo en el proceso de formalización para la obtención del registro mercantil de cámara de comercio como persona natural.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

 	Se mandaron a hacer uniformes antifluidos para aldemar.
 	Se comenzaron a usar elementos de protección personal y elementos de manipulación de alimentos, guantes de nitrilo, carnaza, tapabocas, gorro, zapatos cerrados y traje antifluidos, adicional a lo anterior obtuvo el certificado de manipulación de alimentos.
	Se trabajaron temas relacionados con porcionamiento y compra de ingredientes.
	Se retiraron ingredientes y se mejoro el emplatado y la presentación del enpaque.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare



Se construyeron redes sociales para que este pueda promocionar su producto en la empresa.

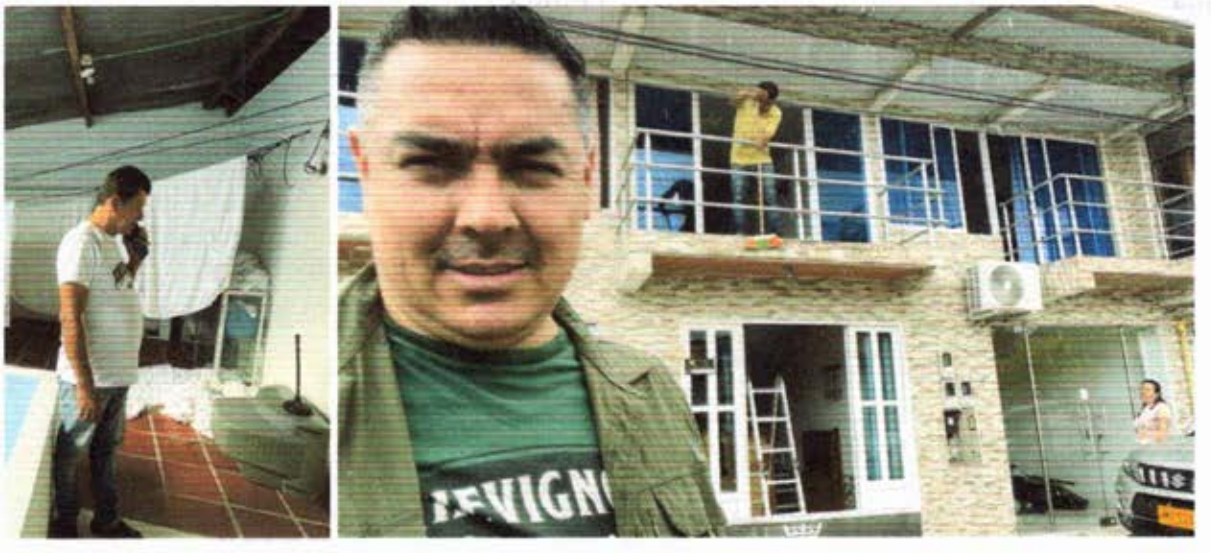
Vb
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: IRMA VEGA FERNANDEZ			**C.C:** 23.417.638
Empresa /Unidad Productiva: HOTEL LAS VEGAS			**Nit:** 23.417.638 -3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: CRA 7 N° 5 – 35 (Barrio Centro)		**Tel/Cel:** 3112376476	
MATRICULA MERCANTIL 127421	**RNT** 49722	**Correo electrónico:** irmavega00@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 intervención In Situ	**Fecha:** 29 JULIO
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	SE REUBICARON CAMAS. SE RETIRO LETRERO DEL HOTEL. SE ORGANIZARON CABLES DE INTERNET Y T.V. SE REUBICO LA SEÑALETICA DE EVACUACION Y EMERGENCIAS. SE ORGANIZARON CABLES DE FACHADAS. Y SE LIMPIARON PUERTAS Y PAREDES.
RECOMENDACIONES	ADICIONAL A ESTO SE SELECCIONARON FOTOS PARA ELABORAR CUADROS DECORATIVOS DE HABITACIONES Y AREAS COMUNES.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** IRMA VEGA FERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.638
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112376476
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: IRMA VEGA FERNANDEZ			**C.C:** 23.417.638
Empresa /Unidad Productiva: HOTEL LAS VEGAS			**Nit:** 23.417.638 -3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: CRA 7 N° 5 – 35 (Barrio Centro)		**Tel/Cel:** 3112376476	
MATRICULA MERCANTIL 127421	**RNT** 49722	**Correo electrónico:** irmavega00@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 09 AGOSTO

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA








GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE EL PERIODO DE ESTA VISITA SE REALIZO FORMACION EN TEMAS DE CAMARERIA Y LIMPIEZA E HIGIENE DE HABITACIONES, ADICIONALMENTE SE ACOMPAÑO EN LA CONSTRUCCION DEL JARDIN INTERIOR Y SE REALIZO EJERCICIO PARA VER TEMAS RELACIONADOS
RECOMENDACIONES	CON RESEÑAS DE HABITACIONES PONIENDO PISOS, CUADROS, COJINES Y TENDIENDO DIFERENTE LA CAMA TAMBIEN SE TRABAJARON TEMAS DE TARIFAS Y REGISTRO DE HUESPEDES PERO NO SE PUEDE MANEJAR TRA Y MIGRACION CHAPORQUE NO TIENEN LAS COMPETENCIAS PARA MANEJAR LAS PLATAFORMAS

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** IRMA VEGA FERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.638
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112376476
Firma:		**Firma:**	

ADICIONAL A ESTO SE MEJORO FORMATO DE CUENTA DE COBRO. Y FORMATO DE COTIZACION PARA EMPRESAS

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: IRMA VEGA FERNANDEZ			**C.C:** 23.417.638
Empresa /Unidad Productiva: HOTEL LAS VEGAS			**Nit:** 23.417.638 -3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: CRA 7 N° 5 – 35 (Barrio Centro)		**Tel/Cel:** 3112376476	
MATRICULA MERCANTIL 127421	**RNT** 49722	**Correo electrónico:** irmavega00@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 29 Agosto

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA













	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE INSTALO SEÑALETICA DE EVACUACION Y EMERGENCIAS LIMPIACION PAREDES Y PUERTAS SE COLOCO EL NUEVO LETRERO, SE ELABORARON CUADROS DECORATIVOS DE HABITACIONES, POR OTRA PARTE SE CREARON REDES
RECOMENDACIONES	SOCIALIZI DEL HOTEL Y SE GENERARON PUBLICACIONES Y SE COMPLETO LA INFORMACION DEL HOTEL. SE REUBICARON PLANTAS DECORATIVAS EN AREAS SOCIALES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** IRMA VEGA FERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.638
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3112376476
Firma:		**Firma:**	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO HOTEL LAS VEGAS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

Hotel Las Vegas	
Actividades de mejora	
LAS VEGAS HOTEL	Se hicieron varias propuestas para el logo pero finalmente nos quedamos con esta marca muy parecida a la anterior.
	Se mandaron a hacer uniformes para el personal de limpieza y recepción.
	Se construyo un jardin interior que mejoro considerablemente las áreas sociales del establecimiento.
	Se organizaron cabeceros y bases de cama con el fin de unificar el concepto y el lenguaje de materiales y formas.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	La propietaria compro almohadas, telas para elaborar pieceros y cortinas y cojines
	Se reubico la sala para mejorar un espacio que estaba vacio y que requeria de algun mobilizario para mejorar este espacio.
	Se limpiaron paredes
	Se hizo un ejercicio para ver como quedaría con pieceros y cojines y se mejoro considerablemente la habitación.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

	Organizaron cables de tv y energia de televisores detrás de estos .
	Se realizo jornada de organización y limpieza de recepción y cuarto de cafería
	Se crearon redes sociales del establecimiento
	Se organizaron cables detrás del TV

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	Se lavaron cortinas de baños
	Se colocaron pieceros, cojines y cuadros decorativos nuevos.

Capacitación temas administrativos	
Reunión Tarifas	**Tarifas Alojamiento**
	
Clientes de turismo: Habitación 1: 1 Pax: $60.000 2 Pax: $100.000 3 Pax: 150.000 4 Pax $180.000	Clientes de negocios y trabajo: Habitación 1: 1 Pax $50.000 2 Pax $70.000 Los precios pueden disminuir si ustedes acuerdan con el cliente realizar limpieza sólo una vez durante su estadía y al número de noches que se alojen.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	Se trabajaron temas de tarjeta de registro de alojamiento pero el hotel no cuenta con los medios tecnologicos para subir los registros de los huéspedes y los propietarios no cuentan las competencias para manejar las plataformas de TRA y Migración Colombia. Se sigue manejando en libro de huéspedes.
	Se coloco el letrero nuevo y adicional a esto se juntaron los cables de la fachada para que se vea un solo cable en lugar de 14 cables que obstaculizan la vista y que contaminan visualmente la fachada del hotel.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: DAYRON RAMIRO PARRA			**C.C:** 1.116.992.755
Empresa /Unidad Productiva: PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ			**Nit:** 1.116.992.755 – 1
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 8 Calle 7 – 08		**Tel/Cel:** 3103343905	
MATRICULA MERCANTIL 155596	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** Dayron2014parra@gmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 intervención In Situ	**Fecha:** 14 JUNIO 2025.
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

