HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E	HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS RIOSUCIO – CALDAS E.S.E. **ACTA DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORIA**	

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ___X___CONTRATO DE SUMINISTROS _____
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO____ CONTRATO DE COMPRAVENTA_____

NUMERO DE ACTA	09		
FECHA	31 de diciembre de 2024		
PERIODO SUPERVISADO	Desde el 21 hasta el 31 de DICIEMBRE de 2024		
CONTRATO №	24-2130.13.07.171		
OBJETO	La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de comedor hospitalario.		
CONTRATISTA	**STOK ALIMENTAMOS S.A.S**		
PLAZO DE EJECUCIÓN	Desde el 16 de mayo hasta el 31 de diciembre de 2024		
VALOR	$381.800.000,oo MCTE	**CDP:**290	**RP:**389
PRÓRROGAS	N/A		
SUSPENSIONES	N/A		
ADICIONES	$75.000.000,oo MCTE	**CDP:** 700	**RP:**1003
SUPERVISOR(ES)	ELIANA MILENA ORREGO BECERRA		

EJECUCION DEL CONTRATO A LA FECHA	
VALOR DEL CONTRATO	$381.800.000
ADICIONES	$75.000.000
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$456.800.000
VALOR EJECUTADO	$453.219.100
VALOR A PAGAR PERIODO	$18.611.500
SALDO POR EJECUTAR	$3.580.900

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES

Nº	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACION	DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
1	La Nutricionista, o en su defecto la Jefe de Enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas requeridas día a día en los diferentes servicios.	Los jefes de enfermería de los servicios de urgencias, UCI, hospitalización y cirugía son los responsables de solicitar las dietas de cada uno de los pacientes, el cual se hace a través del FORMATO DE DIETAS de la ESE, estos son entregados al servicio de alimentación para su preparación y posterior entrega. El periodo supervisado va desde el 21 hasta el 31 de DICIEMBRE de 2024.
2	El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar	El contratista prestó el servicio de alimentación hospitalario desde el 21 hasta el 31 de DICIEMBRE de 2024 entregando dietas a pacientes según diagnostico medico

	con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos	(CORRIENTE, HIPOSODICA, HIPOGLUCIDAS, BLANDA, LIQUIDA, CORONARIA, ASTRINGENTE, HIPOGRASA, entre otras), alimentos a los estudiantes según convenio docencia servicio (DESAYUNO, ALMUERZO y CENA) y desayunos, almuerzos y refrigerios para las actividades administrativas y de PyP.
3	Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E	El contratista dispone de personal para realizar las diferentes labores del servicio de alimentación: (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina, 4 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
4	El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.	El contratista cuenta con una coordinadora cuyo nombre es OLGA LUCIA ESTRADA encargada de vigilar y colaborar con el cumplimiento de las actividades del servicio de comedor hospitalario.
5	Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.	Durante el periodo supervisado desde el 21 hasta el 31 de DICIEMBRE de 2024, no se realizaron requerimientos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
6	Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo en la prestación del servicio.	El contratista durante el periodo supervisado no realizó novedades frente a obstáculos en la ejecución del servicio prestado. Las operarias realizan la recolección de los desechables en los cuales se distribuyen los alimentos a la hora de la cena, con el fin de evitar los malos olores y la proliferación de plagas.
7	Suscribir, en conjunto con el supervisor del contrato, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las actividades que constituyen el objeto contractual, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato, o reponerlo en caso de elementos faltantes.	Se encuentra suscrito el inventario de los bienes de propiedad de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S y de los bienes de la ESE que son entregados para su operación.
8	Garantizar la calidad del servicio contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad.	El contratista garantizó la calidad del servicio según estándares de la ESE y la normatividad. Se evidencia que la empresa realiza control de calidad y para ello realiza muestra de los alimentos así como visitas técnicas por parte de personal profesional para la verificación de almacenamiento de bodegas de materias primas.
9	El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda.	El contratista se compromete a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda. Teniendo en cuenta que el pago de los aportes se realiza mes vencido se presenta la planilla paga Nro. 9478670024 del mes de NOVIEMBRE.

