STOK ALIMENTAMOS SAS

Manizales, 22 DE DICIEMBRE 2025.

Doctor
Carlos Mario Mejía García Gerente
Hospital Departamental San Juan De Dios Riosucio-Caldas
ASUNTO: Informe SERVICIO DE COMEDOR HOSPITALARIO 26 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE 2025.

Dando cumplimiento al objeto del contrato 25-2130.13.451 suscrito entre el HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS ESE Y STOK ALIMENTAMOS SAS, para la prestación de servicio de alimentación hospitalaria en la sede principal del HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE RIO SUCIO CALDAS E.S.E, correspondiente al periodo 26 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE 2025.

DIETAS PACIENTES, ESTUDIANTES Y ACTIVIDADES ADICIONALES:

- Se dio cumplimiento a cada una de las dietas solicitadas por los diferentes servicios de la ESE SAN JUAN DE DIOS (URGENCIAS, HOPITALIZACION, CIRUGIA, PARTOS, UCI)
- Se hizo entrega de cada una de las dietas requeridas de acuerdo a las necesidades de los pacientes (HIPOGLUCIDA, HIPOSODICA, CORRIENTE, LIQUIDA, BLANDA Y ASTRINGENTE)
- Se realizó el Apoyo logístico de los alimentos como refrigerios, almuerzos, desayunos para las actividades solicitadas por la ESE (COMITES, REUNIONES, ACTIVIDADES DE PYP, ENTRE OTROS)
- Se cumple con el Manejo y control de las normas de bioseguridad de entrega de los alimentos diarios.
- STOK ALIMENTAMOS S.A.S dispone de personal necesario y capacitado para las labores de comedor hospitalario. (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina, 4 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
- Se realiza toma de muestra de los alimentos diariamente (Desayuno, almuerzo y cena) a fin de garantizar la calidad de los alimentos)
- Se cumplió con la entrega de elementos de protección personal (EPP) durante el mes de DICIEMBRE para lo cual se cuenta con las planillas.
- STOK ALIMENTAMOS S.A.S dispone de materias primas, víveres e insumos de excelente calidad y en las cantidades suficientes que cubre el periodo del 26 DE NOVIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE 2025.
- Se realiza diariamente la limpieza y desinfección de áreas del servicio de alimentación.
- Se realizaron planillas de calidad del mes de DICIEMBRE del 2025.
- se realiza capacitación de seguridad y salud en el trabajo y pausas activas.
- se certifican y se hace actualización de menús.

REQUERIMIENTOS DE LA LEY

Se cumplió con el pago de salarios del mes de NOVIEMBRE 2025 y la seguridad social.

CUMPLIMIENTO INFORME MENSUAL AL CONTRATO Nro. 25-2130.13.451

1. ALIMENTACIÓN HOSPITAL DIETAS PACIENTE

	PACIENTES			
FECHA	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	MERIENDAS
26/11/2025	42	46	42	15
27/11/2025	45	54	51	17
28/11/2025	41	50	44	17
29/11/2025	39	51	55	24
30/11/2025	40	40	37	5
1/12/2025	38	44	41	16
2/12/2025	45	47	39	11
3/12/2025	40	49	44	10
4/12/2025	45	40	37	18
5/12/2025	45	60	50	23
6/12/2025	42	49	45	23
7/12/2025	34	39	36	16
8/12/2025	35	37	30	21
9/12/2025	30	37	36	15
10/12/2025	44	48	40	17
11/12/2025	24	31	28	14
12/12/2025	31	40	37	9
13/12/2025	27	38	39	8
14/12/2025	42	41	35	17
15/12/2025	38	45	37	23
16/12/2025	29	36	36	23
17/12/2025	34	39	35	13
18/12/2025	37	41	40	16
19/12/2025	40	40	35	11
20/12/2025	40	37	34	15
21/12/2025				
22/12/2025				
23/12/2025				
24/12/2025				
25/12/2025				
26/12/2025				
	947	1079	983	397
	$ 8.996.500	$ 13.703.300	$ 12.484.100	$ 2.540.800
				$ 37.724.700

2. ALIMENTACION ESTUDIANTES (INTERNOS)

ESTUDIANTES		
DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
	10	
	10	
	10	
	6	
	4	
	10	
	7	
	7	
	8	
	9	
	6	
	2	
	0	
	3	
	8	
	3	
	4	
	2	
	1	
	3	
	5	
	5	
	9	
	9	
	3	
0	144	0
$ -	$ 1.900.800	$ -
		$ 1.900.800

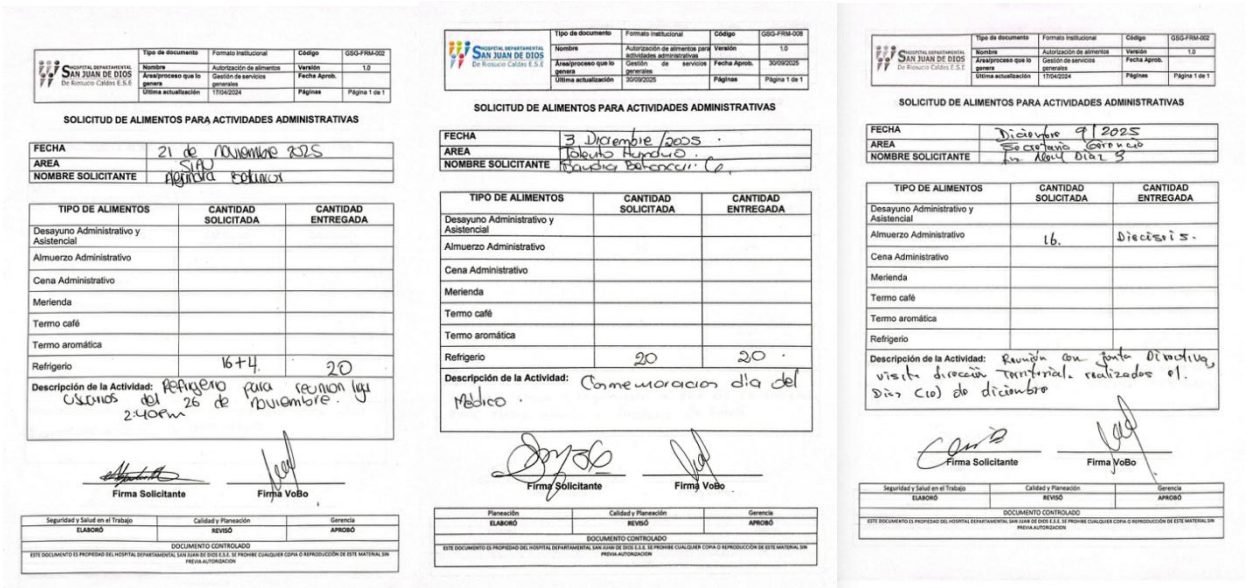
3. ALIMENTACION ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE PYP			
DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	REFRIGERIOS
			20
			11
	17		125
	17		
	16		
	24		2
			33
17	17		
7	3		
		11	3
			120
	20		16
			60
24	114	11	390
$ 235.200	$ 1.504.800	$ 145.200	$ 3.120.000
			$ 5.005.200