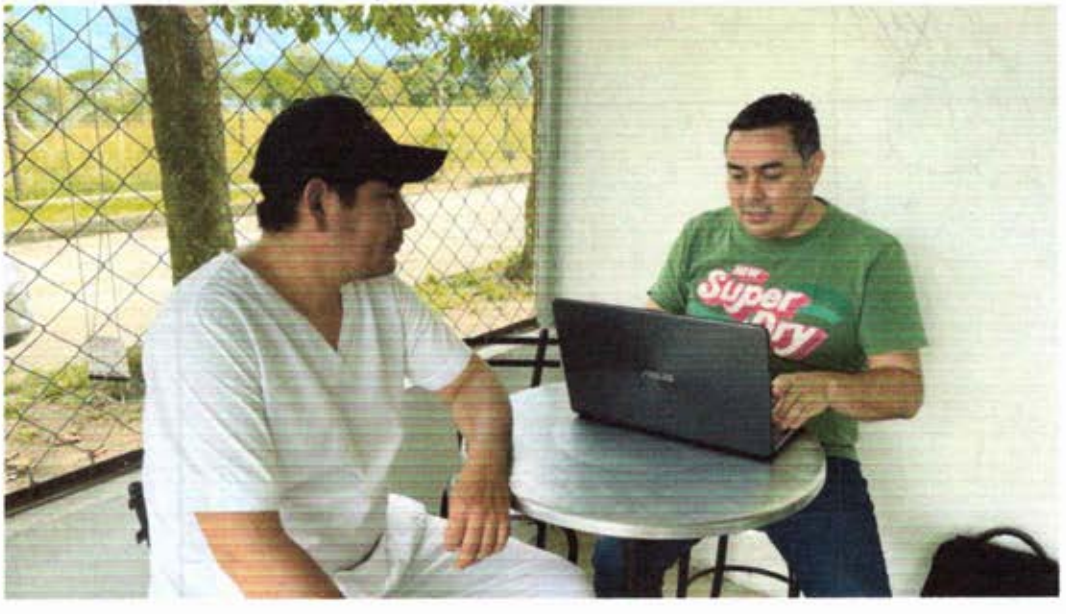
DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE TODO UN DIA SE REALIZO JORNADA DE ORGANIZACION Y LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO SE SACARON 7 BOLSAS DE BASURA Y SE ORGANIZO CHATARRA DE LA QUE SALIERON 140 KG. CON ESTE
RECOMENDACIONES	DINERO SE COMPRO PINTURA SE VENDIO REFRIGERADOR GRANDE PARA COLOCAR Y COMPRAR CERAMICA PISO. Y SE ENCARGO PINTURA DE HOMECENTER.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** DAYRON RAMIRO PARRA	
C.C	4.208.865	**C.C**	1.116.992.755
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3103343905
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: DAYRON RAMIRO PARRA			**C.C:** 1.116.992.755
Empresa /Unidad Productiva: PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ			**Nit:** 1.116.992.755 – 1
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 8 Calle 7 – 08		**Tel/Cel:** 3103343905	
MATRICULA MERCANTIL 155596	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** Dayron2014parra@gmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 03 AGOSTO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	SE ENTREGARON OBSERVACIONES DE ORGANIZACION Y LIMPIEZA. SE COMPROMETIO A MEJORAR. 1. ALMACENAMIENTO PRODUCTOS SECOS 2. REFRIGERACION Y CONGELACION. 3. REPARAR PUERTAS CORREDIZAS
RECOMENDACIONES	4. RENOVAR CERT. MANIPULACION ALIMENTOS 5. ENVIAR LOGO BASE PARA DISEÑO DE MAREA 6. RECIBIO CAPACITACION SERVICIO AL CLIENTE. 7. SE REVISARON RECETAS DE PRODUCTOS Y AJUSTARON FORMULAS.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** DAYRON RAMIRO PARRA	
C.C	4.208.865	**C.C**	1.116.992.755
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3103343905
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: DAYRON RAMIRO PARRA			**C.C:** 1.116.992.755
Empresa /Unidad Productiva: PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ			**Nit:** 1.116.992.755 – 1
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 8 Calle 7 – 08		**Tel/Cel:** 3103343905	
MATRICULA MERCANTIL 155596	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** Dayron2014parra@gmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 16 SEPT. 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	SE AVANZO CON ACTIVIDADES DE OBRA Y ADICIONAL A ESTO SE PUSO PISO CERAMICO LOCAL COMERCIAL. SE PINTO FACHADA Y PAREDES INTERIORES SE COLOCO PVC DECORATIVO. SE ELABORARON CUADROS DECORATIVOS Y LETRERO DEL NEGOCIO
RECOMENDACIONES	SE REPARO VITRINA, SE CAMBIO ILUMINACION Y SE PINTARON Y REPARARON PUERTAS DE REJAS. SE COMPRARON UNIFORMES Y SE TOMARON FOTOGRAFIAS PRODUCTO Y CREARON REDES SOCIALES

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** DAYRON RAMIRO PARRA	
C.C	4.208.865	**C.C**	1.116.992.755
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3103343905
Firma:		**Firma:**	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANÁ

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

Panadería y Pastelería El Maná	
Actividades de mejora	
	Se realizo jornada de limpieza y se sacaron equipos y vitrinas viejas, basura y reciclaje y se organizo patio junto a panadería, en total salieron 140 kilos de chatarra que se vendió para comprar pintura de fachada y sala de ventas.
	En esta visita revisamos las recetas que tiene documentadas Dayron en un cuaderno pero no pudimos generar un documento en excel con estas debido a que no les sirve de nada por que no tienen computador pero se ajustaron porcentajes de utilidad y de margen de error al formato que el maneja, adicional se trabajaron formatos de cotización y de cuentas de cobro.
	En este revisamos el tema de manipulación de alimentos que aunque el tenia su certificado vigente procedimos a actualizarlo, revisamos tambien la campra de uniformes y diseñamos el logotipo de la panadería para que fuera la marca tomando como base uno que ellos tenian previamente diseñado.
	Se trabajo en formación para que Dayron trabaje temas de producción de forma organizada

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	La fachada se pañeto y se pinto con la casa.
	Se reubico la sala para mejorar un espacio que estaba vacio y que requeria de algun mobilizario para mejorar este espacio.
	Se reparo vitrina y se organizó local comercial, piso se colocó cerámica, paredes se pintaron, se puso PVC decorativo y usando una lata recuperada de la chatarra imprimimos un vinilo con el logo e hicimos el cartel de la panadería.
	Se adquirieron los uniformes para mejorar la presentación del personal de producción de alimentos.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se diseño la marca y se elaboro el letrero.
	Se repararon mesas, se tomaron fotos de productos, se imprimieron y se hicieron cuadros decorativos. Adicional a esto se repararon mesas, puertas se dejaron corredizas y se puso luz calida para evitar la llegada de insectos al área de producción.
	Se crearon redes sociales del establecimiento y se realizaron publicaciones con material fotografico del establecimiento.
	En el área de producción quedan pendientes poner el piso, colocar sistema eléctrico, tomacoorrientes e interruptores pero se entregaron recomendaciones para que Dayron realice estas adecuaciones.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO			**C.C:** 7.231.914
Empresa /Unidad Productiva: AGUA CLARA – CAFÉ BISTRO			**Nit:** 7.231.914 – 3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – CORREG. AGUACLARA	
Dirección: Cra 4 N° 2R – 86		**Tel/Cel:** 3229284920	
MATRICULA MERCANTIL 183427	**RNT**	**Correo electrónico:** oscarivan.lazo06@gmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 intervención In Situ	**Fecha:** 22 JULIO
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	SE ESCRIBIO LA RECETA PASO A PASO DE UNA TANTECADA Y CON HERRAMIENTA EN MANO Y MEDIDOR DE LIQUIDOS SE PROCEDIO A ENSEÑAR A ELABORAR UNA RECETA ESTANDAR DE ESTE PRODUCTO PARA PROCESAR A ENSEÑAR A COSTEAR ALIMENTOS
RECOMENDACIONES	ADICIONAL A ESTO SE TRABAJO EN SERVICIO AL CLIENTE, FRASEOLOGIA. Y SE REVISARON TAREAS DEJADAS EN MEJORAS VISUALES QUE DEBIAN REALIZARSE POR PARTE DEL EMPRESARIO.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO	
C.C	4.208.865	**C.C**	7.231.914
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3229284920
Firma:		**Firma:**	

GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO			**C.C:** 7.231.914
Empresa /Unidad Productiva: AGUA CLARA – CAFÉ BISTRO			**Nit:** 7.231.914 – 3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – CORREG. AGUACLARA	
Dirección: Cra 4 N° 2R – 86		**Tel/Cel:** 3229284920	
MATRICULA MERCANTIL 183427	**RNT**	**Correo electrónico:** oscarivan.lazo06@gmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 31 JULIO
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA TERCERA VISITA SE TRABAJARON TEMAS RELACIONADOS CON ORGANIZACION DE BODEGAS Y VITRINISMO, ADICIONAL A ESTO SE PORCIONO Y ORGANIZARON PRODUCTOS POR FECHA DE FABRICACION PEPS. Y SE ORGANIZARON SALGEROS.
RECOMENDACIONES	Y PRODUCTOS CONTENEDORES DE ALIMENTOS Y REVISARON ASPECTOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SE ORGANIZARON ALIMENTOS EN REFRIGERACION Y CONGELACION PARA EVITAR CONTAMINACION. TAMBIEN SE ~~MOVIERON MUEBLES Y SE ORGANIZO DECORACIÓN~~ SEÑALETICA Y MOBILIARIOS Y EQUIPOS

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO	
C.C	4.208.865	**C.C**	7.231.914
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3229284920
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO			**C.C:** 7.231.914
Empresa /Unidad Productiva: AGUA CLARA – CAFÉ BISTRO			**Nit:** 7.231.914 – 3
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – CORREG. AGUACLARA	
Dirección: Cra 4 N° 2R – 86		**Tel/Cel:** 3229284920	
MATRICULA MERCANTIL 183427	**RNT**	**Correo electrónico:** oscarivan.lazo06@gmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 05 SEPTIEMBRE 2025

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA













GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA DE INTERVENCION SE REALIZO CONTEO DE HAMBURGUESAS, HOTDOGS, MANTECADA, SANDUCHES Y BEBIDAS REFRESCANTES, ESTO PERMITIO QUE SE IDENTIFICARA QUE NO SE ESTABA FANANDO LO QUE SE DEBIA Y AJUSTAMOS
RECOMENDACIONES	LOS PRECIOS DE VENTA PARA COBRAR LO QUE ERA JUSTO. ADICIONAL A LO ANTERIOR SE INNOVO CON EL DESARROLLO DE NUEVAS BEBIDAS COMO LAS SODAS. Y EL POSTRE AFOGATO, TAMBIEN APROVECHAMOS PARA MOSTRAR LA PRESENTACION DE OTROS PRODUCTOS CON MIRAS AL EJERCICIO DE FOTOGRA

