



Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.
WWW.DURANGAR.COM.CO



LÍDER *Quiero* RES

EN DURANGAR,

líderes que se guíen cada día por el amor y la esperanza y los sueños imposibles que todos tenemos para nuestros hijos, o para nuestras vidas. Que sepan que los sueños se hacen realidad.

No podemos sentarnos y esperar que todo salga bien. No podemos permitirnos estar cansados, frustrados o ser caradura para servir. Escúchenme. Desde ahora y hasta que alcancen sus metas, necesitamos hacer lo mismo que hicimos hace más de dieciséis años con mi esposo y se mantiene en este momento: hacer las cosas con amor, pasión, seguridad, calidad y bien hecho.

¡Tenemos que atender a cada llamado, ganar cada gracias, poner hasta la última pizca de nuestra pasión, fuerza y amor por lo que hacemos, porque todo lo que hacemos nuestros hijos nos están viendo y como buenos padres, queremos y nos esforzamos por que sean personas de bien, sólo así se cumplen los sueños!

Manos a la obra. Gracias a todos y que Dios les bendiga.

PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA
Representante Legal

WWW.DURANGAR.COM.CO

Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.

  Durangarsas



Alimentación



Camarería



**Aseo y mantenimiento
de instalaciones.**



Lavandería

+ SERVICIOS:

- Suministro de unidades móviles de campamento (Contenedores)
- Fumigación
- Rocería
- Eventos especiales.
- Comedores escolares – PAE Departamental.
- Alimentación Hospitalaria

WWW.DURANGAR.COM.CO

Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.

  Durangarsas



LO QUE *nos* INSPIRA

Somos una empresa casanareña con categoría nacional que se enorgullece de los servicios que brinda, todo está enfocado en el bienestar de las personas, y más aún en los momentos intensos, de trabajo duro, de jornadas extenuantes, cuando se necesita un servicio amigo, reconfortante, bien hecho; ahí estamos nosotros para nutrir, alimentar, para el descanso, el orden, la limpieza y la armonía en los espacios.

Tenemos un apoyo logístico impecable, tecnológico, personal experimentado brindando tranquilidad dedicados al servicio de catering, camarería, lavandería, aseo y mantenimiento de instalaciones con más de 16 años de experiencia al servicio del sector, público y privado, actual-

mente presentes en 15 puntos de operación: Casanare, Boyacá, Meta, Arauca, Huila, Santander, Norte de Santander, Putumayo, entre otros. Nuestro objetivo ha perdurado desde que inicio nuestro camino: ofrecer a nuestros clientes un servicio humano de primer nivel. Somos eficientes, puntuales cálidos, lo que nos ha valido que el Consejo Colombiano de Seguridad nos certifique con el Registro Único de Contratista (R.U.C) por evidenciar el cuidado especial a nuestros trabajadores, nuestra fuerza motriz, igualmente, el compromiso con la conservación de la salud y seguridad de nuestros operadores y personal administrativo, sin afectaciones ambientales.

WWW.DURANGAR.COM.CO

Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.

  Durangarsas

Bien



Hecho

Contamos con la Certificación ISO 9001:2.008, por nuestros procesos de calidad. Con esfuerzo, dedicación, disciplina se ha renovado la certificación en ISO 9001:2015, 14001:2015 y OSHAS 45000:2018, ISO 22000: 2018, Norsok S-006.

Contar con una calificación en el RUC de 94% en 2022, además acreditados en los estándares de la NTC 5830 - HACCP, Prácticas Responsables Laborales – PRL con Icontec, nos ha posicionado en el mercado nacional con los más altos estándares de calidad para la satisfacción de nuestros clientes.

Entendemos que la estatura de cualquier empresa está en cómo trata a sus colaboradores. Y en Durangar el resultado de nuestros logros es siempre antepone un trato con dignidad y respeto. Bien Hecho.



S E R V I C I O S



WWW.DURANGAR.COM.CO

Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.

Instagram Facebook Durangarsas



SERVICIOS

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Contamos con profesionales idóneos: nutricionista, Chef y personal calificado para el balance perfecto de cada receta que reconforte, vigorice, no sólo el cuerpo sino el espíritu. Un menú variado, completo, nutritivo, balanceado es nuestra guía.