10	El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.	El contratistá cumple con la obligación de cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual; suma que asciende a UN MILLON OCHOCIENTOS MIL PESOS ($1.800.000,oo MCTE) y que es descontada al momento de realizar el pago de la factura. **Para esta factura no se realiza dicho descuento ya que fue realizado en la anterior factura del mes de diciembre.**
11	Disponer del personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad.	El contratista dispone de personal para realizar las diferentes labores del servicio de alimentación: (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina, 4 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
12	La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deberá ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.	El contratista cumple con los requerimientos en cuanto a la adecuada presentación personal de las manipuladoras de alimentos. Cada una de las operarias dispuestas al servicio de comedor hospitalario usan atuendos de color blanco, tapabocas, gorros, guantes, delantal, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usan guantes y se mantienen limpios. Se evidencia la entrega de elementos de protección al personal de cocina como gorros, guantes y tapabocas. El contratista cuenta con las planillas de entrega de estos elementos. Así mismo, las operarias cuentan con reporte de exámenes de laboratorio (Frotis de garganta, coprológico y KOH)
13	Atender los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales.	El contratista cumplió con los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales, durante el periodo supervisado entre el 21 hasta el 31 de DICIEMBRE de 2024.
14	Las materias primas, víveres e insumos utilizados serán de buena calidad, y deberá disponerse permanentemente de la cantidad suficiente, de modo que no se presenten cortes en la prestación del servicio por insuficiencia de víveres o insumos, los cuales deberán cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.	El contratista cumple con la obligación de mantener materias primas, víveres e insumos de buena calidad, además dispone permanentemente de la cantidad suficiente, por lo cual no se alteró la prestación del servicio de alimentación.
15	El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor.	El contratista cumple con el correcto estado de limpieza y desinfección en zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor.
16	Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro.	El contratista realiza la clasificación de frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro, para lo cual dispone de neveras o congeladores y un cuarto para la ubicación de los alimentos; por lo tanto cumple con la obligación.

17	Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.	El contratista utiliza pinzas, tenacillas, cucharas y tenedores y guantes para la manipulación y servido de alimentos durante el periodo supervisado.
18	Los productos cárnicos como carne, pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.	El contratista entrega los alimentos en buen estado de conservación.
19	La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.	El contratista cumple con la preparación de los alimentos y una vez listos son distribuidos a pacientes y usuarios.
20	Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados.	El contratista cumple con la obligación en el manejo y manipulación de alimentos congelados.
21	Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.	El contratista cumple con la obligación descrita.
22	Diariamente el coordinador del servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el menú del día siguiente.	Una vez instruida la minuta la coordinadora alista los productos para su preparación. Dicha minuta reposa en una cartelera visible a las operarias responsables de la preparación de los alimentos, la cual es consultada en el momento que lo requieran.
23	La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entiéndase como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo, ello podrá variar según los servicios prestados.	El contratista solicita semanalmente los alimentos necesarios para la preparación de los alimentos y cuenta con la provisión de víveres necesaria para cubrir el periodo supervisado.
24	No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.	El contratista cumple con la obligación descrita en la cual emplea buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
25	Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.	El contratista utiliza los utensilios adecuados para probar los alimentos.
26	Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas	El contratista cumple con el lavado de las frutas antes del ingreso a la cocina.