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** OSCAR IVAN MARTINEZ LAZO	
C.C	4.208.865	**C.C**	7.231.914
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3229284920
Firma:		**Firma:**	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO AGUACLARA CAFÉ BISTRO

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

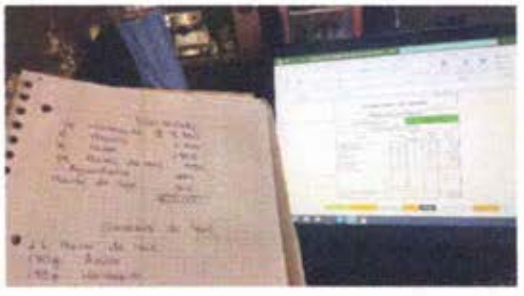
CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

Aguaclara Café Bistró	
Actividades de mejora	
	Se mejoro el logo de aguaclara café bistró dándole mas balance.
	Se diseño un postre con café de origen sabanalarga, helados cremosos de sabanalarga y sirope de cacao llamado afogato
	Se costeo la hamburguesa
	Se costeo el Hotdog, la mantecada y los sanduches y las bebidas refrescantes.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se revisaron las recetas y se ajustaron para lograr mejores combinaciones de sabores y se costearon.
	Se realizo un ejercico de costeo desde cero de la elaboración de la mantecada para que oscar y fanny conocieran como se debe costear un producto.
	Trabajamos temas de servicio al cliente, fraseología, servicio a la mesa, higiene y seguridad alimentaria
	Se realizo un ejercicio de vitrinismo y se organizo botellero.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare



GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se rotularon todos los productos con fecha de fabricación y vencimiento y adicional a esto se separaron por tipo para evitar contaminación cruzada.
	Se organizo el almacenamiento de refrigeración y congelación para evitar temas de contaminació cruzada.
	Se compraron lamparas exteriores e interiores para mejorar la deooración e iluminación, adicional a esto se pintaron y retocaron algunas paredes y se movieron mesas y sillas para mejorar la distribución y garantizar espacios de circulación amplios.
	Se busco en internet presentación de bebida tipo capuccino y se mejoro la presentación de estos.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se elaboro este café con zumo de naranja y se llamo Orange Coffee aprovechando la fama de la naranja de Sabanalarga.
	Se mejoro la presentación de la hamburguesa y se elaboraron promociones para vender combos.
	Se mejoro la presentación de los hotdogs y se elaborarón promociones para vender combos.
	Se elaboraron cuadros decorativos con las fotos

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se construyo un letrero para llamar la atención de los viajeros de la carretera invitandolos a entrar.

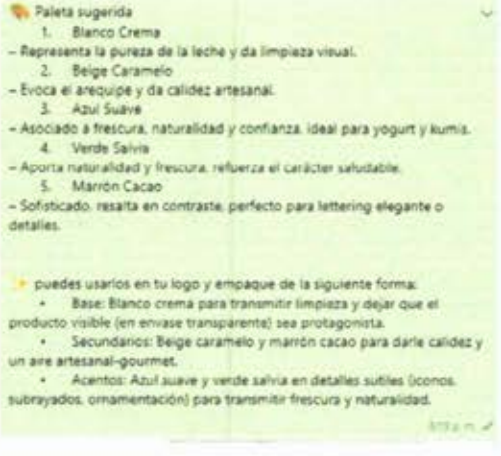
Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: NANCY YOLANDA VARGAS			**C.C:** 23.417.927
Empresa /Unidad Productiva: EL GRIEGO LA PERLA			**Nit:** 23.417.927-7
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 19		**Tel/Cel:** 3214534909	
MATRICULA MERCANTIL 189307	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** nancyzoo08@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:**
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	











	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE TRABAJO ARDUAMENTE EN EL DISEÑO DE UNA MARCA QUE NOS PERMITIERA CONECTAR CON LOS CLIENTES Y SE ELABORARON VARIAS PROPUESTAS ADICIONAL A ESTO SE HIZO UN ANALISIS DE LA ~~FORMA DE LA ETIQUETA~~, EL ~~TAMAÑO~~ EL CONCEPTO DE LA MARCA, LA IDENTIDAD VISUAL PROPUESTA, PALETA DE COLORES SUGERIDA. LA ETIQUETA SUGERIDA. ADICIONAL A ESTO SE PROPUSO CREAR EN IMAGENES EL PAISAJE CULTURAL SABANA LARGUENSE PARA DIBUJARLO EN CAMISAS, MUROS SOUVENIR
RECOMENDACIONES	

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** NANCY YOLANDA VARGAS	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.927
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3214534909
Firma:		**Firma:** Yanyalonda V	

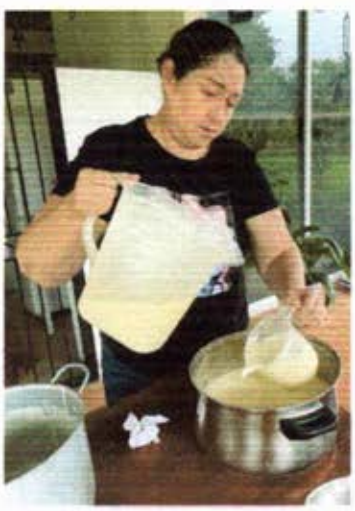
	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: NANCY YOLANDA VARGAS			**C.C:** 23.417.927
Empresa /Unidad Productiva: EL GRIEGO LA PERLA			**Nit:** 23.417.927-7
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 19		**Tel/Cel:** 3214534909	
MATRICULA MERCANTIL 189307	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** nancyzoo08@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 intervención In Situ	**Fecha:**
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	







	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE REALIZO UN EJERCICIO DE PREPARACION Y COSTEO DEL YOGURT GRIEGO DESDE EL PASO 1. *ADICIONAL A ESTO SE EXPLORARON OTRAS OPCIONES DE PRODUCTOS LACTEOS QUE SE PUEDEN PREPARAR
RECOMENDACIONES	* ADICIONAL A LO ANTERIOR SE BUSCARON MARCAS DE YOGURT GRIEGO PARA VER ENVASES, EMPAQUES, PRESENTACION Y SE VISITARON LOS COMERCIOS LOCALES PARA DESARROLLAR ANALISIS DE PRECIOS QUE PERMITA ANALIZAR EL INGRESO AL MERCADO LOCAL.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** NANCY YOLANDA VARGAS	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.927
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3214534909
Firma:		**Firma:** Yancy Yolanda V	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: NANCY YOLANDA VARGAS			**C.C:** 23.417.927
Empresa /Unidad Productiva: EL GRIEGO LA PERLA			**Nit:** 23.417.927-7
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Calle 5 N° 7 – 19		**Tel/Cel:** 3214534909	
MATRICULA MERCANTIL 189307	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** nancyzoo08@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:**
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE INTENTO ORGANIZAR EL ESPACIO DE LAS EXPEDIENCIAS Y LOGRAMOS MOVER PLANTAS DECORATIVAS RETIRAR POLISOMBRAS, MOVER OBJETOS DECORATIVOS PERO EL ESPACIO GRUESO QUE DESEABAMOS ORGANIZAR NO
RECOMENDACIONES	PUDO LOGRARSE DEBIDO A QUE LA PROPIETARIA DIJO QUE AHI NO REALIZARIA NADA Y QUE BUSCARIA UN LOCAL ESPECIAL PARA HACERLO.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** NANCY YOLANDA VARGAS	
C.C	4.208.865	**C.C**	23.417.927
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3214534909
Firma:		**Firma:** Nancy Yolanda V	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO GRIEGO LA PERLA

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

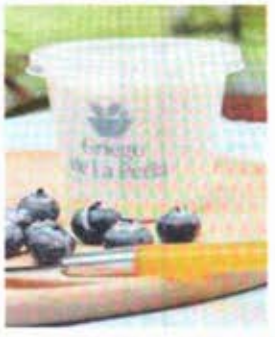
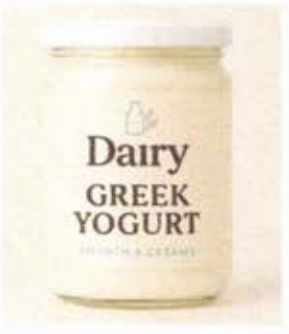
Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

Griego La Perla	
Actividades de mejora	
	Despúes de muchos intentos se construyo la marca de Griego la perla. Esta marca se mando a imprimir en etiquetas de fondo transparente que se pegarían al envase seleccionado que también fue modificado.
	Se costeo el yugurt griego y pudimos observar que Nancy no estaba ganando lo que debia y se hicieron ajustes al precio de venta.
	Se costeo el areuipe casero desde cero y se elaboro recetá estándar
	Se elaboro receta del yogurth griego y se repaso el proceso para detectar deficiencias y fallas en la manipulación y se calcularon las cantidades para las porciones que se elaborán.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

 	Se realizo una busqueda intensa en internet para mejorar la presentación final del yogurt y finalmente seleccionamos la opción de la izquierda que era la que mas se adaptaba al producto y al territorio y al fabricante
	Se propuso organizar este espacio para realizar experiencias de refrigerios saludables para los visitantes pero no se logro desarrollar ya que no se contaba con los recursos
	La propuesta fue algo así para poder tener un punto de exhibición y degustación en el que los clientes puedan probar y comprar los productos pero no logramos sacar esta iniciativa adelante.
	Se mejoro considerablemente el almacenamiento en refrigeración y congelación y la empresaria esta pendiente de la llegada de nuevos equipos de refrigeración y de almacenamiento que vienen con otro proceso de formación para tener sus propios espacios de producción.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se analizaron los diferentes tipos de envases para los productos y se propuso sacar mas productos derivados de la leche a la venta.
	La empresaria se formalizo y obtuvo su registro Mercantil de Cámara de Comercio.
	La empresaria realizo el proceso de formación y obtuvo su certificado de manipulación de alimentos y usa ahora guantes, gorro y tapabocas en la fabricación del yogurt Griego
	Se realizo una investigación en redes sociales para buscar las mutiples utilidades del yogurth griego como producto y buscamos muchas opciones para tomar fotografías de calidad que sirvan para realizar publicidad en redes sociales y estos son los resultados.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se realizo una investigación en redes sociales para buscar las mutiples utilidades del yogurth griego como producto y buscamos muchas opciones para tomar fotografías de calidad que sirvan para realizar publicidad en redes sociales y estos son los resultados.
	Se realizo una investigación en redes sociales para buscar las mutiples utilidades del yogurth griego como producto y buscamos muchas opciones para tomar fotografías de calidad que sirvan para realizar publicidad en redes sociales y estos son los resultados.
	Se crearon redes sociales para poder compartir el material digital que se creo durante el proceso.

