

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL
SERVICIO DE ALIMENTACION DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA**

RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

Código 1.094.246.893

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA
PAMPLONA NORTE DE SANTANDER
2016**

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL
SERVICIO DE ALIMENTACION DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA**

RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

Código 1.094.246.893

Informe presentado como requisito final para optar al título de Contadora Pública

Director

Docente

ZAIDA YONERICA CACUA RINCON

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA
PAMPLONA NORTE DE SANTANDER**

2016

Tabla de contenido

ABSTRACT.....	9
INTRODUCCIÓN.....	10
1. INFORME DE PRÁCTICA EMPRESARIAL	12
NOMBRE DE LA EMPRESA.....	12
1.1 RESEÑA HISTORICA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	12
1.2 ASPECTOS CORPORATIVOS	12
1.2.1 MISIÓN	12
1.2.2 VISIÓN	13
1.2.3 Objetivos corporativos.....	13
1.2.4 valores.....	14
1.2.5 Principios.....	14
1.3 DIAGNÓSTICO	20
DOFA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.....	23
CRUCE DE VARIABLES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL	25
1.3.1 ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO EN LOS COSTOS Y EL INVENTARIO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIO DE PAMPLONA	26
1.4 DESCRIPCIÓN DEL AREA DE TRABAJO	27
1.4.1 DESCRIPCIÓN FÍSICA Y DISTRIBUCIÓN	28
1.5 FUNCIONES COMO PASANTE.....	30
1.6 ESTRUCTURACIÓN DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO.....	30
1.6.1 TITULO.....	30
1.6.2 OBJETIVO GENERAL.....	31
1.6.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	31
1.6.4 JUSTIFICACIÓN	32
1.6.5 Cronograma	34
.....	34
2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO	35
1.7 ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA	49
1.8 Las Actividades Desarrolladas En El Inventario.....	50

1.9	CONTROL ADMINISTRATIVO	50
1.10	FUNCIONES DEL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DEL SERVICIO ALIMENTARIO	51
1.11	Funciones Del Manejo De Mercancía	51
1.2	IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA	53
3.	CONCLUSIONES.....	61
4.	RECOMENDACIONES.....	62
5.	ALCANCES DE LA PRÁCTICA	64
6.	BIBLIOGRAFÍA.....	66
7.	ANEXOS	67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. DOFA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.....	24
Tabla 2. CRUCE DE VARIABLES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL.....	25
Tabla 3. Acuerdo 2039 del 26 noviembre de 2015. Capítulo 2. Del Funcionamiento del servicio alimentario. Artículo 8. De la infraestructura física.	28
Tabla 4. MENU PREPARACION	53
Tabla 5. Formato; FGA 02 Formato Para Registro De Ingredientes De Preparación	54
Tabla 6. Formato; FGA 03. Control de Existencias e Inventarios	55
Tabla 7. Formato; Control De Inventarios Del Servicio De Alimentación Sede Pamplona.....	57

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1. Logo.....	15
Ilustración 2. Eslogan.....	15
Ilustración 3. Plano del Servicio Alimentario de Pamplona Sede Nuestra Señora del Rosario.....	29
Ilustración 4. Flujo Grama De Procesos Del Control De Inventario	47

INDICES DE ANEXOS

Anexos 1. Significado de la simbología en el manejo del formulario de costos menú diario.	67
Anexos 2. Podemos encontrar las preparaciones de la pasta de ajo, con la descripción de los productos, cantidades, medidas, y valores.....	67
Anexos 3. Menú Preparación Estandarizado	69
Anexos 4. En este anexo podremos encontrar el menú patrón con los diferentes platos que ofrece el servicio de alimentación sede nuestra señora del rosario de Pamplona.	70
Anexos 5. codificado.....	73
Anexos 6. Control del Inventario de Víveres, Hortalizas, Frutas y Carnes del Mes de Septiembre.....	106
Anexos 7. Control del Inventario de Víveres, Hortalizas, Frutas y Carnes del Mes de Octubre	145
Anexos 8. Control del Inventario de Víveres, Hortalizas, Frutas y Carnes del Mes de Noviembre.	169
Anexos 9. Solicitud de las copias de los servicios públicos.	233
Anexos 10. Podemos observar el sistema de almacenamiento de productos del servicio alimentario	234
Anexos 11. sistemas de cuartos frio para el almacenamiento de los productos perecederos a corto y largo plazo.	235
Anexos 12. sistemas de cuartos frio para el almacenamiento de los productos perecederos a corto y largo plazo.	236