	que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.	
27	Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente.	El contratista cumple con el lavado de vegetales según tipo de preparación.
28	El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad.	El contratista da cumplimiento a las reglas de bioseguridad para la distribución y entrega de las dietas. Durante el servido realizan conservación de los alimentos tapándolos adecuadamente.
29	Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos.	El contratista cumple con el certificado de manipulación de alimentos vigente para su personal de cocina. El cual reposa en hojas de vida. Además, las operarias cuentan con el reporte de exámenes de laboratorio (Frotis de garganta, coprológico y KOH) vigente.
30	Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes.	El contratista cumple con la obligación descrita, y para el mes de periodo supervisado no se presentaron novedades o reportes de operarias con enfermedades.
31	Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos.	Durante el periodo supervisado STOK ALIMENTAMOS S.A.S presenta informe frente a la batería de riesgo psicosocial.
32	Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.	El contratista cumple con la adaptación de las jornadas laborales de acuerdo a las necesidades de la ESE. Para ello cuentan con cuadro de turnos.
33	Acreditar disponibilidad de un profesional en Nutrición y Dietética, quién con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar su apoyo en los procesos que se involucren dentro del servicio contratado.	El contratista cuenta con una profesional en nutrición e ingeniería en alimentos para que apoya los procesos que involucran la ejecución del servicio contratado.
37	Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo.	El contratista dispone del personal para el cumplimiento del objeto contractual; por lo cual, los permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc no afectan la prestación del servicio.
35	Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta el HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio	El contratista atiende a las observaciones planteadas sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.

	de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.	
36	Entregar mensualmente el reporte de accidentes o incidentes que tenga el personal al área de salud ocupacional de la ESE.	Durante el periodo supervisado se presentó un incidente en el área de cocina sin afectación al personal. Todo se encuentra documentado en el SGSST.
37	Cumplir con los lineamientos estipulados en la Resolución 3100 de 2019 para lo cual deberá cumplir con lo siguiente: a) Garantizar el correcto embalaje y alistamiento de los alimentos, los cuales deben ser cubiertos por una película plástica, antes de su distribución a los pacientes. b) El personal debe garantizar la correcta distribución de alimentos bajo procedimientos establecidos por la institución, atendiendo al manual de dietas de pacientes y a la prescripción dietaría, sin excepción. c) El personal de cocinetas, manejo, manipulación y distribución de alimentos se requiere uniforme de dotación para dichas actividades de color CLARO. d) El personal de la empresa contratista debe trasladar los carros de transporte de alimentos limpios y desinfectados a la cocina central y viceversa, con todas las medidas de bioseguridad, garantizando el correcto manejo y temperatura de los alimentos. e) Recibir todos los días con oportunidad los alimentos entregados por el servicio de alimentación del hospital, en los horarios establecidos para tal fin. f) Para el personal del servicio de alimentos y cocinas, debe además de garantizar la disponibilidad para consulta de las hojas de vida Titulaciones para Hepatitis A y B para personal que manipula alimentos, de acuerdo a las obligaciones generales. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El contratista suministrará alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital, por cuenta de éste, y además, podrá, de manera individual y por cuenta y riesgo suyo, suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste sus servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.	El contratista implementó el programa de recolección de basuras y da cumplimiento a los lineamientos de la Resolución 3100 de 2009. El contratista cumple con el control de calidad realizado a los alimentos preparados y distribuidos, para ello cada tres días se toman las muestras. El contratista aporta la lista de gramajes por porción servida para el DESAYUNO, ALMUERZO, CENA y MERIENDA. También aporta la MINUTA PATRÓN ESTANDARIZADA PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS con el respectivo menú, día, semana, tipo de comida, preparación, ingredientes, cantidad y unidad de medida. Así mismo, aportó el CICLO DE MINUTAS para la semana uno y dos.
38	Además de las obligaciones consignadas en precedencia, EL CONTRATISTA deberá cumplir con las demás disposiciones contenidas en el estudio previo, el cual hace parte del presente contrato.	El contratista cumple con las disposiciones contenidas en el estudio previo.

Enunciar anexos: Factura Nro. STOK-75, *Informe de actividades*, certificación por parte del contador de los aportes a seguridad social y parafiscal. Se anexa planillas con firmas de las dietas entregadas a los estudiantes según CONVENIOS DOCENCIA SERVICIO, las PLANILLAS DE DIETAS de pacientes y los soportes de solicitud de alimentos y meriendas para actividades administrativas y de PYP.