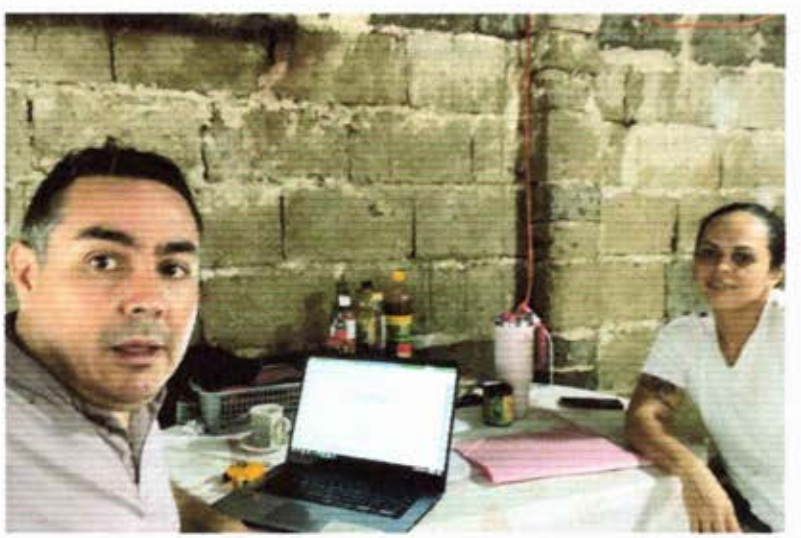
Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA			**C.C:** 52.994.572
Empresa /Unidad Productiva: RESTAURANTE EL SAMÁN			**Nit:** 52.994.572 - 5
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 7 N° 6 – 55		**Tel/Cel:** 3152815626	
MATRICULA MERCANTIL 164283	**RNT**	**Correo electrónico:** cmilenarodriguez83@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 Intervención In Situ	**Fecha:** 01 AGO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE HABLO CON EL PROVEEDOR DE LOS PROVEEDORES DE INSUMOS (CARNES - FRUVER - GRANOS) Y SE IDENTIFICARON PRECIOS DE COMPRA Y SE CALCULARON PORCIONES DE PROTEINAS PARA ALMUERZO. - TAMBIEN SE HABLO DE LAS RESPONSABILIDADES COMO EMPLEADORES.
RECOMENDACIONES	- SE SUGIRIO LLEVAR REGISTRO PAGOS A EMPLEADOS CON COMPROBANTES DE EGRESO, CUENTAS DE COBRO, FIRMA DE PAZ Y SALVOS. Y PLANILLAS - TAMBIEN SE HABLO DE FRACIONAMIENTO PERO LA CARNE YA VIENE PORCIONADA Y SOLO PASA A CONGELACION. ADICIONAL SE DESTACARON ALGUNAS TAREAS PARA INTERVENCION Y ORGANIZACION DEL ESTABLECIMIENTO.

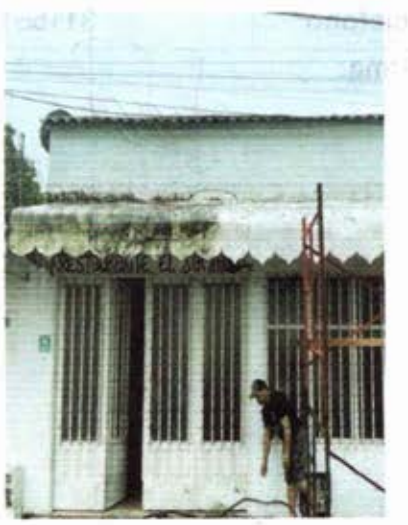
Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA	
C.C	4.208.865	**C.C**	52.994.572
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3152815626
Firma:		**Firma:** CMilena Rodriguez	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA			**C.C:** 52.994.572
Empresa /Unidad Productiva: RESTAURANTE EL SAMÁN			**Nit:** 52.994.572 - 5
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 7 N° 6 – 55		**Tel/Cel:** 3152815626	
MATRICULA MERCANTIL 164283	**RNT**	**Correo electrónico:** cmilenarodriguez83@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 07 AGO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE DESARROLLARON LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES. 1. LIMPIEZA GENERAL Y PROFUNDA DE. (COCINA, JARDINERAS, FACHADA, SALON COMEDOR, BAÑO) 2. ADICIONAL A LO ANTERIOR SE PODARON ARBOLES. SE MEJORO
RECOMENDACIONES	LA DISTRIBUCION DE LA JARDINERA 3. SE APLICO CLORO A PAREDES Y PISO PARA MEJORAR MOHO Y HONGOS. 4. SE CAMBIO SEÑALETICA DE SEGURIDAD Y EMERGENCIAS. Y SE TRABAJARON TEMAS DE SOBREPOBLACION Y PESO ALIMENTO

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA	
C.C	4.208.865	**C.C**	52.994.572
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3152815626
Firma:		**Firma:** Cmilena Rodriguez	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA			**C.C:** 52.994.572
Empresa /Unidad Productiva: RESTAURANTE EL SAMÁN			**Nit:** 52.994.572 - 5
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA	
Dirección: Cra 7 N° 6 – 55		**Tel/Cel:** 3152815626	
MATRICULA MERCANTIL 164283	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** cmilenarodriguez83@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 18 SEPTIEMBRE
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA TERCERA VISITA SE REALIZO JORNADA DE EMBELECIMIENTO Y SE DESARROLLARON LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1. SE PINTO LA FACHADA Y EL SALON COMEDOR. 2. SE HIZO LIMPIEZA PROFUNDA A
RECOMENDACIONES	TECHOS Y PAREDES Y EQUIPOS Y MOBILIARIO DE COCINA Y COMEDOR 3. SE INSTALO POLISOMBRA. 4. SE MEJORO EL AJARDINAMIENTO 5. SE ELABORO CUADRO DECORATIVO 6. SE CREO MARCA. RITE EL SAMAN 7. SE CAPACITO PERSONAL EN TEMAS DE SERVICIO

Quien realiza la visita de asesoria JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoria** CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ MENDOZA	
C.C	4.208.865	**C.C**	52.994.572
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3152815626
Firma:		**Firma:** Claudia Rodriguez	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO RESTAURANTE EL SAMÁN

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

Restaurante El Samán	
Actividades de mejora	
	Se construyo desde cero y se diseño la nueva señaletica del establecimiento y se cambio para dar un mejor aspecto.
	Se elaboro marca aunque no se pudo colocar ni imprimir pero ya tiene nueva marca
	Se enseño a costear con el ejercicio de costeo del caldo de costilla.
	Se indico como realizar almacenamiento de

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se indico como mejorar almacenamiento de productos refrigerados y congelados.
	Se pinto el salón comedor principal y en este lugar además se compraron manteles nuevos, se lavo el techo, se mejoro la iluminación.
	Se lavo la fachada y se resanaron los partes deterioradas para luego proceder a pintarla
	Se pinto la fachada y el cambio fue impresionante

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

 	Se revisaron facturas de compra y con base en este ejercicio se calcularon los valores de las porciones de las proteinas para poder costear alimentos.
	Se indico una mejor forma de presentar los alimentos ya que es mucha comida y no se ve bien presentada
	Se realizo jornada de limpieza profunda de todo un dia en donde se limpiaron sillas, mobiliario, piso, paredes, techo, jardines, etc.etc.
	Se elaboro un cuadro decorativo tipo triptico y se coloco en el centro del salon comedor para decorar.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se mejoro la limpieza del area del patio, piso, jardin y techo.
	Personal se uniformo y comenzaron a utilizar elementos de protección personal, delantal antifluidos, redecilla para el cabello, guantes de nitrilo y zapatos cerrados.
	Se dio capacitación de servicio al cliente y temas relacionados con el ingreso y salida de pedidos a la mesa.
	Tambien se adelanto formación a la propietaria en temas legales, salarios, comprobantes de egreso, cotizaciones, cuentas de cobro, reclamaciones. Etc.etc.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Al momento del servicio se unifico que como existen tantas piezas de losa de diferentes colores al menos cada mesa tenga la vajilla del mismo color y asi se empezo a manejar para que los protagonistas sean los alimentos.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: MARCELA AFANADOR HERNANDEZ			**C.C:** 20.454.440
Empresa /Unidad Productiva: GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR			**Nit:** 20.454.440 – 9
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA LA GILEÑA	
Dirección: Km 34 + 409 Vía Villanueva - Monterrey		**Tel/Cel:** 3108814818	
MATRICULA MERCANTIL 167709	**RNT** 248538	**Correo electrónico:** marceafa@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 Intervención In Situ	**Fecha:** 05 AGOSTO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE OBSERVO QUE YA SE COMENZABAN A ORGANIZAR COSAS Y TAREAS DEJADAS DESDE LA ANTERIOR VISITA. JARDINERIA, GRAVILLA, MOBILIARIO Y EQUIPOS QUE SE SACARON DE PARTES QUE NO SE USABAN, ADICIONAL A ESTO SE DEJARON TAREAS RELACIONADAS CON LA LIMPIEZA Y ORGANIZACION DE LA PROPIEDAD.
RECOMENDACIONES	SE SUGIRIERON MEJORAS PARA LA ENTRADA, LOS JARDINES, LAS PISCINA Y PASILLOS QUE MARCELA RECIBIO MUY BIEN Y SE COMPROMETIO A ORGANIZAR