INDICES DE COSTOS

Costos 1. Menú Estandarizado 223
Costos 2. Mano de Obra y CIF 226
Costos 3. Objetos Contratados 227
Costos 4. Inventario de Menajes 228

ABSTRACT

In this practice the implementation of a system cost and inventory is developed to deduct the costs of preparation in the various dishes offered in the standard menu standardized for the service of student nutrition at the University of Pamplona at the headquarters Nuestra Señora del Rosario because they do not have control of product costs with their respective weights, thus they may determine and calculate the value of each dish in turn is not the proper handling of inventory control and menajes of food service, therefore the implementation and inventory costs necessary; giving better accounting, appropriate and standardized different costs in different channels of production management, allowing analyze costs from the acquisition process, such as handling raw products to production, accessing margin calculation loss of each product, the reuse of products, such as reductions in the use of other derivatives, with this practice, optimization of costs is sought, and the development of template and forms for cost control, inventory, household goods, allowing be scheduled, standardize and specified by weights per product raw and processed for the preparation of the dishes in this way will be more precise and organized product, percentages and costs for foods that are used daily, weekly and monthly, so to calculate the exact value of the dishes and improve the use of quantities giving way to better control costs per daily, weekly and monthly menu, with this system standardization of food service cost.

INTRODUCCIÓN

En la presente práctica se desarrolla la implementación de un sistema de costos e inventarios, en el que se deducen los costos de preparación en los diferentes ciclos de menú de los platos ofrecidos, los cuales quedaran estandarizados en el servicio de alimentación estudiantil de la universidad de Pamplona en la sede Nuestra Señora del Rosario, dentro del servicio se demostró la carencia de un sistema de control de los costos de productos con sus respectivos gramajes, al implementarlo arrojará en tiempo real la determinación y calculo el valor de cada plato.

Entre otras de sus muchas debilidades se encuentra la insuficiencia del manejo de los inventarios, por ello como primera medida se debe diseñar formato de control de manejo de las salidas de los productos que reposan en la bodega como inventarios de este, por lo tanto, es necesario la implementación del mismo dando así un mejor manejo contable, idóneo y controlado de las existencias.

En la estandarización de los costos se denota la interferencia de los canales de producción, permitiendo analizar los costos desde el proceso de adquisición, desde el proceso de compra, el manejo de los productos en bruto hasta la producción, la reutilización de los productos, como las mermas en el uso de otros derivados, con esta práctica, se busca la optimización de los costos, la elaboración de plantilla y formularios para el control de los mismos, los inventarios, permitiendo programar, estandarizar y especificar los gramajes por producto en bruto y con el producto procesado para la elaboración de los platos de esta forma será más precisa y organizada, los porcentajes y los costos por alimentos que se usan diarios, semanales y mensuales, para así poder calcular el valor exacto de los platos y mejorar el uso de las cantidades dando paso a el control de los costos por cada menú diaria, semanal y mensual, con este sistema de estandarización de costo el servicio alimentario. Podrá hacer un análisis más profundo de los costos e inventarios, logrando un control programado, en el uso de los productos perecederos y no perecederos que se utilizan en el servicio alimentario sede

Pamplona, permitiendo a futuro tener una menor pérdida de productos, y gastos excesivos en cada plato ya que se cuenta con el costo real y estandarizado de cada plato evitando pérdida de alimentos, en ocasiones se pueden reutilizar o tener un reaprovechamiento en la elaboración de productos, este análisis se hace necesario la creación de formatos de control que permitirán mayor inspección y disposición de los inventarios y mermas por cada producción de alimentos diaria, semanal y mensual, accediendo a la información que se brindando en tiempo real y soportada, con la revisión de la información de inventario de productos y su eventual abastecimiento por parte del proveedor del servicio alimentario, lo que permitirá la estandarización y control de gramaje en sus etapas de producción correspondiente en la elaboración de los diferentes productos según el menú patrón adaptado a los nuevos requerimientos que ofrece el servicio de alimentación de la universitario sede pamplona.

Este proceso se desarrolla con un análisis y verificación de cada una de las técnicas que conllevan a la producción, almacenamiento, manipulación, y entrega de los alimentos a los educandos, para así poder garantizar del funcionamiento del servicio del servicio de alimentación universitario, optimizando los costos, gramajes, y estandarización de los mismos de producción y sus costos, observando las debilidades, fortalezas, carencias y necesidades desde el punto de vista de un prospecto contador, de ello nace el interés e importancia de estandarizar todos y cada uno de los productos a utilizar en cada una de las respectivas preparaciones, lo cual me arrojará con mayor exactitud la cantidad de productos a utilizar en la minuta de preparación de los menús diarios facilitando procesos como lo son: la realización de los pedidos, control de materia prima, además del costo de la mano de obra involucrada en cada una de las etapas del proceso productivo, desde la preparación de la materia prima hasta el funcionamiento y entrega del almuerzo a cada uno de los educandos beneficiario del servicio del servicio de alimentación universitario.