TOTAL SERVICIO DE COMEDOR

TOTAL DEL SERVICIO	$ 44.630.700

EVIDENCIAS FOTOGRAFICA



HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E

Tipo de documento	Formato Institucional	Código	GSG-FRM-008
Nombre	Autorización de alimentos	Versión	1.0
Area/proceso que lo genera	Gestión de servicios generales	Fecha Aprob.	30/09/2025
Ultima actualización	17/04/2024	Páginas	Página 1 de 1

SOLICITUD DE ALIMENTOS PARA ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

FECHA	21 de Noviembre 2025
AREA	SIAU
NOMBRE SOLICITANTE	Agencia Estatica

TIPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
Desayuno Administrativo y Asistencial		
Almuerzo Administrativo		
Cena Administrativo		
Merienda		
Termo café		
Termo aromática		
Refrigerio	16+4	20

Descripción de la Actividad: Refrigerio para reunion Usuarios del 26 de noviembre. 2:40pm

Firma Solicitante — Firma VoBo

Seguridad y Salud en el Trabajo	Calidad y Planeación	Gerencia
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ

DOCUMENTO CONTROLADO

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS E.S.E. SE PROHIBE CUALQUIER COPIA O REPRODUCCIÓN DE ESTE MATERIAL SIN PREVIA AUTORIZACION

HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E

Tipo de documento	Formato Institucional	Código	GSG-FRM-008
Nombre	Autorización de alimentos para actividades administrativas	Versión	1.0
Area/proceso que lo genera	Gestión de servicios generales	Fecha Aprob.	30/09/2025
Ultima actualización	30/09/2025	Páginas	Página 1 de 1

SOLICITUD DE ALIMENTOS PARA ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

FECHA	3 Diciembre 2025
AREA	Tobito Hurdvio
NOMBRE SOLICITANTE	Claudia Betancur C.

TIPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
Desayuno Administrativo y Asistencial		
Almuerzo Administrativo		
Cena Administrativo		
Merienda		
Termo café		
Termo aromática		
Refrigerio	20	20

Descripción de la Actividad: Conmemoracion dia del Medico.

Firma Solicitante — Firma VoBo

Planeación	Calidad y Planeación	Gerencia
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ

DOCUMENTO CONTROLADO

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS E.S.E. SE PROHIBE CUALQUIER COPIA O REPRODUCCIÓN DE ESTE MATERIAL SIN PREVIA AUTORIZACION

HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E

Tipo de documento	Formato Institucional	Código	GSG-FRM-008
Nombre	Autorización de alimentos	Versión	1.0
Area/proceso que lo genera	Gestión de servicios generales	Fecha Aprob.	
Ultima actualización	17/04/2024	Páginas	Página 1 de 1

SOLICITUD DE ALIMENTOS PARA ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

FECHA	Diciembre 9 2025
AREA	Secretaria Gerencia
NOMBRE SOLICITANTE	Ing Abby Diaz S

TIPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
Desayuno Administrativo y Asistencial		
Almuerzo Administrativo	16.	Dieciseis.
Cena Administrativo		
Merienda		
Termo café		
Termo aromática		
Refrigerio		

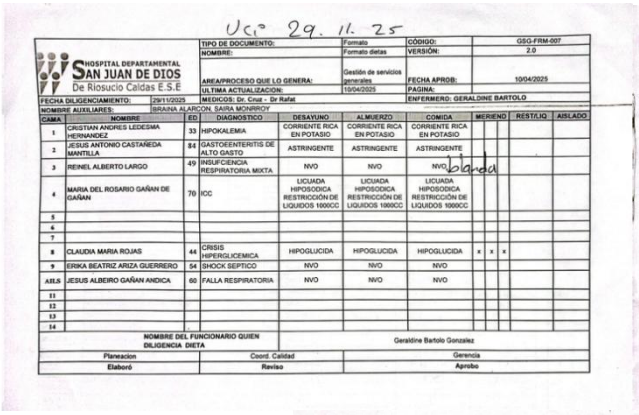
Descripción de la Actividad: Reunión con junta Directiva, visita dirección Territorial. realizados el. Diez (10) de diciembre

Firma Solicitante — Firma VoBo

Seguridad y Salud en el Trabajo	Calidad y Planeación	Gerencia
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ

DOCUMENTO CONTROLADO

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS E.S.E. SE PROHIBE CUALQUIER COPIA O REPRODUCCIÓN DE ESTE MATERIAL SIN PREVIA AUTORIZACION



Uci 29. 11. 25

HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E

TIPO DE DOCUMENTO:	Formato	CÓDIGO:	GSG-FRM-007
NOMBRE:	Formato dietas	VERSIÓN:	2.0
AREA/PROCESO QUE LO GENERA:	Gestión de servicios generales	FECHA APROB:	10/04/2025
ULTIMA ACTUALIZACION:	10/04/2025	PAGINA:	

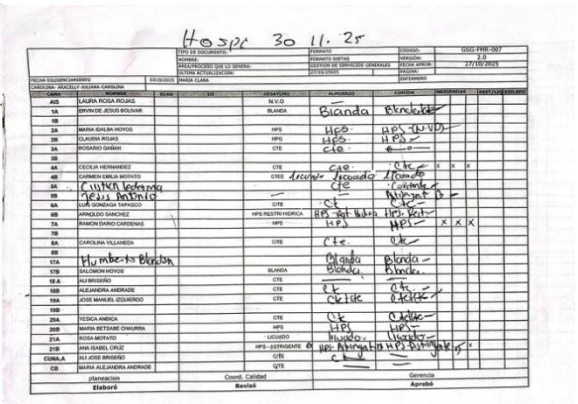
FECHA DILIGENCIAMIENTO: 29/11/2025 — MEDICOS: Dr. Cruz - Dr Rafat — ENFERMERO: GERALDINE BARTOLO

NOMBRE AUXILIARES: BRAINA ALARCON, SAIRA MONRROY

CAMA	NOMBRE	ED	DIAGNOSTICO	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	MERIEND	RESTJQ	AISLADO
1	CRISTIAN ANDRES LEDESMA HERNANDEZ	33	HIPOKALEMIA	CORRIENTE RICA EN POTASIO	CORRIENTE RICA EN POTASIO	CORRIENTE RICA EN POTASIO			
2	JESUS ANTONIO CASTAÑEDA MANTILLA	84	GASTOEENTERITIS DE ALTO GASTO	ASTRINGENTE	ASTRINGENTE	ASTRINGENTE			
3	REINEL ALBERTO LARGO	49	INSUFICIENCIA RESPIRATORIA MIXTA	NVO	NVO	NVO blanda			
4	MARIA DEL ROSARIO GAÑAN DE GAÑAN	70	ICC	LICUADA HIPOSODICA RESTRICCIÓN DE LIQUIDOS 1000CC	LICUADA HIPOSODICA RESTRICCIÓN DE LIQUIDOS 1000CC	LICUADA HIPOSODICA RESTRICCIÓN DE LIQUIDOS 1000CC			
5									
6									
7									
8	CLAUDIA MARIA ROJAS	44	CRISIS HIPERGLICEMICA	HIPOGLUCIDA	HIPOGLUCIDA	HIPOGLUCIDA	x	x	x
9	ERIKA BEATRIZ ARIZA GUERRERO	54	SHOCK SEPTICO	NVO	NVO	NVO			
AIL5	JESUS ALBEIRO GAÑAN ANDICA	60	FALLA RESPIRATORIA	NVO	NVO	NVO			
11									
12									
13									
14									