SERVICIO ALIMENTACION PERIODO 21 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024				
		VALOR CONTRATADO	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
ESTUDIANTES	DESAYUNO	$ 9.200	0	$ 0
	ALMUERZO	$ 12.500	31	$ 387.500
	CENAS	$ 12.500	6	$ 75.000
PACIENTES	DESAYUNO	$ 9.000	486	$ 4.374.000
	ALMUERZO	$ 12.000	463	$ 5.556.000
	CENAS	$ 12.000	428	$ 5.136.000
	MERIENDAS	$ 6.000	43	$ 258.000
ACT. ADMINI Y DE PYP	DESAYUNO	$ 9.200	0	$ 0
	ALMUERZO	$ 12.500	226	$ 2.825.000
	CENAS	$ 12.500	0	$ 0
	ALGOS	$ 7.500	0	$ 0
TOTAL				**$ 18.611.500**

Para constancia de lo anterior, firma la presente Acta el supervisor y/o Interventor del Contrato, asegurando que no ha omitido información y la consignada es veraz.

ELIANA MILENA ORREGO BECERRA
CC.1.059.699.024
SUPERVISOR(A)

Original: Área de Contratación.

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
be752081bf382e99e8de433d4ad2fa6b0600df36ed44fd9c5fd37e38ec804be6d861ec4de3f98217a68a5ef776a140ae

Número de Factura: STOK-75
Fecha de Emisión: 31/12/2024
Fecha de Vencimiento: 31/12/2024
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Nombre Comercial: STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Nit del Emisor: 901813908
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 5611
País: Colombia
Departamento: Caldas
Municipio / Ciudad: Manizales
Dirección: CL 28 29 08
Teléfono / Móvil: 3207520742
Correo: stokalimentos@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS E.S.E.
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 890801989
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Caldas
Municipio / Ciudad: Riosucio
Dirección: CR 5 18 17
Teléfono / Móvil: 6068591867
Correo: gerencia@hospitalriosucio.gov.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1		PRESTACION DE SERVICIO DE COMEDOR HOSPITALARIO DURANTE EL MES DE DICIEMBRE 2024	NIU	1,00	$ 18.611.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 18.611.500,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Hospital Dpta.. San Juan de Dios E.S.E
Riosucio Caldas

CORRESPONDENCIA RECIBIDA

Nombre: Daniela Tobon
Fecha: 03-01-2025
Hora: 10:53am
Firma. Daniela Tobon
No. radicado:. E-2025-F-0009

Datos Totales

Documento generado el:
31/12/2024 14:19:04
Documento validado por la DIAN:
31/12/2024 14:19:05
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	18611500
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	18611500
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	18611500
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 18611500

Valores Informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	18.611.500,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	18.611.500,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	18.611.500,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 18.611.500,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764068252918 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-04-02

SERVICIO DE COMEDOR HOSPITALARIO 21 HASTA 31 DE DICIEMBRE 2024

	PACIENTES				ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE PYP				ESTUDIANTES		
FECHA	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	MERIENDAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	MERIENDAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
21/12/2024	47	47	35							4	1
22/12/2024	40	34	33							2	
23/12/2024	41	39	39							5	
24/12/2024	45	39	37			113				4	
25/12/2024	49	50	46	3						2	
26/12/2024	51	47	45	7						7	1
27/12/2024	43	47	38	6						0	
28/12/2024	41	40	40	2						0	
29/12/2024	41	36	33	7						2	2
30/12/2024	40	38	42	7						4	2
31/12/2024	48	46	40	11		113				1	
	486	463	428	43	0	226	0	0	0	31	6
	$ 4.374.000	$ 5.556.000	$ 5.136.000	$ 258.000	$ -	$ 2.825.000	$ -	$ -	$ -	$ 387.500	$ 75.000
				$ 15.324.000				$ 2.825.000			$ 462.500

TOTAL DEL SERVICIO **$ 18.611.500**