1. INFORME DE PRÁCTICA EMPRESARIAL

NOMBRE DE LA EMPRESA

1.1 RESEÑA HISTORICA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Antecedentes y descripción de la empresa

¿QUIENES SOMOS?

El Servicio de Alimentación Estudiantil : es una dependencia creada en El Municipio De Pamplona De Norte De Santander que cuenta con 1 año al servicio de los estudiantes de la Universidad de Pamplona y su sede en Villa del Rosario, nace luego de años de espera, exigencia y compromiso con la construcción e inicio del servicio de alimentación para estudiantes a través del servicio de alimentación Estudiantil, Inicia en el semestre académico del años 2015 del segundo periodo estudiantil de la Universidad de Pamplona en el que se cuenta con la participación (además de la comunidad estudiantil), de distintas dependencias como: soporte tecnológico, pagaduría y quien lidera “Centro de Bienestar Universitario”.

Luego de evaluar el proceso realizado durante ese semestre, nace la necesaria la creación de un comité llamado “Comité Operativo Servicio de Alimentación”, quien dirige y toma decisiones tanto para el proceso de selección de los beneficiarios como para cualquier inconveniente presentado.

1.2 ASPECTOS CORPORATIVOS

1.2.1 MISIÓN

El servicio de alimentación Estudiantil es una dependencia dedicada a proveer la asistencia alimentaria, mediante una dieta balanceada y adecuada que garantice al

usuario un aporte de los requerimientos proteicos, energéticos diarios, brindando calidad en el servicio, que propicien un mejor rendimiento académico.

1.2.2 VISIÓN

El servicio de alimentación Estudiantil será en el 2020 una dependencia reconocido como líder en su proceso gerencial. Brindando servicio de asistencia alimentaria de la más alta calidad, con su personal tecnológicamente excelente, financieramente solidó y el factor fundamental en el momento académico y socioeconómico de sus usuarios.

1.2.3 Objetivos corporativos

Objetivos de Bienestar Universitario

Objetivo General:

Estructurar el bienestar Universitario de acuerdo con la ley, el estatuto general y el plan de desarrollo institucional, para contribuir a mejorar la calidad de vida de la comunidad universitaria, mediante la planeación y ejecución de proyectos, programas y actividades que fortalezcan las condiciones de bienestar, generando procesos de cambio institucionales, colectivos y personales, que se reflejarán en la vida académica, laboral personal apoyando a si la misión institucional.

Objetivos específicos:

- Fortalecer la integración del trabajo y del estudio con los proyectos de vida.
- Fomentar, en los diferentes miembros de la comunidad universitaria vínculos de pertenencia a la vida institucional.
- Promover los valores de convivencia, respeto y solidaridad para construir una ética universitaria.

- Establecer programas de prevención en salud física y psicológica con el fin de fortalecer el bienestar individual y colectivo de la comunidad Universitaria.
- Ofrecer un plan de atención básica en salud física, psicológica y espiritual para la población estudiantil, de acuerdo con la ley.
- Estimular la creación de grupos académicos, artísticos culturales, deportivos y recreativos para fortalecer procesos de integración.
- Establecer un programa de asesoría para el mejoramiento de los procesos académicos y laborales de los diferentes miembros de la comunidad universitaria.

1.2.4 valores

1.2.5 Principios

- Satisfacer las necesidades de los consumidores, garantizando la calidad de nuestros servicios y el compromiso de nuestro talento humano.
- Controlar y realizar seguimientos a los procesos, optimizando constantemente los tiempos de respuestas a nuestros usuarios.
- Fortalecer el grado de competencias del personal, realizando capacitaciones continuas en pro del mejoramiento de la calidad del servicio.

POLÍTICA DE CALIDAD

Lograr permanentemente la satisfacción de nuestros clientes cuando utilicen servicios de nuestra empresa, garantizando calidad y buena alimentación, comprometidos con la excelencia, creciendo día a día de la mano con un país en desarrollo.