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUIEN DILIGENCIA DIETA: Geraldine Bartolo Gonzalez

Planeacion	Coord. Calidad	Gerencia
Elaboró	Revisa	Aprobo



Hosp 30 11. 25

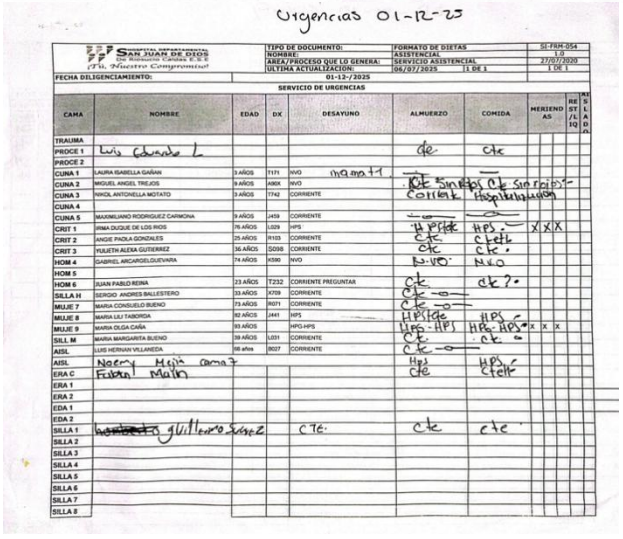
TIPO DE DOCUMENTO:	Formato	CÓDIGO:	GSG-FRM-007
NOMBRE:	Formato dietas	VERSIÓN:	2.0
AREA/PROCESO QUE LO GENERA:	Gestión de servicios generales	FECHA APROB:	27/10/2023
ULTIMA ACTUALIZACION:	27/10/2023	PAGINA:	

FECHA DILIGENCIAMIENTO: 03/12/2025 — ENFERMERO: MARIA CLARA

CARDONA - ARACELLY JULIANA CARDONA

CAMA	NOMBRE	EDAD	DX	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	MERIENDAS	RESTJUG	AISLADO
AIS	LAURA ROSA ROJAS			N.V.O					
1A	ERVIN DE JESUS BOLIVAR			BLANDA	Blanda	Blanda			
1B									
2A	MARIA IDALBA HOYOS			HPS	HPS	HPS (N.V.O)			
2B	CLAUDIA ROJAS			HPG	HPS.	H.P.S.			
3A	ROSARIO GAÑAN			CTE	Cte.				
3B									
4A	CECILIA HERNANDEZ			CTE	Cte	Cte	x	x	x
4B	CARMEN EMILIA MOTATO			CTE	Licuado	Licuado			
5A	CLINICA Gotamo Nelly Antonio			CTE	Corriente	Corriente			
5B						Ajustar D =			
6A	JUAN GONZAGA TAPASCO			CTE	Cte	Cte			
6B	ARNOLDO SANCHEZ			HPS RESTRINGIDA	HPS Rest Hidra	HPS Rest			
7A	RAMON DARIO CARDENAS			HPS	HPS	HPS	x	x	x
7B									
8A	CAROLINA VILLANEDA			CTE	Cte	Cte			
8B									
01A	Humberto Blandon				Blanda	Blanda			
01B	SALOMON HOYOS			BLANDA	Blanda	Blanda			
1B A	AU BRISEÑO			CTE					
1BB	ALEJANDRA ANDRADE			CTE	Cte	Cte			
1BA	JOSE MANUEL IZQUIERDO			CTE	Cte Cte	Cte Cte			
1BB									
20A	YESICA AMBIDA			CTE	Cte	Cte			
20B	MARIA BETSABE CHAURRA			HPS	HPS	HPS			
21A	ROSA MOTATO			LICUADO	Licuado	Licuado			
21B	ANA ISABEL CRUZ			HPS - ESTREÑIDAS	HPS Astringente	HPS Astringente	x		
CUNA A	ALI JOSE BRISEÑO			CTE					
CB	MARIA ALEJANDRA ANDRADE			QTE					

planeacion	Coord. Calidad	Gerencia
Elaboró	Revisó	Aprobó



Urgencias 01-R-25

HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E

TIPO DE DOCUMENTO:	FORMATO DE DIETAS		SI-FRM-054
NOMBRE:	ASISTENCIAL		1.0
AREA/PROCESO QUE LO GENERA:	SERVICIO ASISTENCIAL		27/07/2020
ULTIMA ACTUALIZACION:	06/07/2025	1 DE 1	1 DE 1

FECHA DILIGENCIAMIENTO: 01-12-/2025

SERVICIO DE URGENCIAS

CAMA	NOMBRE	EDAD	DX	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	MERIENDAS	RESTJQ	AISLADOS
TRAUMA									
PROCE 1	Luis Eduardo L				de	cte			
PROCE 2									
CUNA 1	LAURA ISABELLA GAÑAN	3 AÑOS	T171	NVO	mamá ?				
CUNA 2	MIGUEL ANGEL TREJOS	9 AÑOS	A90X	NVO					
CUNA 3	NIKOL ANTONELLA MOTATO	3 AÑOS	T742	CORRIENTE					
CUNA 4									
CUNA 5	MAXIMILIANO RODRIGUEZ CARMONA	9 AÑOS	J459	CORRIENTE					
CRIT 1	IRINA DUQUE DE LOS RIOS	76 AÑOS	L029	HPS	H.P.Cte	HPS.	X	X	X
CRIT 2	ANGIE PAOLA GONZALES	25 AÑOS	R103	CORRIENTE	Cte	Cte Cte			
CRIT 3	YULIETH ALEXA GUTIERREZ	36 AÑOS	S098	CORRIENTE	Cte	Cte.			
HOM 4	GABRIEL ARCARGELQUEVARA	74 AÑOS	K590	NVO	N.V.O.	N.V.O			
HOM 5									
HOM 6	JUAN PABLO REINA	23 AÑOS	T232	CORRIENTE PREGUNTAR	Cte	Cte ?			
SILLA H	SERGIO ANDRES BALLESTERO	33 AÑOS	K709	CORRIENTE	Cte				
MUJE 7	MARIA CONSUELO BUENO	73 AÑOS	R071	CORRIENTE	Cte				
MUJE 8	MARIA LILI TABORDA	82 AÑOS	J441	HPS	H.P.Cte	HPS			
MUJE 9	MARIA OLGA CAÑA	93 AÑOS		HPG-HPS	HPG: HPS	HPS: HPS	X	X	X
SILL M	MARIA MARGARITA BUENO	39 AÑOS	L031	CORRIENTE	Cte.	Cte.			
AISL	LUIS HERNAN VILLANEDA	66 años	B027	CORRIENTE	Cte				
AISL	Naery Mejía cama 7				Hps	HPS			
ERA C	Fabian Mejía				cte	Cte/c			
ERA 1									
ERA 2									
EDA 1									
EDA 2									
SILLA 1	~~hombre~~ guillermo Suarez			CTE.	cte	cte			
SILLA 2									
SILLA 3									
SILLA 4									
SILLA 5									
SILLA 6									
SILLA 7									
SILLA 8									