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** MARCELA AFANADOR HERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	20.454.440
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3108814818
Firma:		**Firma:** Marcela afanador H.	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: MARCELA AFANADOR HERNANDEZ			**C.C:** 20.454.440
Empresa /Unidad Productiva: GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR			**Nit:** 20.454.440 – 9
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA LA GILEÑA	
Dirección: Km 34 + 409 Vía Villanueva - Monterrey		**Tel/Cel:** 3108814818	
MATRICULA MERCANTIL 167709	**RNT** 248538	**Correo electrónico:** marceafa@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 19 AGOSTO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA VISITA DE INTERVENCION. SE REALIZO INTERVENCION A UNA HABITACION PARA MONTARLA CON MUY BUEN GUSTO CON LOS ELEMENTOS QUE CONTABA EL PROPIETARIO. Y CONVENCERLO QUE SE PODIAN GENERAR CAMBIOS POSITIVOS EN EL ALOJAMIENTO SIN REALIZAR INVERSIONES Y LE GUSTO EL RESULTADO.
RECOMENDACIONES	ADICIONAL A ESTA INTERVENCION SE PINTARON FACHADAS - HABITACIONES SE CAMBIO POLISOMBRA DE PISCINA SE HIZO PRESENTACION DE ALIMENTOS SE ORGANIZO DECORACION DE HABITACIONES EL ACONDICIONAMIENTO QUEDO UN 100%. Y LAS PALMAS SE PODARON. SE TOMARON FOTOGRAFIAS Y LA PROPIETARIA ESTUVO MUY CONTENTA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** MARCELA AFANADOR HERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	20.454.440
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3108814818
Firma:		**Firma:** Marcela Afanador H.	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: MARCELA AFANADOR HERNANDEZ			**C.C:** 20.454.440
Empresa /Unidad Productiva: GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR			**Nit:** 20.454.440 – 9
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA LA GILEÑA	
Dirección: Km 34 + 409 Vía Villanueva - Monterrey		**Tel/Cel:** 3108814818	
MATRICULA MERCANTIL 167709	**RNT** 248538	**Correo electrónico:** marceafa@hotmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita N° 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 09 DE SEPTIEMBRE 2025

OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL

Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.

REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA





GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.** **FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL**

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA SEGUNDA VISITA SE TRABAJARON TEMAS DE FORMACION PARA REGISTRO DE HUESPEDES NACIONALES TRA Y MIGRACION COLOMBIA. PARA EXTRANJEROS ADICIONAL A ESTO SE DIO UNA CHARLA A LOS ENCARGADOS SOBRE LOS CAMBIOS QUE DESEA BATUS REALIZAR EN LA
RECOMENDACIONES	PROPIEDAD PARA QUE NOS APOYARAN CON MANTENIMIENTO Y PINTURA Y MEJORAS DE JARDINES. POR OTRA PARTE VIMOS CON MARCELA TAREAS SOLUCIONADAS Y OTRAS POR RESOLVER EN CUANTO A JARDINERIA E ILUMINACION NOCTURNA DE LA PROPIEDAD.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** MARCELA AFANADOR HERNANDEZ	
C.C	4.208.865	**C.C**	20.454.440
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3108814818
Firma:		**Firma:**	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO GILEÑA UN SITIO ENCANTADOR

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

Gileña un sitio encantador	
Actividades de mejora	
Gileña UN LODGE ENCANTADOR Gileña	Se trabajo temas de logos, pero a la propietaria ninguno le gusto, motivo por el cual ella junto a un arquitecto diseñaron un logo de todo su agrado y gusto.
	Se reubico mobiliario para habilitar esta área como la recepción del establecimiento de alojamiento y hospedaje
	Se pinto la fachada y el área de piscina para mejorar el estado estético y visual de esta área.
	Se realizo montaje de desayuno con el desayuno Gileña y se aprovechó para tomar fotografías de alimentos.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se organizo cocina, se retocaron temas visuales y resanes y pintura para mejorar su estado estético y visual.
	Se retiraron muebles de los pasillos y se dejaron completamente limpios, solo se rescato un caldero en peltre que se ubico al final del pasillo para rellenar un hueco en la pared y se pintaron las varas de madera que estaban en este.
	Se colgaron helechos en los cuadrantes que marcan las columnas de ladrillo a la vista para obstaculizar la vista y darle un toque mas cerrado y acogedor y no tan abierto.
	A las habitaciones se les puso decración, se adquirieron tapetes de pie para la cama, se limpiaron unas mesas y se usaron como mesas de noche y la lenceria se dispuso de forma elegante para mejorar visualmente la cama.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se trabajo en el registro de migración colombia para registro de huéspedes extranjeros.
	Los closets se decoraron con toallas y elementos que inspiran confort y elegancia, adicional a esto se compraron tubos para colgar la ropa y se instalaron y ganchos de madera de buena calidad.
	Se trabajo en temas de registro de tarjeta de alojamiento TRA del establecimiento.
	Se cambio la polisombra desgastada y se coloco una carpa elegante de excelente calidad y buen gusto.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	La jardineria se percibia descuidada pero se podo y mas adelante en otra foto podran percibir las mejoras
	Esta área de ingreso se intervino por completo ya que se encontraba notablemente descuidada pero se pinto, se organizo el jardín y se reubicaron plantas para mejorar visualmente este sector.
	Se propuso inicialmente esto para las habitaciones a lo que la propietaria asintio positivamente y creo que como podran ver mas adelante lo logramos en un 90%
	Se construyo una alacena junto a la cocina para guardar vajilla, equipos, losa y demas elementos de cocina que se requieren cerca de esta area y no tenian lugar donde colocarse.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare



GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Jardineria, palmas podadas, fachadas lavadas, elechos en cuadrantes de las columnas, cesped bien mantenido.
	A esta zona de accesoa ala escalera y a los pasillos y a las áreas humedas se les realizo limpieza con hidrolavadora y se mejoro consideramente su aspecto.

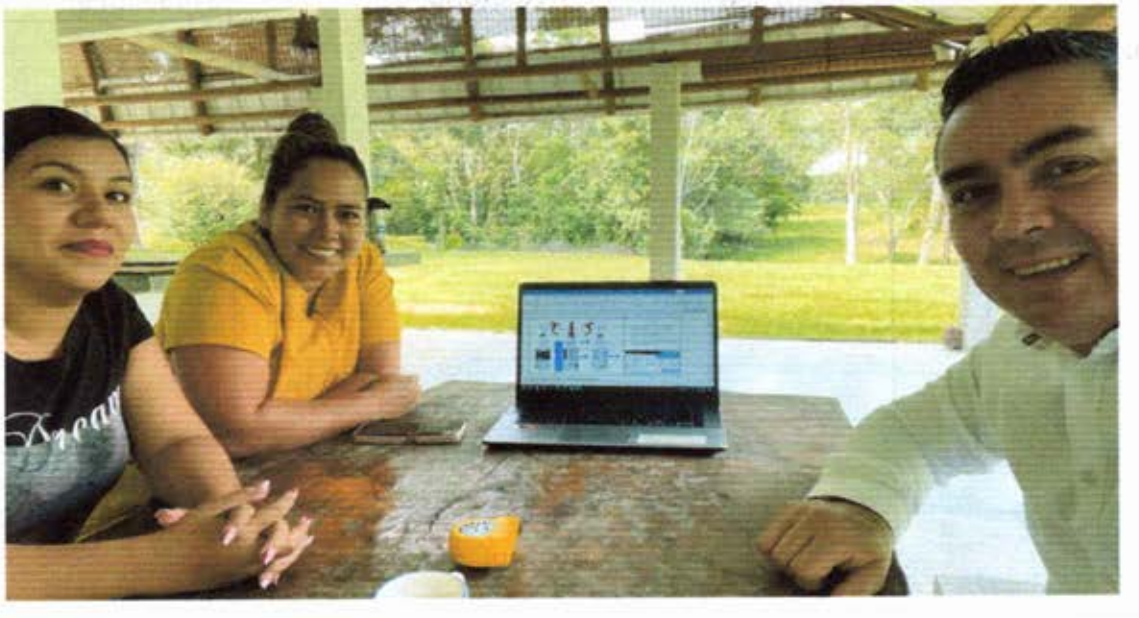
Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO REYES			**C.C:** 19.234.845
Empresa /Unidad Productiva: FINCA YAVIR EXPLORA			**Nit:** 900.723.265 - 2
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA SAN PEDRO	
Dirección: Km 25 Vía Monterrey - Villanueva		**Tel/Cel:** 3143356707	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** sanpedrodeupia@gmail.com	

Actividad: Visita N° 3 – Visita 1 Intervención In Situ	**Fecha:** 01 AGOSTO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Acompañamiento en la ejecución de las actividades propuestas en el plan de trabajo y seguimiento del cumplimiento de las mismas.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	



GRUPO QUALITY	**GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.**
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA VISITA SE TRABAJO CON PERSONAL DE LIMPIEZA Y ADMINISTRATIVO EN TEMAS RELACIONADOS. CON LA LIMPIEZA Y LA DOSIFICACION DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN LAS ACTIVIDADES DE HIGIENE Y PREPARACION DE HABITACIONES Y BAÑOS Y AREAS SOCIALES
RECOMENDACIONES	ADICIONAL A ESTO CON EL GERENTE SE REVISARON ALGUNAS TAREAS QUE SE PODIAN DESARROLLAR PARA MEJORAR LA PRESENTACIÓN DE LAS HABITACIONES (CUADROS DECORATIVOS, TAPETES, COJINES, PISCEROS MUEBLES PORTATACETAS).