LOGO Y ESLOGAN



Ilustración 1 Logo



Ilustración 2 Eslogan

Figura 1. Logo Y Eslogan Del Servicio Alimentario Universidad De Pamplona.

servicio de alimentación Estudiantil: es una dependencia creada en el municipio de pamplona de norte de Santander que cuenta con 1 año al servicio de los estudiantes de la Universidad de Pamplona y su sede en Villa del Rosario, que busca ser reconocida por su asistencia alimentaria de la más alta calidad y un excelente servicio. En cuanto a su imagen corporativa El (logo), sus colores como el vino tinto buscan resaltar la energía que aportan los alimentos, el azul oscuro busca resaltar la seriedad y seguridad que brinda el servicio de alimentación a los usuarios, el color amarillo busca resaltar la alegría y el optimismo de nuestro equipo de trabajo y el

color blanco busca enfocar la calidad de los alimentos proporcionados, así como la calidad del servicio prestado. ¹

Forma de organización (organigrama)

Comité Operativo

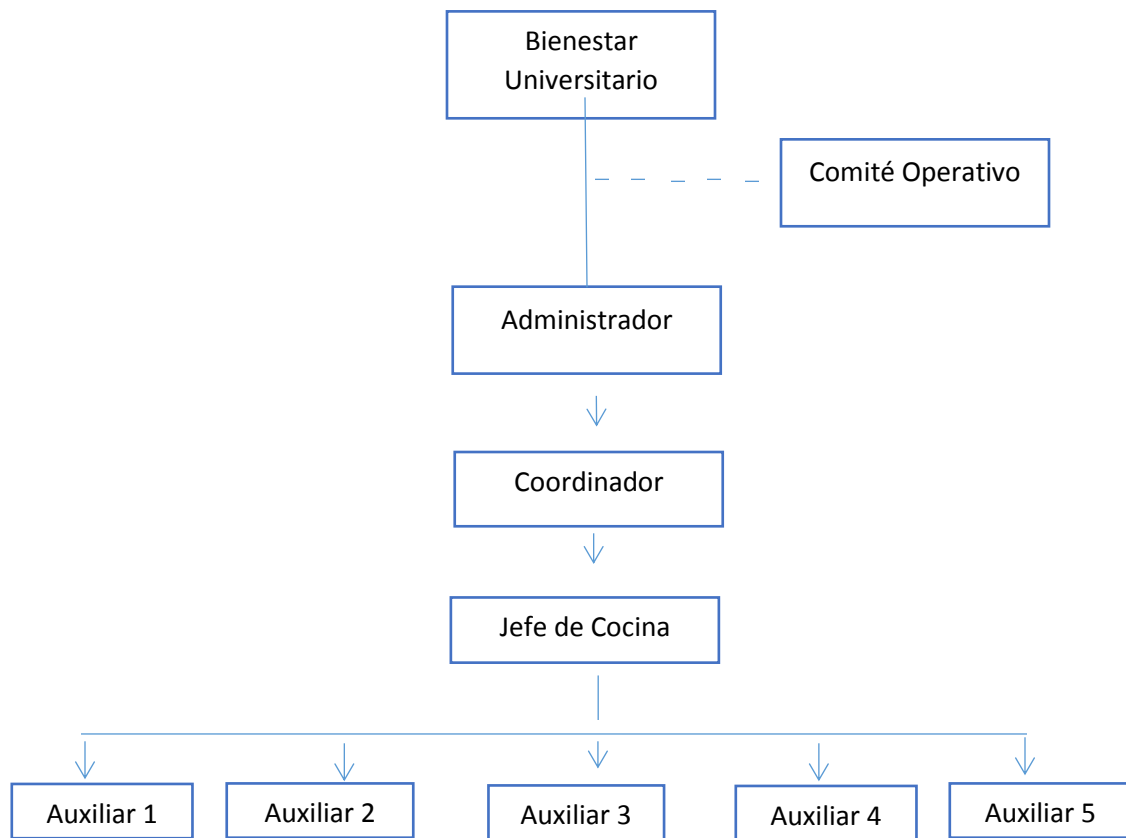


Figura 2. Organigrama servicio alimentario sede pamplona nuestra señora del rosario.