Nuestros proveedores están calificados por cada producto que cosechan con estándares de calidad, logrando preparaciones guiadas por la excelencia. Es un orgullo contar con un sistema de abastecimiento de diferentes partes del país, teniendo como prioridad el comercio de las zonas de influencia según la operación, dando cumplimiento a la Ley 2046 del 2020.

Siendo así; promovemos con todos estos procesos la participación de productores locales - agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas, los cuales nos suministran la mate-

ria prima, es un proceso de selección, investigación, evaluación y trazabilidad de los productos adquiridos que nos enriquece, mediante el procedimiento de "control de Materia Prima", que nos permite una relación directa con los proveedores "los Documentos o requisitos legales según corresponda, siempre al día" y sitios de almacenamiento, siendo los veedores número uno en las practicas higiénicas, controlando sus procesos mediante visitas programadas y evaluaciones anuales, logrando un crecimiento en ambos sentidos.

Garantizamos la variedad de los alimentos dentro de un ciclo no menor a un mes, presentamos un balance nutricional de acuerdo a las características de la población usuaria, así como la composición calórica, siempre bajo una receta de equilibrada que permita calidad, gusto y exquisitez.





SERVICIOS

EVENTOS ESPECIALES

La experiencia gastronómica que se ofrece debe responder a cada lugar, en el que se cuida cada detalle: desde la cristalería y la vajilla, hasta los especiales ingredientes del plato. Generando diversos festivales que nos permiten deleitarnos con preparaciones de la gastronomía nacional e internacional, BBQ y mamonas por nombrar algunos de nuestras especialidades.

Banquetes, comestibles complementarios, cenas de navidad y año nuevo, desayunos almuerzos y cenas especiales según solicitudes expresas de nuestros clientes, son tratadas con esmero y dedicación para una experiencia reconfortante, placentera.

Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.

📷 📱 Durangarsas



SERVICIOS

CONTROL DE CALIDAD

Componente del servicio de alimentación:

- Menú variado, completo, balanceado, nutritivo. Autoservicio, realizando el acompañamiento de profesionales a su servicio, que son expertos en la liberación de cada componente del menú cumpliendo con los estándares de calidad exigidos por nuestro SIG.

- Festivales: Gastronomía nacional e internacional, B.B.Q, mamonas, con chefs y profesionales idóneos para ofrecer calidad y exquisitez.

- Refrigerios y atención de eventos con un despliegue operativo disciplinado que se guía por la excelencia en su servicio.

Volver rentable lo local... Ese es el camino, para allá vamos. Somos los que estamos en este momento sosteniendo el compromiso frente al primer eslabón de la cadena, que son los productores locales y estamos fortaleciendo el resto de los actores de la cadena productiva. El proceso del servicio de alimentación inicia con la compra de los insumos con proveedores calificados y transporte adecuado, que cumplen con las normas establecidas y vigentes por la organización, realizando el siguiente control;

WWW.DURANGAR.COM.CO



EL
TRABAJO
EN EQUIPO
LO ES *todo*....

SERVICIOS

INSPECCIÓN Y SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA



Control de la cadena de frío.



Trazabilidad de la materia prima; control de temperatura de recepción, transporte y demás controles realizados por la empresa.



Inspección del vehículo transportado.



Inspección de los lugares de almacenamiento de la materia prima. Revisión de la documentación del proveedor según procedimientos definidos.



ALMACENAMIENTO

Se utiliza el sistema el sistema de rotación “PEPS (primeros en entrar primeros en salir)” teniendo en cuenta las fechas de recepción de la Materia prima, verificando fechas de vencimiento y realizando la identificación de productos mediante rótulos de colores que nos permiten garantizar la rotación de la materia prima, también se realiza selección diaria de los alimentos, limpieza y desinfección de las bodegas y canastillas, control de temperatura de los cuartos de almacén. Conjuntamente estamos en la disposición de mantener un stock de 15 días de acuerdo con las especificaciones del cliente.



PRODUCCIÓN:

Para la preparación del menú, los alimentos que van a ser procesados se inspeccionan, limpian y desinfectan, durante la cocción se realizan las mediciones de temperaturas de manera que se mantenga el producto preparado dentro de la temperatura segura de consumo.



INVENTARIOS:

Las operaciones petroleras por desarrollarse en sitios remotos de difícil acceso o sitios propensos a paros, protestas y huelgas de las comunidades o problemas de orden público. Por estas situaciones se manejan un stop de inventarios de materias primas de acuerdo al tiempo de vida por grupos de alimentos, Perecederos (Fruver y lácteos) 15 días máximo-cárnicos 30 días por capacidad de almacenamiento, abarrotes granos y cereales 30 días. Todas las cantidades basados en número de usuarios del servicio catering.