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO REYES	
C.C	4.208.865	**C.C**	19.234.845
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3143356707
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO REYES			**C.C:** 19.234.845
Empresa /Unidad Productiva: FINCA YAVIR EXPLORA			**Nit:** 900.723.265 - 2
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA SAN PEDRO	
Dirección: Km 25 Vía Monterrey - Villanueva		**Tel/Cel:** 3143356707	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** sanpedrodeupia@gmail.com	

Actividad: Visita N° 4 – Visita 2 Intervención In Situ	**Fecha:** 19 AGOSTO 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Fortalecimiento de cada uno de los temas establecidos en las capacitaciones realizadas según corresponda.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE LA SEGUNDA VISITA DE INTERVENCION IN SITU SE PUDO OBSERVAR QUE NINGUNA DE LAS PROPUESTAS DE MEJORA SE HABIAN CUMPLIDO O DESARROLLADO, LUEGO DE ESTO PROCEDIMOS CON EL PERSONAL DE LIMPIEZA. A REVISAR EL EQUIPO DE LIMPIEZA Y LOS PRODUCTOS Y
RECOMENDACIONES	SE INDICO COMO ROTIFICAR Y MEZCLAR LOS PRODUCTOS Y SE ENTREGARON LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES: 1. ETIQUETAR Y ROTULAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA. 2. RESGUARDAR BAJO LLAVE LOS PRODUCTOS LIMPIEZA PARA EVITAR ACCESO DE NIÑOS A ESTOS 3. SE INDICO COMO DESMANCHAR Y LIMPIAR LENCERIA Y TOALLAS. 4. SE INDICO COMO LAVAR Y DESINFECTAR BAÑOS Y QUE PRODUCTOS USAR 5. SE INDICO COMO QUITAR SARRO DE CRISTERIA Y PARTES CROMADAS.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO REYES	
C.C	4.208.865	**C.C**	19.234.845
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3143356707
Firma:		**Firma:**	

	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DATOS DEL BENEFICIARIO O USUARIO FINAL			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 / 100.2022.206.2025			
Objeto: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE.			
Nombre y apellidos: GUSTAVO REYES			**C.C:** 19.234.845
Empresa /Unidad Productiva: FINCA YAVIR EXPLORA			**Nit:** 900.723.265 - 2
Departamento: CASANARE		**Municipio:** SABANALARGA – VDA SAN PEDRO	
Dirección: Km 25 Vía Monterrey - Villanueva		**Tel/Cel:** 3143356707	
MATRICULA MERCANTIL N/A	**RNT** N/A	**Correo electrónico:** sanpedrodeupia@gmail.com	

Actividad: Visita N° 5 – Visita 3 Intervención In Situ	**Fecha:** 29 SEPTIEMBRE 2025
OBJETIVO DE LA VISITA Y/O ASESORIA EMPRESARIAL	
Realizar actividades de mejora relacionadas con aspectos de organización lógica y armoniosa de los elementos visuales del establecimiento (cuando aplique) siguiendo los estándares establecidos en la norma técnica sectorial que aplique a cada establecimiento.	
REGISTRO FOTOGRAFÍCO VISITA	





	GRUPO QUALITY, ASEGURIAMIENTO DE CALIDAS Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.
	FORMATO REGISTRO DE VISITA Y/O ASESORÍA EMPRESARIAL

DESCRIPCIÓN DE LA VISITA O ASESORIA EMPRESARIAL	
SITUACIÓN ENCONTRADA U OBSERVADA	DURANTE ESTA JORNADA SE REALIZARON ACTIVIDADES DE FORMACION Y TRANSFORMACION DE HABITACIONES) COLOCANDO ELEMENTOS QUE MEJOREN EL ASPECTO Y PRESENTACION DE ESTAS. ADICIONAL A LO ANTERIOR SE REALIZARON LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES
RECOMENDACIONES	①. DOBLADO DE LENCERIA (SABANAS) Y TOALLAS) ②. PRESENTACION DE HABITACIONES ③. RECOMENDACIONES DE LAVADO ④. RECEPCION DE CLIENTES ⑤. TENDIDO DE CAMA ⑥ CORTESIA NOCTURNA.

Quien realiza la visita de asesoría JULIAN MEJÍA FUENTES		**Quien recibe la asesoría** GUSTAVO REYES	
C.C	4.208.865	**C.C**	19.234.845
Teléfono	3115617330	**Teléfono**	3143356707
Firma:		**Firma:**	

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO YAVIR, EXPLORA, APRENDE Y CONSERVA

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

Yavir, explora, aprende y conserva	
Actividades de mejora	
	Inicialmente se le propuso transformar las habitaciones en algo cercano a esta propuesta, con una habitación modelo podria dar el giro para que todo Yavir se transformara muy bien. Requeriamos pieceros, portaequipajes, cojines y cuadros decorativos, no era una inversión alta pero esta si le daria un giro sofisticado y elegante a YAVIR y a las tarifas de alojamiento que cobran.
	
	Se tomaron fotografias relacionadas con el caucho y se propuso que la decoración estuviese alineada a los procesos del cultivo del caucho pero no se avanzo con esta propuesta.
	Cuando se propuso la limpieza y lavado de colchones se busco una empresa pero por sus distancias esta labor era compleja motivo por el cual se le propuso comprar una maquina lavadora de colchones para que el personal de limpieza limpie pero tampoco se atendio la recomendación.

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se buscaron los muebles portaequipajes en mercado libre ya que con un carpintero valian mucho dinero y no fue posible comprarlos ni con el uno ni con el otro.
	Se le hizo una transformación sorpresa colgando un cuadro y colocando cojines y pieceros y unas lamparas que estaban en el cuarto de linos pero tampoco logramos transformar los alojamientos.
	Se capacito al personal en tendido de camas y limpieza y desinfección de habitaciones.
	Durante otra jornada de formación el personal de yavir recibio información referente a prpductos de limpieza, dosificación y aplicación y se verifico el que actualmente usan para entregar recomendaciones.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se verificaron contenedores de productos de limpieza pero no estan etiquetados y deben etiquetarse.
	Mueble de almacenamiento de productos de limpieza no cuenta con llave y estos deben resguardarse bajo llave para evitar el contacto de estos con niños que visiten la finca.
	Se entregaron recomendaciones de limpieza para desincrustar el zarro del cromo de la griferia de los lavamanos y duchas generado por la dureza del agua.
	Se entregaron recomendaciones de como aplicar productos y limpiar y desinfectar profundamente inodoros, duchas y lavamanos.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se recomendo comprar un caddy de limpieza marca rubbermaid para presentar bien los productos de limpieza y vernos profesionales a la hora de prestar el servicio.
	Se realizo montaje de vajilla y se explico como hacer los montajes de desayunos, almuerzos y cenas.
	Se tomaron fotografías exteriores de la casa principal.
	Se tomaron fotografías de los lagos y muelles.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

	Se tomaron fotografías de avifauna.
	Se tomaron fotografias de la mesa principal del comedor.
	Se montaron baños con toallas y demas elementos y se organizaron para las fotografias.
	Se montaron habitaciones con los elementos que se contaban y se tomaron las fotografias que serviran para promocion del establecimiento.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

	Se presento la mesa y se colgaron hamacas en las columnas laterales para dar una sensación de elegancia y descanso.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

ANEXO 18
Listado de asistencia Taller Gastronomía Slow

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A TALLERES

TALLER: Gastronomía Slow | **Sectores:** Comercio y Turismo

Fecha: 27 septiembre de 2025 | **Horario:** 8:00 A.M a 5:00 P.M | **Profesional:** Fabian Nicolas Moreno Vaca

Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 /110.2022.206.2025

Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA INICIATIVA	SECTOR AL QUE PERTENECE	TELEFONO	CORREO ELÉCTRONICO E- MAIL	FIRMA
1	Vanessa Alfonso	1002736912	Yavir	Turismo	3123577602	alfonsodayis2000@gmail.com	
2	Nancy Yolanda Vargas	23.417.927	Griego la Pala	Gastronomia	3214534909	nancy200008@hotmail.com	
3	Irma Vega.	32417688	Hotel Vegas.	Alojamiento	3132665822		
4	Claudia Milena Rodriguez	52994572	Restaurante	Gastronomía	3152815626		
5	Akemar Salmun	74810536	objetus	Gastronomia	3209535		
6	Dayron Ramirez P	1116992755	Panadería el nacca	Gastronomia	3103343905	Dayron2014perez@gmail.com	
7	Gustavo Hernando	4076691	Posada Rural Delais	Alojamiento	3177660866	Gustavomolot Hotmail	
8	Tanny Aragon	40189406	Cafe Bistro	Gastronomía	3229284920	aragon-montilla.	
9	Marcela Morales	20.454.440	Gilena.	Alojamiento	3108814818	marceafa@hotmail.com	
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

ANEXO 19
Planilla seguridad social Chef

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

ON:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1002758895
SOCIAL:		FABIAN NICOLAS MORENO VACA	
	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE
	CL 40 N 32-21	TELÉFONO:	3213183
	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicios personales n.c.p.
	ÚNICO		
ITACIÓN:			NO
ERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			79984823059	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	septiembre	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	septiembre	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:			47				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2025/12/09	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			1980854221

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA / NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301-PORVENIR	1	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.700	$ 0	$ 227.800	$ 6.700	$ 234.500
									$ 227.800	$ 6.700	$ 234.500

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA / NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 176.000	$ 0	$ 5.300	$ 0	$ 176.000	$ 5.300	$ 0	$ 183.300
												$ 176.000	$ 5.300	$ 0	$ 183.300

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA / NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		TOTALES			
		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN		APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0		$ 7.500	$ 7.500	$ 300	$ 0	$ 7.800
									$ 7.500	$ 300	$ 0	$ 7.800

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE							NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																PARAFISCALES						
																							PENSIÓN								SALUD						ARP												
	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO/EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	INS	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT.	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT.	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
RES N. AS	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.423.500			NO	30																230301-PORVENIR	30	$ 1.423.500	$ 227.800	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 227.800	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 176.000	$ 0	$ 176.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.423.500	1	$ 7.500	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 425.600

Planilla Pagada

ANEXO 20
Paz y Salvo Chef

FABIAN NICOLAS MORENO VACA
C.C: N° 1.002.758.895
Cl. 30 #27 – 46, Yopal Casanare
Teléfono: 314 420 2591

CERTIFICA:

Que: GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S. con Nit: 900.835.934-2, se encuentra a **PAZ Y SALVO** a la fecha, por concepto de servicio de capacitación para el proceso de formación en el marco del contrato de mínima cuantía N° 10.2022.206.2025 cuyo objeto es **"REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE."** tal y como se muestra en la siguiente relación.