¹ Autor: Norma Edith Barrientos estudiante de administración comercial y de sistemas

FUNCIONES

Funciones del Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona:

1. Establecer los términos financieros, técnicos y legales para la puesta en marcha del proceso de prestación del servicio de alimentación.
2. Velar por la asignación y distribución equitativa, proporcional de cupos de apoyo alimentario para la sede principal y extensión Villa del Rosario de la Universidad de Pamplona.
3. Realizar actividades de supervisión del Servicio de alimentación Universitario con apoyo de grupos de profesionales expertos.
4. Apoyar acciones para desarrollar proyectos de investigación e intervención tendientes a la sostenibilidad y funcionamiento del Servicio de alimentación.
5. Elaborar, revisar y consolidar los informes de avance de las actividades ejecutadas.
6. Diseñar planes de mejoramiento anual para garantizar la operación del Servicio de alimentación.
7. Designar un secretario técnico quien elaborará las actas e informes y se encargará de realizar las respectivas citaciones a las que haya lugar.
8. Verificar periódicamente la permanencia de los estudiantes en el servicio, y cumplimiento de las normas aquí estipuladas.

Funciones del administrador:

- Organiza y distribuye el trabajo del personal de sala en función de los distintos sectores y rangos que componen el establecimiento y de las necesidades del servicio.
- Confirmará las reservas un día antes de la apertura del servicio de alimentación al público.

- Elabora los horarios y turnos de la comida, con el fin de no dejar el servicio de alimentación solo y sin atender.
- Es el responsable del perfecto cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene en el trabajo del servicio.
- Elaborará la hoja de producción diaria
- Atiende las posibles quejas y reclamaciones de los clientes.
- Se encargará de montar la bodega del día, su correspondiente recuento final y posterior guarda, con la correcta conservación.

Funciones del coordinador: encargado de los aspectos técnico-alimentarios.

- Debe poseer el certificado de salud vigente y certificado de manipulación de alimentos.
- Debe garantizar de manera estricta el uso del gorro, delantal y tapa boca en el área de la cocina. Participará activa, y diariamente en la supervisión elaboración y manipulación de los alimentos.
- Supervisar la cantidad, calidad y requerimientos alimenticios al momento de servir la ración a los beneficiados.
- Garantizar que están al día la documentación sanitaria de todo el personal que labora en la cocina.
- Recibir, pesar, chequear la cantidad, calidad de los insumos para la preparación de los alimentos de acuerdo a la modalidad con que está establecido en la institución (diaria, semanal, quincenal).
- Garantizar el almacenamiento de los insumos en lugares aptos para tal fin. Velar por que ningún beneficiario se vea impedido de consumir sus alimentos, el Coordinador, deberá ser diligente para lograr dicho fin.

Funciones del Jefe de cocina: encargada de desarrollar el proceso de elaboración de los alimentos, según las indicaciones del ingeniero de alimentos y el nutricionista.

Sustituye al Jefe en caso de ausencia de este, se encargará de suministrar a las distintas partidas las provisiones necesarias, generalmente se encarga de los despieces de carnes y pescados, y siempre colaborará con la partida más cargada de trabajo.

Funciones de los auxiliares de cocina: Disponibilidad para seguir instrucciones y tareas de parte del jefe de cocina.

Es el cocinero encargado de elaborar y condimentar todos aquellos platos que salgan de su partida, debe dominar la elaboración de platos regionales, de régimen, cocina nacional e internacional, además repartirá el trabajo entre los miembros de su partida, retirará artículos del economato y prepara la mise en place (puesta a punto), al final del servicio limpiará y recogerá la herramienta de su partida.²

² Autor: Norma Edith Barrientos estudiante de administración comercial y de sistemas

1.3 DIAGNÓSTICO

Problemas comunes	Problemas Urgentes
<ul style="list-style-type: none"> ✓ No hay útiles de aseo “jabón de lavar platos, tapa bocas, cofias, guantes jabón para pisos”. ✓ No hay utensilios para servir postres. ✓ Los equipos de congeladores están en mal funcionamiento. ✓ No hay menaje suficiente. ✓ No se cuenta con los ingredientes para la elaboración de los productos del menú. ✓ No hay buzón de sugerencias. ✓ Ausencia de registro de pérdidas de materia prima sin procesar. ✓ No se cuenta pesaje en antes y después de pelar el producto. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No hay utensilios de aseo. ✓ Se está comprando pocas cantidades incrementando los costos. ✓ No hay extintores, camillas, y el personal no está capacitado. ✓ No hay señalización de las rutas de evacuación.
Asuntos podemos empezar a resolver con los recursos existentes	Qué ayuda necesitan de otros
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se consiguen algunos elementos de aseo con otras dependencias de la UP. ✓ Se cuenta con presupuesto para compras. ✓ Se van a construir enfriadores para carnes y hortalizas. ✓ Se instalarán señalizaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dependencias adscritas a la universidad cubren necesidades. ✓ Facilidad en cambio de pedidos.