Dietas solicitadas por los diferentes servicios (urgencias, UCI, Hospitalización, cirugía)



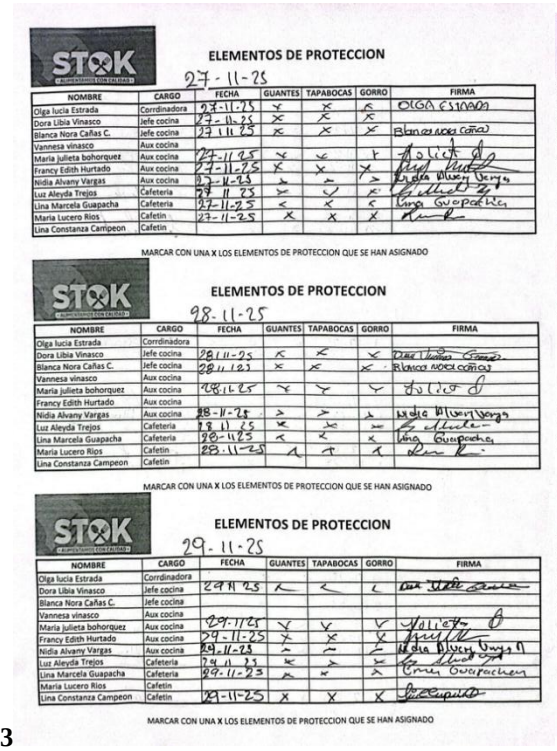
ENTREGA DE CADA UNA DE LAS DIETAS A CADA DEPARTAMENTO (HIPOGLUCIDA, HIPOSODICA, CORRIENTE, LIQUIDA, BLANDA Y ASTIGENTE) SEGÚN COMO LO SOLICITEN DANDO ASI CUMPLIMIENTO AL MENU DE DIETAS.







ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL GORRO TAPABOCAS GUANTES Y SU USO EN EL SERVICIO



ELEMENTOS DE PROTECCION

27-11-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora	27-11-25	X	X	X	OLGA ESTRADA
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	27-11-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina	27-11-25	X	X	X	Blanca nora cañas
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	27-11-25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	27-11-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	27-11-25	X	X	X	Nidia Alvany Vargas
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	27-11-25	X	X	X	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	27-11-25	X	X	X	Lina Guapacha
Maria Lucero Rios	Cafetin	27-11-25	X	X	X	
Lina Constanza Carripeon	Cafetin					

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

ELEMENTOS DE PROTECCION

28-11-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora					
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	28-11-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina	28-11-25	X	X	X	Blanca nora cañas
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	28-11-25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina					
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	28-11-25	X	X	X	
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	28-11-25	X	X	X	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	28-11-25	X	X	X	
Maria Lucero Rios	Cafetin	28-11-25	X	X	X	
Lina Constanza Campeon	Cafetin					

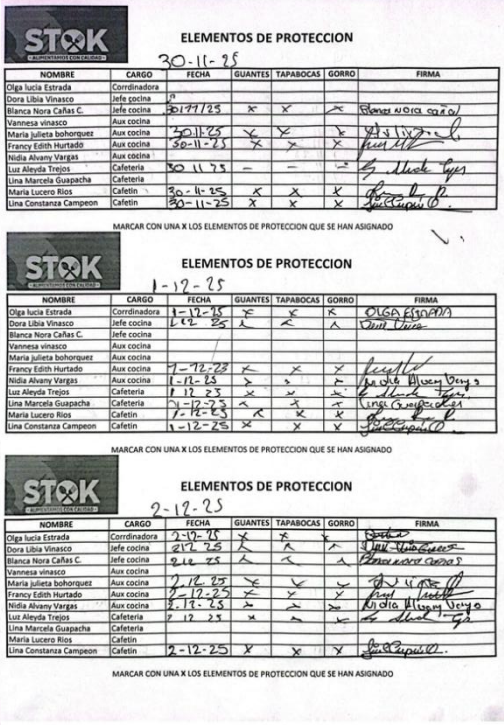
MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

ELEMENTOS DE PROTECCION

29-11-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora					
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	29-11-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina					
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	29-11-25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	29-11-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	29-11-25	X	X	X	
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	29-11-25	X	X	X	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	29-11-25	X	X	X	
Maria Lucero Rios	Cafetin					
Lina Constanza Campeon	Cafetin	29-11-25	X	X	X	

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO



ELEMENTOS DE PROTECCION

30-11-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora					
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina					
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina	30/11/25	X	X	X	Blanca nora cañas
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	30-11-25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	30-11-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina					
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	30 11 25	—	—	—	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria					
Maria Lucero Rios	Cafetin	30-11-25	X	X	X	
Lina Constanza Campeon	Cafetin	30-11-25	X	X	X	

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

ELEMENTOS DE PROTECCION

1-12-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora	1-12-25	X	X	X	OLGA ESTRADA
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	1-12-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina					
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina					
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	1-12-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	1-12-25	X	X	X	
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	1 12 25	X	X	X	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	1-12-25	X	X	X	
Maria Lucero Rios	Cafetin	1-12-25	X	X	X	
Lina Constanza Campeon	Cafetin	1-12-25	X	X	X	

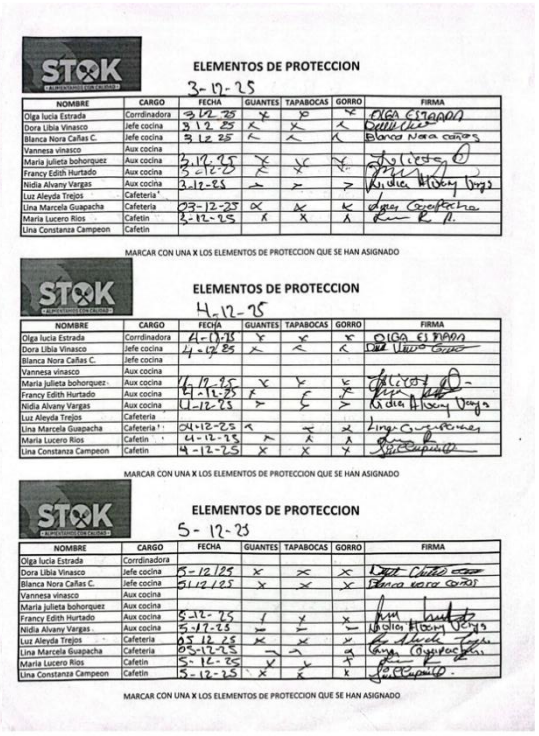
MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

ELEMENTOS DE PROTECCION

2-12-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora	2-12-25	X	X	X	
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	2-12-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina	2-12-25	X	X	X	
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	2-12-25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	2-12-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	2-12-25	X	X	X	
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	2 12 25	X	X	X	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria					
Maria Lucero Rios	Cafetin					
Lina Constanza Campeon	Cafetin	2-12-25	X	X	X	

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO



ELEMENTOS DE PROTECCION

3-12-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora	3/12/25	X	X	X	OLGA ESTRADA
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	3 12 25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina	3 12 25	X	X	X	Blanca Nora cañas
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	3.12.25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	3-12-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	3.12.25	X	X	X	Nidia Alvany Vargas
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria					
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	03-12-25	X	X	X	Lina Guapacha
Maria Lucero Rios	Cafetin	3-12-25	X	X	X	
Lina Constanza Campeon	Cafetin					