Item	Taller	Temáticas trabajadas	Cantidad horas
1	N° 1	Taller de gastronomía Slow	8
		Total, horas	**8**

En total se dictó un (1) taller con una duración de ocho (8) horas de formación para los diez (10) beneficiarios del proyecto, de acuerdo a las especificaciones exigidas y el pago fue realizado vía transferencia a la cuenta de ahorros del BBVA de la que soy titular el día 10 de octubre 2025.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado a los doce (14) días del mes de octubre de 2025.

FABIAN NICOLAS MORENO VACA
C.C: N° 1.002.758.895
Cl. 30 #27 – 46, Yopal Casanare
Teléfono: 314 420 2591

ANEXO 21

Evidencia envío fotografías a empresas.

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S	

EVIDENCIA ENVÍO FOTOGRAFIAS A EMPRESAS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"
OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 N° 14-69 Yopal - Casanare

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es **"REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"** se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de tomar quince (15) fotografías de las instalaciones, productos y servicios que prestan por empresa y/o iniciativa para que este material le sirva a futuro para promocionarse en canales digitales.

Durante la visita se tuvo que realizar montaje de todos los productos y servicios que ofrecen los beneficiarios y se tomaron las fotografías, que fueron enviadas a sus correos electrónicos como se evidencia a continuación, también fueron enviadas a sus teléfonos vía whatsapp.

Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Posada Rural Las Delicias

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>
Para: gustavomelot@gmail.com

30 de septiembre de 2025 a las 6:56

Estimado Gustavo

- 1. Finca las delicias.jpg
- 2. Habitación 1.jpg
- 3. Habitación 1.jpg
- 4. Habitación 1.jpg
- 5. Habitación 2.jpg
- 6. Habitación 3.jpg
- 7. Habitación 3.jpg
- 8. Habitación 2.jpg
- 9. Finca las delicias.jpg
- 10. Área de estar y comedor.jpg
- 11. Baño exterior.jpg
- 12. Cocina.jpg
- 13. Exterior mirador 1.jpg
- 14. Mirador Exterior.jpg
- 15. Comedor y Habitaciones.jpg
- 16. Comedor.jpg

17. Area de estar.jpg

18. Area de estar y comedor.jpg

19. Finca las delicias.jpg

20. Barranquero.jpg

buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025.

Espero que sirvan para promoción de tu establecimiento.

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Casa de los Grifos

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 7:05
Para: smra770328@gmail.com

Estimada Sandra buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp

Espero que sirvan para promoción de tu establecimiento.

- 1. Casa de los Grifos.jpg
- 2. Casa de los Grifos.jpg
- 3. Casa de los Grifos.jpg
- 4. Casa de los Grifos.jpg
- 5. Casa de los Grifos.jpg
- 6. Casa de los Grifos.jpg
- 7. Casa de los Grifos.jpg
- 8. Casa de los Grifos.jpg
- 9. Casa de los Grifos.jpg
- 10. Casa de los Grifos.jpg
- 11. Casa de los Grifos.jpg
- 12. Casa de los Grifos.jpg
- 13. Casa de los Grifos.jpg
- 14. Casa de los Grifos.jpg
- 15. Casa de los Grifos.jpg

16. Casa de los Grifos.jpg

17. Casa de los Grifos.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Abisutos de Sabanalarga

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 7:15
Para: aldemarcolmenares86@gmail.com

Estimado Aldemar buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp

Espero que sirvan para promoción de tu establecimiento.

- 1. Abisutos el Chato.jpg
- 2. Abisutos el Chato.jpg
- 3. Abisutos el Chato.jpg
- 4. Abisutos el Chato.jpg
- 5. Abisutos el Chato.jpg
- 6. Abisutos el Chato.jpg
- 7. Abisutos el Chato.jpg
- 8. Abisutos el Chato.jpg
- 9. Abisutos el Chato.jpg
- 10. Abisutos el Chato.jpg
- 11. Abisutos el Chato.jpg
- 12. Abisutos el Chato.jpg
- 13. Abisutos el Chato.jpg
- 14. Abisutos el Chato.jpg
- 15. Representante Legal Abisutos el Chato.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Hotel Las Vegas

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 7:23
Para: irmavega00@hotmail.com

Estimada Sra Irma buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp

Espero que sirvan para promoción de tu establecimiento.

- 1. Las Vegas.jpg
- 2. Las Vegas.jpg
- 3. Las Vegas.jpg
- 4. Las Vegas.jpg
- 5. Las Vegas.jpg
- 6. Las Vegas.jpg
- 7. Las Vegas.jpg
- 8. Las Vegas.jpg
- 9. Las Vegas.jpg
- 10. Las Vegas.jpg
- 11. Las Vegas.jpg
- 12. Las Vegas.jpg
- 13. Las Vegas.jpg
- 14. Las Vegas.jpg
- 15. Las Vegas.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Panadería El Maná

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 7:40
Para: dayron2014parra@gmail.com

Estimado Dayron buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp.

- 1. Panadería el Maná.jpg
- 2. Local Comercial.jpg
- 3. Local Comercial.jpg
- 4. Churros.jpg
- 5. Churros.jpg
- 6. Croisant.jpg
- 7. Empanadas de arequipe.jpg
- 8. Liberales.jpg
- 9. Mantecada 2.jpg
- 10. Mantecada.jpg
- 11. Mogollas.jpg
- 12. Mogollas.jpg
- 13. Pan aliñado.jpg
- 14. Pan coco.jpg
- 15. Pan con huecos.jpg

- 26. Panadería el Maná.jpg
- 30. Panes grandes surtidos 5.jpg
- 38. Roscones bocadillo.jpg
- 42. Torta 1.jpg
- 43. Torta 2.jpg
- 44. Torta 3.jpg
- 45. Torta cuadrada 2.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Aguaclara Café Bistró

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 7:50
Para: oscarivan.lazo06@gmail.com

Estimado Oscar Ivan buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp.

- 1. Cafe 2.jpg
- 2. Café.jpg
- 3.Capuccino 2.jpg
- 4. Capuccino 3.jpg
- 5, Capuccino 4.jpg
- 6. Capuccino.jpg
- 7. Fanny Aguaclara Café Bistro.jpg
- 8. Helado Cacao y Café.jpg
- 9. Helado Expresso Cacao.jpg
- 10. Orange Coffee 2.jpg
- 11. Orange Coffee.jpg
- 12. Soda Italiana Kiwi.jpg
- 13. Sodas italianas.jpg
- 14. Hot Dog.jpg
- 15. Hamburguesa.jpg
- 16. Hamburguesa.jpg

17. Sandwich.jpg

18. Sandwich.jpg

20. Sandwich.jpg

21. Sandwich.jpg

22. Café.jpg

23. Café.jpg

23. Local Comercial.jpg

24. Local Comercial.jpg

24. Propietarios.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Griego La Perla

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septimembre de 2025 a las 7:57
Para: nancyzoo08@hotmail.com

Estimada Nancy buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp.

- 1. Griego La Perla.jpg
- 2. Griego La Perla.jpg
- 3. Griego La Perla.jpg
- 4. Griego La Perla.jpg
- 5. Griego La Perla.jpg
- 6. Griego La Perla.jpg
- 7. Griego La Perla.jpg
- 8. Griego La Perla.jpg
- 9. Griego La Perla.jpg
- 10. Griego La Perla.jpg
- 11. Griego La Perla.jpg
- 12. Griego La Perla.jpg
- 13. Griego La Perla.jpg
- 14. Griego La Perla.jpg
- 15. Griego La Perla.jpg
- 16. Griego La Perla.jpg

17. Griego La Perla.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Restaurante el Samán

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 8:06
Para: cmilenarodriguez83@hotmail.com

Estimada Milena buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp

- 1. Fachada Rtte el Saman.jpg
- 2. Restaurante el Samán.jpg
- 3. Restaurante el Samán.jpg
- 4. Desayuno 1.jpg
- 5. Desayuno 2.jpg
- 6. Desayuno 2.jpg
- 7. Restaurante el Samán.jpg
- 8. Restaurante el Samán.jpg
- 9. Restaurante el Samán.jpg
- 10. Restaurante el Samán.jpg
- 11. Restaurante el Samán.jpg
- 12. Restaurante el Samán.jpg
- 13. Restaurante el Samán.jpg
- 14. Restaurante el Samán.jpg
- 15. Restaurante el Samán.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

Gmail

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Gileña un Sitio Encantador

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 8:31
Para: marceafa@hotmail.com

Estimada Marcela buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp.