- **Plantear propuestas que ayuden a resolver problemas.**

- ✓ Se hace necesario la implementación de formularios para llevar un mejor control de los gramajes y cantidades necesarias y exactas para la elaboración de los productos a entregar al alumnado.
- ✓ Mejorar el sistema de inventarios y de menajes para garantizar y optimizar los tiempos de los procesos del servicio de alimentación.
- ✓ Mejorar el control de remesas para tener la existencia de los productos perecederos dentro de los términos de consumo.
- ✓ Facilitar un sistema de rotación de los inventarios.

MARKETING:

Lo bueno:

- ✓ Los precios de los productos perecederos y no perecederos son estables.
- ✓ La empresa que se contrató está posicionada en el mercado.
- ✓ Entrega de los productos a tiempo.

Lo malo:

- ✓ El contrato esta por unidades pequeñas KG y hace que sea más costosa la ración servida.
- ✓ Limitado, cerrado el contrato y falta incluir productos dentro del contrato.

PRECIOS:

Bueno:

- ✓ Los precios de la ración servida son estables, para cualquier estudiante.
- ✓ Los precios del almuerzo son bajos y ayudan a estudiantes de bajos recursos, beneficiarios del servicio de alimentación.

Lo malo:

- ✓ El costo de la ración servida en cuanto a la materia prima es relativamente alto en gran parte debido al postre que usualmente es bocadillo banano o mandarina.

DISTRIBUCIÓN:

- ✓ No usamos intermediarios, todo el proceso se hace entre la Universidad de Pamplona y la tienda MAKRO.
- ✓ Entregamos el producto a los estudiantes a tiempo y servicio óptimo.

COMUNICACIÓN:

- ✓ Por medio de la página web de la Universidad de Pamplona en el enlace de bienestar universitario.
- ✓ La página de Facebook: Bienestar Unipamplona.
- ✓ El servicio se da a conocer a través de la página de la Universidad de Pamplona.
- ✓ Se proporciona información vos a vos entregada por los estudiantes.
- ✓ A través de pendones en la oficina de bienestar universitario.
- ✓ No se genera gasto por publicidad.

CLIENTES:

- ✓ Estudiantes de la Universidad de Pamplona con la puntuación del SISBEN bajo, condiciones socioeconómicas y número de hermanos, características con condiciones especiales y responsabilidad académica.
- ✓ El valor de adquisición del almuerzo del servicio de alimentación por su menor precio y características calidad y buena reputación.
- ✓ No hay competencia directa frente a los precios y calidad.
- ✓ Falta de postres, o son muy repetitivos y a los estudiantes los cansa
- ✓ Falta de recipientes para servir el postre.

**DOFA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL DE LA
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.**

DEBILIDADES	FORTALEZAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. No está definido la cantidad de productos a utilizar por cada tipo de preparación en el menú de alimentos diario. 2. No se cuenta con formatos de estandarización de salida de materia prima. 3. Carencia de suficientes menajes. 4. Las condiciones de higiene no son las adecuadas por la falta de tapabocas guantes, cofias. 5. No hay control sobras y desechos por el restaurante. 6. Falta de Capacitaciones para el personal. 7. Falta de determinación de proceso productivo. 8. Inexistencia de un control de costos unitarios de la ración servida. 9. Inexistencia de un inventario actualizado de maquinaria, equipo y menaje. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Personal capacitado en la producción de alimentos. 2. Variedad en los Menús. 3. Ubicación estratégica del servicio de alimentación. 4. Espacios amplios y adecuados para ofrecer el servicio. 5. El precio es accesible para el cliente. 6. La receta alimentaria es nutritiva y balanceada. 7. La calidad de la comida es excelente. 8. La calidad de la Atención y servicio al cliente es excelente. 9. Entrega de los alimentos en los tiempos estipulados.

OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Accesibilidad por parte de los educandos. 2. Se garantiza alimentos según necesidades nutricionales. 3. Ampliación de convocatorias. 4. Rotación en los menús. 5. Estandarización de los procesos. 6. Valor de la materia prima son fijos. 7. Contribuir con los objetivos de la universidad. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cupos limitados a los educandos. 2. No hay una adecuada reutilización de los productos. 3. La culminación del contrato con MAKRO, ya que es el proveedor que más se adapta a las necesidades del servicio de alimentación. 4. El control y manipulación no garantizan una buena higiene.

Tabla 1. DOFA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

CRUCE DE VARIABLES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL.