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

ELEMENTOS DE PROTECCION

4-12-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora	4-12-25	X	X	X	OLGA ESTRADA
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	4-12-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina					
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina	4.12.25	X	X	X	
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	4-12-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	4-12-25	X	X	X	Nidia Alvany Vargas
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria					
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	04-12-25	X	X	X	Lina Guapacha
Maria Lucero Rios	Cafetin	4-12-25	X	X	X	
Lina Constanza Campeon	Cafetin	4-12-25	X	X	X	

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

ELEMENTOS DE PROTECCION

5-12-25

NOMBRE	CARGO	FECHA	GUANTES	TAPABOCAS	GORRO	FIRMA
Olga lucia Estrada	Corrdinadora					
Dora Libia Vinasco	Jefe cocina	5-12-25	X	X	X	
Blanca Nora Cañas C.	Jefe cocina	5.12.25	X	X	X	Blanca nora cañas
Vannesa vinasco	Aux cocina					
Maria julieta bohorquez	Aux cocina					
Francy Edith Hurtado	Aux cocina	5-12-25	X	X	X	
Nidia Alvany Vargas	Aux cocina	5-12-25	X	X	X	Nidia Alvany Vargas
Luz Aleyda Trejos	Cafeteria	25.12.25	X	X	X	
Lina Marcela Guapacha	Cafeteria	05-12-25	X	X	X	Lina Guapacha
Maria Lucero Rios	Cafetin	5-12-25	X	X	X	
Lina Constanza Campeon	Cafetin	5-12-25	X	X	X	

MARCAR CON UNA X LOS ELEMENTOS DE PROTECCION QUE SE HAN ASIGNADO

PLANILLAS DE CALIDAD

PROMOCIÓN, PREVENCIÓN Y SANEAMIENTO
PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS
INSPECCION DIARIA DE PREVENCION Y CONTROL

FECHA: DICIEMBRE — PUNTO OPERATIVO: COCINA

VECTOR	DIA DEL MES 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Ácaros	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Cucarachas/huevos	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Gorgojo de Harina	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Gorgojo de arroz	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Mosca domestica/larva	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Mosco/larva	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Polilla de Harina	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Polilla de Humedad	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Hormigas	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Rata Negra/ heces	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Rata Parda/heces	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Raton domestico/heces	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									
Aves/heces	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE	NE									

NE: NO ENCONTRADO E: ENCONTRADO

Area donde se encontro		Responsable:	OLGA ESTRADA
Cantidad encontrada		Verificó:	
Observaciones			

STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

3 HOJA

CONTROL DE AGUA POTABLE

PUNTO OPERATIVO: COCINA-CAFETERIA-BAÑO

FECHA	PUNTO DE TOMA	MAÑANA			TARDE			RESPONSABLE
		HORA	CLORO	PH	HORA	CLORO	PH	
1-12-25	COCINA	7am	3.6	7,5	1pm	3.6	7,2	OLGA ESTRADA
1-12-25	CAFETERIA	7am	2,4	7,5	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
1-12-25	BAÑO	7am	3,6	7,2	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
2-12-25	COCINA	8am	3,6	7,5	2pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
2-12-25	CAFETERIA	8am	2,4	7,2	2pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
2-12-25	BAÑO	8am	2,4	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
3-12-25	COCINA	7am	2,4	7,2	1pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
3-12-25	CAFETERIA	7am	2,4	7,2	1pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
3-12-25	BAÑO	7am	3,6	7,5	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
4-12-25	COCINA	7am	3,6	7,5	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
4-12-25	CAFETERIA	7am	2,4	7,2	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
4-12-25	BAÑO	7am	2,4	7,2	1pm	2,4	7,5	OLGA ESTRADA
5-12-25	COCINA	7am	3,6	7,2	2pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
5-12-25	CAFETERIA	7am	3,6	7,2	2pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
5-12-25	BAÑO	7am	2,4	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
6-12-25	COCINA	8am	2,4	7,2	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
6-12-25	CAFETERIA	8am	2,4	7,5	1pm	2,4	7,5	OLGA ESTRADA
6-12-25	BAÑO	8am	2,4	7,5	1pm	2,4	7,5	OLGA ESTRADA
7-12-25	COCINA	7am	3,6	7,5	2pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
7-12-25	CAFETERIA	7am	3,6	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
7-12-25	BAÑO	7am	2,4	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
8-12-25	COCINA	8am	2,4	7,5	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
8-12-25	CAFETERIA	8am	2,4	7,5	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
8-12-25	BAÑO	8am	3,6	7,2	1pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
9-12-25	COCINA	7am	2,4	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
9-12-25	CAFETERIA	7am	3,6	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
9-12-25	BAÑO	7am	3,6	7,2	2pm	3,6	7,2	OLGA ESTRADA
10-12-25	COCINA	7am	3,6	7,2	2pm	2,4	7,2	OLGA ESTRADA
10-12-25	CAFETERIA	7am	2,4	7,2	2pm	2,4	7,5	OLGA ESTRADA
10-12-25	BAÑO	7am	2,4	7,2	2pm	2,4	7,5	OLGA ESTRADA

FECHA	OBSERVACIONES

OLGA ESTRADA
RESPONSABLE

STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

ESTELAR FOOD

FORMATO VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA

E: HOSPITAL OPAL SAN JUAN DE DIOS Mes: DICIEMBRE

ponsable: OLGA ESTRADA

Detergente: DERSA NEUTRO

Desinfectante: HIPOCLORITO AL 15%

TRUCCIONES: Diligencie el encabezado completamente indicando el nombre de la sede, el mes, el responsable de diligenciar el formato y los productos químicos a utilizar en la limpieza y desinfección. Si realiza pieza y Desinfección o **Desinfección por choque** de determinada área debe colocar una **X** en la casilla correspondiente. En la columna FREC (Frecuencia) encontrará la periodicidad en que se debe realizar el eso, así: d=diario, 2x/s= una vez por semana, m=mensual, c.m=Según ciclo de menú.

UERDE REPORTAR EN LAS OBSERVACIONES EL DÍA QUE REALIZÓ LA DESINFECCIÓN POR CHOQUE Y EL DESINFECTANTE QUE UTILIZÓ.