- 2. Gileña.jpg
- 3. Gileña.jpg
- 4. Gileña.jpg
- 5. Gileña.jpg
- 6. Gileña.jpg
- 7. Gileña.jpg
- 7. Gileña.jpg
- 8. Gileña.jpg
- 9. Gileña.jpg
- 10. Gileña.jpg
- 11. Gileña.jpg
- 13. Gileña.jpg
- 14. Gileña.jpg
- 18. Gileña.jpg
- 21. Gileña.jpg

Cordial saludo,

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330



Gmail Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com>

Fotografías Yavir

Grupo Quality S.A.S <grupoqualitysas@gmail.com> 30 de septiembre de 2025 a las 9:05
Para: sanpedrodeupia@gmail.com

Estimado Señor Gustavo buenos días, adjunto encontraras las fotografías tomadas en el marco del contrato de mínima cuantía SC-SG-MC-040 de 2025 N° 110.2022.206.2025, adicional a este envío las fotografías fueron enviadas a tu número de whatsapp.

Cordial saludo,

- 1. Yavir 1.png
- 3. Yavir 2.png
- 5. Yavir 2.png
- 6. Yavir 2.png
- 8. Yavir 2.png
- 9. Yavir 2.png
- 10. Yavir.png
- 11. Yavir.png
- 13. Yavir.png
- 14. Yavir.png
- 15. Yavir.png
- 18. Yavir.png
- 19. Yavir.png
- 20. Yavir.png
- 21. Yavir.png

Julián Mejía Fuentes.
Representante Legal
Grupo Quality S.A.S - Aseguramiento de Calidad y Asesorías Administrativas Integrales.
Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras.
Especialista en Planificación de Turismo Sostenible.
Móvil: 3115617330

ANEXO 22

Evidencia envío fotografías a secretaría de planeación

EVIDENCIA ENVIO FOTOGRAFÍAS
A SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y OBRAS PÚBLICAS

"ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE"

OCTUBRE - 2025

CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 110.2022.206.2025
SUSCRITO ENTRE LA ALCALDÍA DE SABANALARGA, CASANARE Y GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORÍAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S.

Teléfono: 311 561 7330.
E-mail: grupoqualitysas@gmail.com
Calle 32 Nº 14-69 Yopal - Casanare

En marco del contrato de mínima cuantía **No. 110.2022.206.2025** cuyo objeto es "REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE" se realizaron diez (10) visitas presenciales a los diez (10) beneficiarios del proceso de fortalecimiento con el objetivo de elaborar un banco de quince (15) fotografías profesionales digitales en alta resolución, para cada uno de los diez (10) beneficiarios, en donde se evidencia el servicio y/o producto que cada uno oferta en su establecimiento.

Durante la visita se realizaron los diferentes montajes de los establecimientos para registrar en estas fotografías los mejores espacios y características del establecimiento, sus servicios y/o productos y las fotografías fueron enviadas mediante drive al correo de la secretaría de planeación y obras públicas del municipio de Sabanalarga como se muestra a continuación.

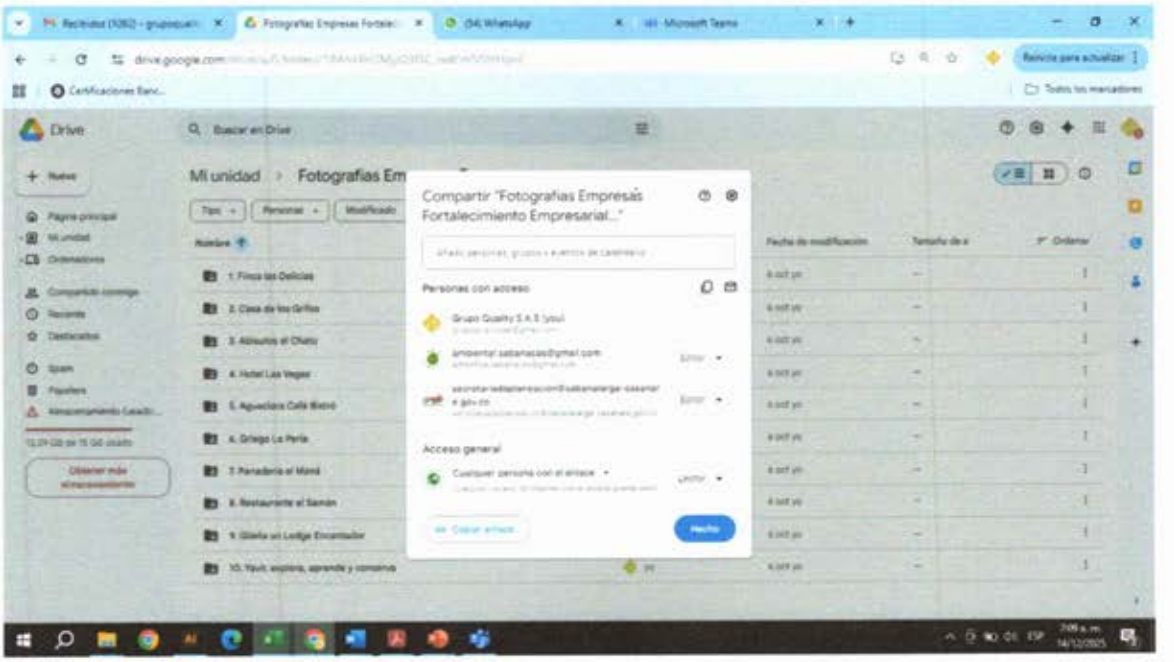
Vb _____
Julián Mejía Fuentes
Rep Legal grupo Quality S.A.S

Banco de Fotografías.

Se elaboro un banco de quince (15) fotografías profesionales digitales en alta resolución, para cada uno de los diez (10) beneficiarios, en donde se evidencia el servicio y/o producto que cada uno oferta en su establecimiento.

Las fotografías evidencian espacios, productos, servicios y experiencias que oferta la empresa o emprendimiento del beneficiario de proyecto. Estas fotografías se tomaron con un enfoque promocional turístico y fueron editadas, y enviadas a los beneficiarios en formato JPG de muy alta resolución.

Estas fotografías fueron enviadas y compartidas por enlace drive **https://drive.google.com/drive/folders/1lMnisXlo3MjyQ3f3C_rxdCm5lSb91pvC?usp=drive_link** al correo electrónico secretariadeplaneacion@sabanalarga-casanare.gov.co tal y como se muestra a continuación.



#	Beneficiario	Cantidad
1	Posada rural las delicias	20 fotografías
2	Casa de los Grifos	17 fotografías
3	Abisutos el chato	15 fotografías
4	Hotel Las Vegas	15 fotografías
5	Aguaclara Café Bistró	25 fotografías
6	Griego La Perla	17 fotografías
7	Panadería El Maná	47 fotografías
8	Restaurante el Samán	15 fotografías
9	Gileña, un sitio encantador	25 fotografías
10	Yavir, explora, aprende y conserva	21 fotografías

ANEXO 23

Remisión Ingreso diplomas a Almacén.

GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S

Remisión No. __1___

Sabanalarga, 26 de septiembre de 2025.

Señores:
Alcaldía Municipal
Sabanalarga – Casanare

Cordial Saludo,

Asunto: Remisión ingreso a almacén - contrato de prestación de servicios No. 110.2011.206.2025, ítem 7.

Ref. OBJETO: REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA MEDIANTE ASESORÍA ESPECIALIZADA Y CAPACITACIÓN A EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL Y LA COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA, CASANARE

Por medio de la presente me permito relacionar bienes objeto de suministro, en marco del contrato de prestación de servicios No. 110.2011.206.2025 del objeto en referencia, para entrega al almacén municipal, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	VALOR BASE UNITARIO	SUBTOTAL	VALOR IVA	VALOR TOTAL
7	DISEÑO, IMPRESIÓN Y ENTREGA DE DIPLOMAS DE RECONOCIMIENTO: REALIZAR EL DISEÑO, IMPRESIÓN Y ENTREGA DE DIPLOMAS DE RECONOCIMIENTO CON DISEÑO SOBRIO Y CORPORATIVO QUE INCLUYA: NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRENDIMIENTO BENEFICIARIO, NOMBRE DEL PROPIETARIO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE REALIZÓ EL PROCESO DE FORTALECIMIENTO Y ENTIDAD QUE OTORGA EL RECONOCIMIENTO, ES DECIR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE	UNIDAD	10	$151.800	$1.518.000	$288.420	$1.806.420

	SABANALARGA; JUNTO CON LOS LOGOTIPOS DE CADA UNO Y LAS FIRMAS DE LOS REPRESENTANTES AUTORIZADOS.						

JOSE JULIAN MEJIA FUENTES
C.C. No. 4.208.865
de Paz De Rio, Boyacá
R/L GRUPO QUALITY, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y ASESORIAS ADMINISTRATIVAS INTEGRALES S.A.S
NIT 900.835.934 – 2

ANEXO 24

Planilla entrega de diplomas a beneficiarios.

FORMATO ENTREGA DE DIPLOMAS PROCESO DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL				
Actividad: Entrega de diplomas asistentes proceso de fortalecimiento empresarial.				
Fecha: 01 octubre 2025	**Horario:** 8:00 A.M a 12:00 M			
Proceso: SC-SG-MC-017 DE 2025 – 110.222.206.2025				
Objeto: Realizar asistencia técnica mediante asesoría especializada y capacitación a emprendimientos turísticos y prestadores de servicios turísticos para el fortalecimiento empresarial y la competitividad turística del municipio de Sabanalarga, Casanare.				
#	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**	**SECTOR AL QUE PERTENECE**	**FIRMA**
1	Dayron Ramiro Parra Cendales	1.116.992.755	Gastronomía	
2	Nancy Yolanda Vargas	23.417.927	Gastronomía	
3	Irma Vega Fernández	32.417.638	Alojamiento	
4	Gustavo Reyes Schloss	19.234.845	Alojamiento	
5	Claudia Milena Rodríguez	52.994.572	Gastronomía	
6	Aldemar Colmenares Salgado	74.810.536	Gastronomía	
7	Gustavo Hernando Melo	4.076.691	Alojamiento	
8	Oscar Ivan Martínez Lazo	7.231.914	Gastronomía	
9	Marcela Afanador	20.454.440	Alojamiento	
10	Sandra Milena Roa Alfonso	23.417.986	Alojamiento	