D.O	F.A
<p>D101: Definir y estandarizar las cantidades de productos por platos a elaborar en los menús ofrecidos, adecuación de un formulario para su control.</p> <p>D102: Diseño e implementación de formularios para mejorar los procesos productivos del servicio de alimentación de la universidad.</p> <p>D405: Proceso de control de costos, inventarios por medio de formularios para agilizar y mejorar los procesos productivos.</p>	<p>F101: Crear un sistema de estandarización para optimizar los costos y tiempos en cada proceso productivo.</p>
D.A	F.O
<p>D501: Mejorar el proceso de costos e inventarios para mejorar los canales de distribución y optimización los procesos en la adquisición de materia prima para el servicio de alimentación estudiantil.</p>	<p>F501: Con la elaboración de formularios se tendrá mejor control en los costos, gramajes, cantidades, tiempos en los procesos productivos.</p> <p>F603: Estandarización del control de inventarios y menajes para garantizar los tiempos de entregado los almuerzo según el estipulado.</p>

Tabla 2. CRUCE DE VARIABLES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL

1.3.1 ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO EN LOS COSTOS Y EL INVENTARIO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIO DE PAMPLONA

- Llevar un control más estricto de las existencias de los productos no perecederos.
- Registrar la cantidad de la materia prima que perece diariamente y dar un control mensual de las pérdidas que se ocasionan.
- Estandarizar cada una de las cantidades unitarias de productos utilizados, especificando por tipo de alimento usado en cada preparación.
- Calcular los costos de la materia prima por ración servida
- Calcular los costos de mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- Realizar el inventario de propiedad planta equipo, menajes en uso y aquellos los cuales perdieron su vida útil.

1.4 DESCRIPCIÓN DEL AREA DE TRABAJO

No se cuenta con una oficina y dotación de equipo de cómputo y herramientas disponibles para el trabajo en el servicio alimentario, haciendo uso de un espacio en el almacén de víveres o bodega de alimentos Semi-perecederos, en el cual fue adaptado un espacio con dos mesas con sus respectivas sillas, donde cada funcionario debe tener sus herramientas de trabajo.

En el área contable y administrativa, en la actualidad está dispuesta de por; el administrador público Pedro Mendoza encargado de las dos sedes del servicio de alimentación y en Pamplona se encuentre la nutricionista Sindy Carrero, quien hace a su vez de coordinadora del servicio de alimentación.

En la segunda semana del mes de septiembre se allego un computador en donde se lleva el control de asistencia de los estudiantes, igualmente se puede observar que no hay ningún tipo de software contable, herramientas o control de inventarios ni de manejo de menajes y equipos, lo que hace más dificultoso llevar un control sistematizado de los productos perecederos como los son las carnes y las verduras ya que se piden por periodos de una semana y los no perecederos de igual manera, pero en una mayor proporción.

En el área de almacenamiento está ubicada la oficina de la coordinadora del servicio de alimentación estudiantil y a su vez se cuenta con un puesto de trabajo para la pasante de contaduría pública, donde se desarrollan las actividades diarias según lo descrito en el cronograma de actividades, acompañado de las funciones y requerimientos del mismo servicio de alimentación, de igual modo se están desarrollando los formularios para mejoramiento de los gramajes control de inventarios y menajes para así poder optimizar el funcionamiento del servicio de alimentación en su área contables dando más rapidez y calidad en la otras áreas de desempeño servicio de alimentación estudiantil para así poder garantizar el cometido del restaurante de la universidad de Pamplona.

1.4.1 DESCRIPCIÓN FÍSICA Y DISTRIBUCIÓN

Infraestructura.

Este servicio cuenta con dos edificaciones ubicadas en los municipios de Pamplona y Villa del Rosario:

En Pamplona las instalaciones se encuentran en la Sede Nuestra Señora del Rosario Carrera 5 No. 3-39 y en Campus Villa del Rosario en la Autopista Internacional Vi a Los Álamos Villa Antigua.

La infraestructura se encuentra destinada y dotada para el suministro de Alimentos a la comunidad universitaria en las condiciones, cantidades, calidades nutricionales, técnicas y económicas requeridas por los estándares nacionales, construidos y distribuidos en las siguientes áreas:

ESPACIO	AREA (M2) PAMPLONA	AREA (M2) VILLA DEL ROSARIO
Recibo	27	24
Almacenamiento	49	29
Producción	109	69
Distribución - servicio de alimentación	531	220
Total	716	342

Tabla 3 Acuerdo 2039 del 26 noviembre de 2015. Capítulo 2. Del Funcionamiento del servicio alimentario. Artículo 8. De la infraestructura física.