FECHA / EQUIPOS / INSTALACIONES		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Manga protectora para brazos	d	✓									✓										✓	✓	✓									
Gafas de protección	d																															
Guantes domesticos amarillos y/o negros	d																															
Chaqueta termica	1v/s																															
Guante de malla	c.m																															
Ambiente	3v/d																															
Pisos	d																															
Paredes	d																															
Mesones parte superior	d																															
Grifo	d																					✓										
Tuberias de desagüe	d																															
Puertas	d																															
Ventanas	d																															
Rejas	d																															
Dispensador Jabón de manos	d																															
Dispensadores toalla de manos	d																															
Mesones parte inferior	1v/s																															
Trampa de grasa	1v/s																															
Techo	m																															
Lámparas y/o Bombillos	m																															
Estufas a gas industriales	d																															
Equipos de frio (Exterior)	d																															
Licuadora casera	d																															
Pelapapas	d																															
Báscula	d																															
Gramera	d																															
Termómetro de punzón	d																															
Carro repartidor de comida termico	d																															
carro repartidor de comida	d																															
Extractor	1v/s																															
Equipos de frio (interior)	1v/s																															
Ambiente	3v/d																															
Pisos	d																															
Canastillas	1v/s																															
Estructura para canastillas	1v/s																															
Recipientes de almacenamiento	1v/s																															
Estantería	1v/s																															
Techo	1v/s																															
Lámparas y/o Bombillos	1v/s																															
Rejas	1v/s																															
cortinas	1v/s																															
Puertas	1v/s																															
Paredes	1v/s																															
ventanas	1v/s																															

STOK

• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

STOK

CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELACIÓN

MES : DICIEMBRE AÑO: 2025

PUNTO OPERATIVO: COCINA RESPONSABLE: OLGA ESPAÑA CUARTO O NEVERA: VERDURA

DIA	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																													
-25																																													
-24																																													
-23																																													
-22																																													
-21																																													
-20																																													
-19																																													
-18																																													
-17																																													
-16																																													
-15																																													
-14																																													
-13																																													
-12																																													
-1																																													
-10																																													
-9																																													
-8																																													
-7																																													
-6																																													
-5																																													
-4																																													
-3																																													
-2																																													
-1																																													
0																																													

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 ° C

OBSERVACIONES: _____

STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

STOK	CONTROL DE TEMPERATURAS REFRIGERACION	CODIGO: FO06 VERSIÓN: 2 ELABORÓ: Dpto de calidad

MES: DICIEMBRE AÑO: 2025

PUNTO OPERATIVO: COCINA RESPONSABLE: OLGA ESTRADA CUARTO O NEVERA: 747

DIA	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																													
15																																													
14																																													
13																																													
12																																													
11																																													
10																																													
9																																													
8																																													
7																																													
6																																													
5																																													
4																																													
3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
1																																													

TEMPERATURA IDEAL:

DE 0 A 5°C	LACTEOS, EMBUTIDOS, POSTRES Y PRODUCTOS EN DESCONGELACION
DE 4 A 7°C	FRUTAS Y VERDURAS
DE 0 A 7°C	SI EN LA NEVERA O CUARTO SE ALMACENAN VARIOS TIPOS DE PRODUCTO

OBSERVACIONES:

STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

STOK

CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELACIÓN

MES : DICIEMBRE AÑO: 2025

PUNTO OPERATIVO: COCINA RESPONSABLE: OLGA ESTRADA CUARTO O NEVERA: CAMARA

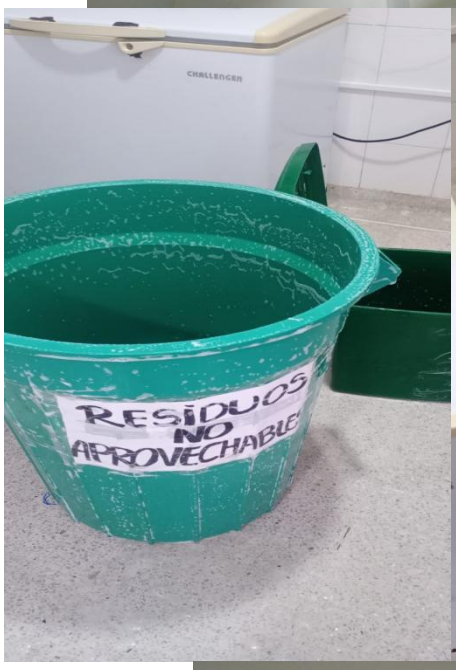
DIA	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
°C	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM	AM	M	PM
HORA																																													
-25																																													
-24																																													
-23																																													
-22																																													
-21																																													
-20																																													
-19																																													
-18																																													
-17																																													
-16																																													
-15																																													
-14																																													
-13																																													
-12																																													
-11																																													
-10																																													
-9																																													
-8																																													
-7																																													
-6																																													
-5																																													
-4																																													
-3																																													
-2																																													
-1																																													
0																																													

TEMPERATURA IDEAL: MENOR O IGUAL A -18 ° C

OBSERVACIONES:

Limpieza y desinfección de áreas





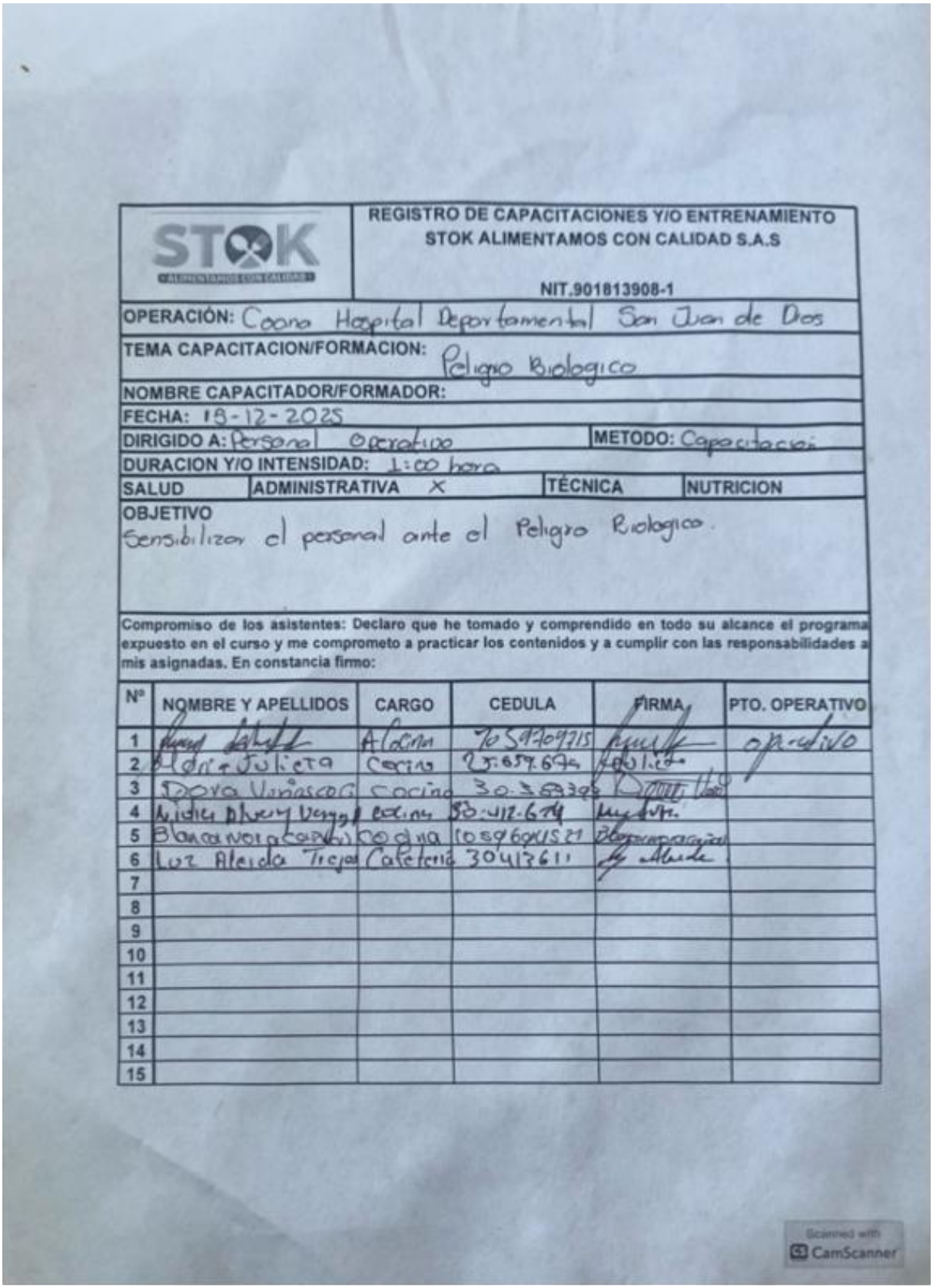








Capacitación



REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO
STOK ALIMENTAMOS CON CALIDAD S.A.S