DISTRIBUCIÓN:

El producto preparado, se disponen en mesa caliente donde se monitorea la temperatura de forma permanente garantizando que este se conserve inocuo y permanezca dentro de la temperatura segura, así como la evaluación organoléptica del producto olor, sabor, color y textura de la preparación.



LÍDERES *Quiero*

SERVICIOS

ASEO DE INSTALACIONES

Nuestro personal cuenta con experiencia certificada en camarería. Orden y limpieza son credos que dejaran sus instalaciones en perfecto estado de armonía, de equilibrio. Y aún más importante: una desinfección profunda que permitirá total confianza en los lugares de trabajo o descanso. Confortabilidad, calidad, equilibrio, orden, limpieza son una disciplina que nos enorgullece ofrecer a nuestros clientes.

SERVICIOS

CAMARERÍA

La gente que es realmente fuerte es la que eleva a otros. La gente que es realmente poderosa logra convocar y unir a los demás. La gente que permite un descanso reparador une al mundo, por eso nuestro servicio de aseo a las habitaciones se realiza a diario con altos estándares de higiene, removiendo la suciedad de cuarto-dormitorio baños, pisos, paredes y ventanas, se cambia y se tiende la ropa de cama y la toalla, al usuario se entregan elementos de aseo como jabón y papel higiénico y

diariamente se recoge la ropa sucia y se lleva hasta el área de lavandería para su respectivo lavado y planchado con la calidez del hogar debidamente reingresada a su habitación.

*(El servicio de camarería se sustenta con nuestros procedimientos de hotelería, Software y equipos para la ejecución de éste servicio con calidad. El objetivo es hacer todo lo posible a través de nuestro papel de hotelero y animador para contribuir a mejorar la calidad de vida en la locación).





SERVICIOS

LAVANDERÍA

Conocemos la importancia de una prenda limpia a nivel social, por eso se recogen en horas de la mañana en tulas marcadas con el número de la habitación, aplicando el proceso de etiquetado, marquilla de las prendas para un buen control de estas, generando confianza en el trato personal y calidad en el servicio.

Se realiza el procedimiento de lavado, secado y planchado, para ser entregada en horas de la tarde a las habitaciones por el personal de camarería que conocen y valoran la importancia de hacerlo bien hecho.

Es importante recalcar que los productos bio-degradables que nos permiten cumplir con nuestras políticas ambientales y contribuir con la protección del medio ambiente, son nuestras herramientas para un servicio impecable y amigable con el ambiente.

SERVICIOS

CONTROL DE CALIDAD

Contamos con personal idóneo en campo que realizan sus labores con responsabilidad, conciencia y sentido de pertinencia, bajo la supervisión continua del administrador Durangar, para que los procesos se realicen con calidad y calidez.

Se realizan capacitaciones, reuniones diarias donde se evidencia el trabajo en campo y se detectan posibles oportunidades de mejora, además de afianzar las normas competentes en servicio y calidad, teniendo en cuenta las sugerencias del cliente y la actualidad del mercado para fortalecer la prestación del servicio, esto nos ayuda a retroalimentar los procesos del sistema integral y el sistema de mejora continua para todos nuestros puntos de operación y mejora nuestra relación con todo el personal.



HACER LAS COSAS BIEN, BIEN HECHO.

S E R V I C I O S *Otros*

Servicio de almuerzos escolares, refrigerios escolares y alimentación hospitalaria de primer nivel. Aplicando en todo momento buenas prácticas de manufactura, seguridad durante la ejecución de las actividades y compromiso en el cumplimiento de los requisitos legales y del cliente.

Entendiendo la importancia que un buen servicio genera para los niños, los pacientes y todo el personal que se beneficia de nuestra labor.

HACER LAS COSAS BIEN, BIEN HECHO.

W W W . D U R A N G A R . C O M . C O

Carrera 24 # 12 – 72 Yopal Casanare
Teléfono: 633 4298.

  Durangarsas

QUIENES CONFÍAN EN *nosotros*



HACER LAS COSAS BIEN, BIEN HECHO.



Durangar
Servicios Integrales

WWW.DURANGAR.COM.CO