NIT.901813908-1

OPERACIÓN: Coora Hospital Departamental San Juan de Dios

TEMA CAPACITACION/FORMACION: Peligro Biologico

NOMBRE CAPACITADOR/FORMADOR:

FECHA: 18-12-2025

DIRIGIDO A: Personal Operativo **METODO:** Capacitacion

DURACION Y/O INTENSIDAD: 1:00 hora

SALUD	ADMINISTRATIVA X	TÉCNICA	NUTRICION

OBJETIVO
Sensibilizar el personal ante el Peligro Biologico.

Compromiso de los asistentes: Declaro que he tomado y comprendido en todo su alcance el programa expuesto en el curso y me comprometo a practicar los contenidos y a cumplir con las responsabilidades a mis asignadas. En constancia firmo:

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA	PTO. OPERATIVO
1	[illegible]	Aseo	1053709715	[illegible]	operativo
2	Gloria Julieta	Cocina	25.659.674	[illegible]	
3	Dora Veneranda	cocina	30.389395	[illegible]	
4	Nidia Olivia Vergel	cocina	63.412.674	[illegible]	
5	Blanca Nora Cepeda	cocina	1059600515	[illegible]	
6	Luz Aleida Tejar	Cafeteria	30413611	[illegible]	
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

STOK "ALIMENTAMOS CON CALIDAD"	REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO STOK ALIMENTAMOS CON CALIDAD S.A.S NIT.901813908-1

OPERACIÓN: Cocina Hospital Departamental San Juan de Dios

TEMA CAPACITACION/FORMACION:
Reunión Ausentismo laboral

NOMBRE CAPACITADOR/FORMADOR: Paula Gonzalez Olga Estrada

FECHA: 19-12-2025

DIRIGIDO A: Personal cocina | METODO: Presencial

DURACION Y/O INTENSIDAD:

SALUD	ADMINISTRATIVA	TÉCNICA	NUTRICION
	X		

OBJETIVO

Hablar con el personal sobre el indice de ausentismo dentro de la empresa Stok Alimentos.

Compromiso de los asistentes: Declaro que he tomado y comprendido en todo su alcance el programa expuesto en el curso y me comprometo a practicar los contenidos y a cumplir con las responsabilidades a mis asignadas. En constancia firmo:

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA	PTO. OPERATIVO
1	Lina Campeón Oberto	Cafetera	30413927		
2	Luz Alcida Trejos	Cafetería	30413611		
3	OLGA LUCIA ESPAÑA	cocinera	30411739		COCINA
4	Blanca Nora Cañas	Cocina	1089645521		
5	Dora Lucia OG	cocina	30 [illegible]		
6	Lidia Alvarez UM	Aux cocina	30411624		
7	Lina Guapacha	cocinera	30415468		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Pausas activas







TEMA: Importancia de las pausas activas

FECHA: Diciembre 19 de 2025 HORA INICIAL: 13:00 pm HORA FINAL: 14:00 pm

LUGAR: Sala de Reuniones

QUIEN CONVOCA	Asesora en Seguridad y Salud en el Trabajo. Paula Marcela Gonzalez
OBJETIVO	Identificar la importancia de las pausas activas dentro de nuestra jornada laboral, beneficios para la salud, anímicas y la productividad.

1 ORDEN DEL DIA

1. Importancia de las pausas activas
2. Socialización del tema de las pausas activas
3. Evidencia fotográfica, propuestas y recomendaciones
4. Finalización de la capacitación y temas propuestos

2 DESARROLLO TEMA

1. Las pausas activas son cruciales en la jornada laboral porque **combaten el sedentarismo, reducen el estrés y la fatiga fisica y mental, mejoran la circulación, la postura y la flexibilidad**, previniendo lesiones musculoesquéleticas (como dolor de cuello, espalda o túnel carpiano) y aumentando la productividad, concentración, creatividad y el buen clima laboral, siendo un componente esencial de la salud ocupacional para el bienestar del trabajador y la eficiencia de la empresa. .

2. Beneficios Fisicos

- **Previene lesiones:** Reduce la tensión muscular y el riesgo de enfermedades laborales al romper la inmovilidad prolongada y los movimientos repetitivos.
- **Mejora la circulación:** Favorece el flujo sanguíneo y cardiovascular.
- **Fortalece y relaja:** Fortalece músculos, mejora la postura y aumenta la flexibilidad.
- **Alivia la fatiga visual:** Los ejercicios oculares desconectan de las pantallas.
-

Beneficios Mentales y Emocionales

- **Reduce el estrés y la ansiedad:** Permite desconectar, liberar endorfinas y mejorar el estado de ánimo.
- **Combate la fatiga mental:** Ayuda a restaurar la atención y la concentración.
- **Aumenta la motivación:** Incrementa la energía y el bienestar general.

Beneficios Laborales

- **Incrementa la productividad:** Un trabajador descansado y energizado es más eficiente y creativo.

MENUS

CICLO 1 – STOCK ALIMENTOS							
COMIDA	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO	Arepa Galleta Queso Chocolate Fruta	Arepa Huevo con espinaca Agua de panela con leche Fruta	Arepa Tostada Queso Chocolate Fruta	Arepa Huevo revuelto Colada Fruta	Arepa Pan Queso Agua de panela con leche Fruta	Arepa Huevo cocinado Colada Fruta	Arepa Tostada Queso Chocolate Fruta
ALMUERZO	Sopa de verduras Arroz Pechuga Yuca frita Ensalada Jugo	Sopa de lentejas Arroz Carne molida Banano Ensalada Jugo	Crema de zanohoria Arroz Pollo desmechado Ensalada Jugo	Sopa de guineo Arroz Carne guisada Maduro cocinado Ensalada Jugo	Sopa de avena Arroz Pollo desmechado Alverja guisada Ensalada Jugo	Crema de ahuyama Arroz Goulash de carne y arvejas guisadas Ensalada Jugo	Sopa de pasta Arroz Muslo sudado Habichuela con zanahorias guisada Jugo
CENA	Sopa de verduras Arroz Muslo guisado Ensalada Agua de panela	Sopa de lentejas Arroz Carne molida Ensalada Agua de panela con leche	Crema de zanahoria Arroz Pollo en salsa criolla Maduro cocinado Ensalada Agua de panela	Sopa de guineo Arroz Carne guisada Verdura al vapor Agua de panela con leche	Sopa de avena Arroz Pollo Desmechado Ensalada Agua de panela	Crema de ahuyama Arroz Goulash de res Torta de ahuyama Ensalada Agua de panela con leche	Sopa de pasta Arroz Pollo sudado Ensalada Agua de panela

PORCIONES A MANEJAR:

- Frutas y verduras: 80 - 100 g
- Proteína (carne- pollo): 100 g
- Arroz: 80 g (6 cucharadas soperas)
- Huevo: 100 g (2 unidades)
- Queso: 30 g (tajada pequeña semigruesa)
- Pan: 22 g (1 tajada)
- Tostada: 32 g (1 unidad)
- Galletas: 24 g (3 unidades)
- Arepa: 35 g (1 unidad pequeña)



Stephania Martínez Rendón
Nutricionista Dietista
T.P. 1007831351

CICLO 1 – STOCK ALIMENTOS							
COMIDA	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO	Arepa Galleta Queso Chocolate Fruta	Arepa Huevo con espinaca Agua de panela con leche Fruta	Arepa Tostada Queso Chocolate Fruta	Arepa Huevo revuelto Colada Fruta	Arepa Pan Queso Agua de panela con leche Fruta	Arepa Huevo cocinado Colada Fruta	Arepa Tostada Queso Chocolate Fruta
ALMUERZO	Sopa de verduras Arroz Pechuga Yuca frita Ensalada Jugo	Sopa de lentejas Arroz Carne molida Banano Ensalada Jugo	Crema de zanohoria Arroz Pollo desmechado Ensalada Jugo	Sopa de guineo Arroz Carne guisada Maduro cocinado Ensalada Jugo	Sopa de avena Arroz Pollo desmechado Alverja guisada Ensalada Jugo	Crema de ahuyama Arroz Goulash de carne y arvejas guisadas Ensalada Jugo	Sopa de pasta Arroz Muslo sudado Habichuela con zanahorias guisada Jugo
CENA	Sopa de verduras Arroz Muslo guisado Ensalada Agua de panela	Sopa de lentejas Arroz Carne molida Ensalada Agua de panela con leche	Crema de zanahoria Arroz Pollo en salsa criolla Maduro cocinado Ensalada Agua de panela	Sopa de guineo Arroz Carne guisada Verdura al vapor Agua de panela con leche	Sopa de avena Arroz Pollo Desmechado Ensalada Agua de panela	Crema de ahuyama Arroz Goulash de res Torta de ahuyama Ensalada Agua de panela con leche	Sopa de pasta Arroz Pollo sudado Ensalada Agua de panela

PORCIONES A MANEJAR:

- Frutas y verduras: 80 - 100 g
- Proteína (carne- pollo): 100 g
- Arroz: 80 g (6 cucharadas soperas)
- Huevo: 100 g (2 unidades)
- Queso: 30 g (tajada pequeña semigruesa)
- Pan: 22 g (1 tajada)
- Tostada: 32 g (1 unidad)
- Galletas: 24 g (3 unidades)
- Arepa: 35 g (1 unidad pequeña)



Stephania Martínez Rendón
Nutricionista Dietista
T.P. 1007831351

PLANILLAS APORTES PARAFISCALES NOVIEMBRE

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 901813908	1	STOK ALIMENTAMOS SAS	B	1	POSITIVA - 14-23	SUCURSAL	5611	Jurídica
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EXENTO DE PARAFISCALES
17-1	CR 12A 64A 67 ESCUELA DE CARABINEROS		3147812446		STOKALIMENTOS@GMAIL.COM			S

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-10	2025-11	35496693	E	2025-12-01	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	4.113.700	63.900	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
11	35496693	2025-11-06	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS			PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	VCT	AVP	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot.	FNS.OL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot.	NOMBRE	IBC	Cot.	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.			
1	CC 25059674	QUINTERO BOHORQUEZ MARIA JULIETA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A.-EPS037	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
2	CC 30383393	VINASCO GUERRERO DORA LIBIA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A.-EPS037	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
3	CC 30411239	ESTRADA OLGA LUCIA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A.-EPS037	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
4	CC 30412624	VARGAS MELCHOR NIDIA ALVANY	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A.-EPS037	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
5	CC 30413611	TREJOS LOPEZ LUZ ALEIDA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.423.500	227.800	0		SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
6	CC 30413927	CAMPEON OLARTE LINA CONSTANZA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0		SALUD TOTAL-EPS002	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
7	CC 30414308	RIOS RAMIREZ MARIA LUCERO	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A. MOV-EPS041	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
8	CC 30415468	GUAPACHA LARGO LINA MARCELA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A. MOV-EPS041	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
9	CC 1002853545	GUERRERO VINASCO LAURA VANESSA	1.423.500	F													X			0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A.-EPS037	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	0	1.423.500	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	284.800	S	3561101
10	CC 1059694521	CAÑAS CARDONA BLANCA NORA	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PROTECCION -230201	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A. MOV-EPS041	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101
11	CC 1059709715	HURTADO PESCADOR FRANCY EDITH	1.423.500	F																0			30	30	30	30	PORVENIR-230301	1.423.500	227.800	0		NUEVA E.P.S. GR.A.-EPS037	1.423.500	57.000	CCF DE CALDAS-CCF11	1.423.500	57.000	1.423.500	34.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	376.500	S	3561101

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003 PERSONA JURIDICA

En mi condición de Contador de la sociedad STOK ALIMENTAMOS S.A.S., identificada con NIT No. 901.813.908, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Manizales, manifiesto bajo la gravedad de juramento que la empresa se encuentra al día y a paz y salvo por concepto de obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en Pensiones, Salud, ARL y Aportes Parafiscales a la fecha.

Dada en Manizales Caldas a los 18 días del mes de diciembre de 2025

ALEXANDER QARIAS PEREZ
Contador Stok Alimentamos S.A.S.
CC. 18.777.279

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **18.777.279**

ARIAS PEREZ
APELLIDOS

ALEXANDER
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **20-ENE-1974**

LOS PALMITOS
(SUCRE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

07-FEB-1994 LOS PALMITOS
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0900100-00250948-M-0018777279-20100820 0023489768A 1 34719631

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Certificado No:

C07F94790686937A

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 **ALEXANDER ARIAS PEREZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 18777279 de LOS PALMITOS (SUCRE) Y Tarjeta Profesional No 128198-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

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

Dado en BOGOTA a los 30 días del mes de Septiembre de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

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


50192
Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.


República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
128198-T
ALEXANDER
ARIAS PEREZ
C.C. 18777279
RESOLUCION INSCRIPCION 259 FECHA 2007/08/30
UNIVERSIDAD FUND. UNIV. SAN MARTIN
PRESIDENTE
LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ 138233

ANEXOS

- Registro fotográfico donde se evidencia cumplimiento de las actividades realizadas en el servicio de alimentación
- Planilla pago de seguridad social número del mes de NOVIEMBRE 2025 y certificación del contador en el cual se manifiesta que nos encontramos al día en la seguridad social.
- Se entregan las planillas de dietas de pacientes y Solicitudes de la ESE Cordialmente



Tatiana Carvajal Jiménez

C.C. 1.053851749 expedida en Manizales

Representante Legal STOK ALIMENTAMOS

NIT: 901813908-1