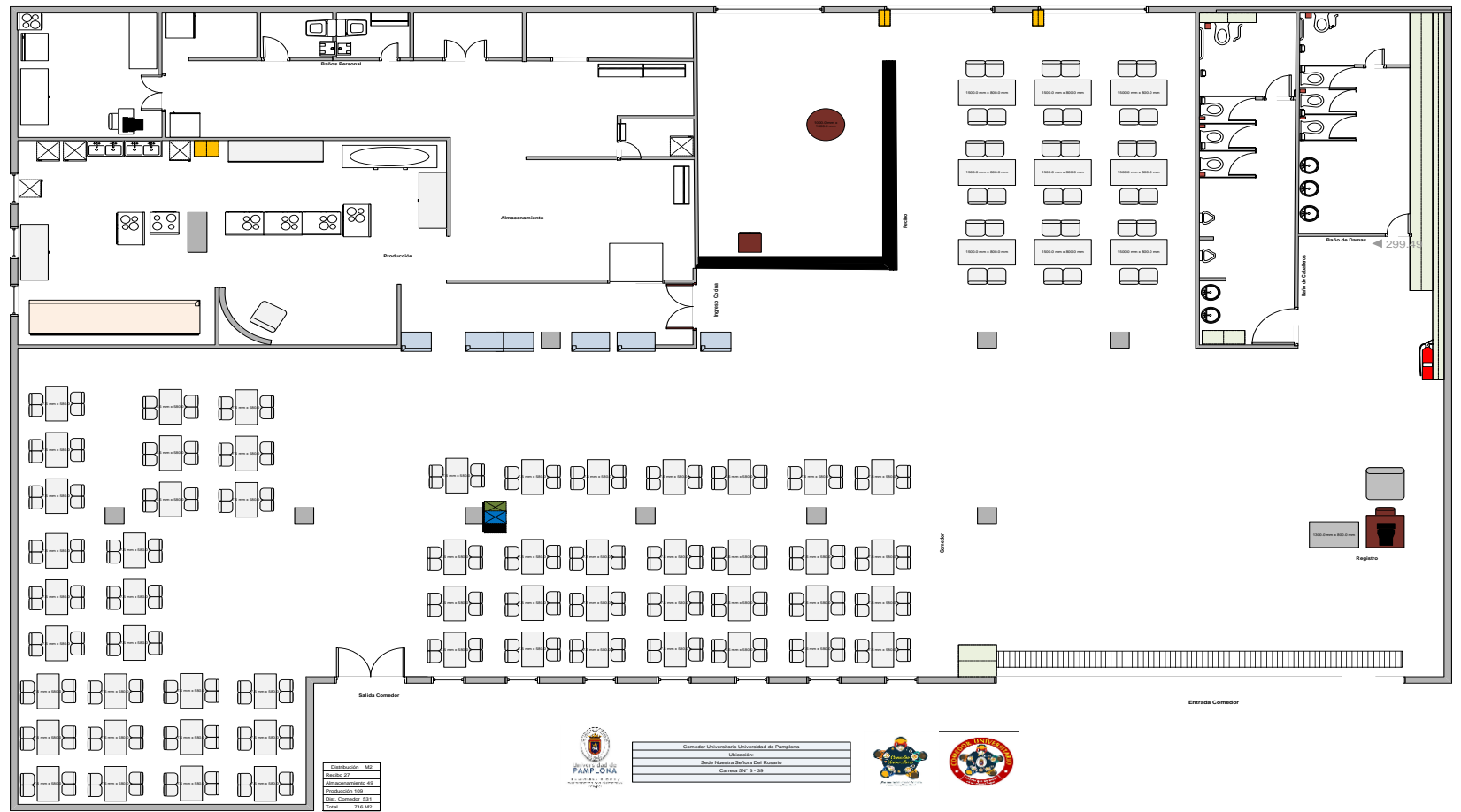


Ilustración 3 Plano del Servicio Alimentario de Pamplona Sede Nuestra Señora del Rosario

1.5 FUNCIONES COMO PASANTE

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PASANTE DEL COMERDOR ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

- Diseño de formatos para mejorar los diversos procesos.
- Soporte en la realización de pedidos de materia prima.
- Realización del inventario de equipos, menajes.
- Apoyo en el control de llegada de los estudiantes beneficiarios del servicio de alimentación.
- Instaurar un inventario de maquinaria, equipo, menajes y edificaciones.
- Estandarizar el gramaje de ingredientes por producto elaborado usando como base la minuta patrón y de almuerzos
- Calcular las mermas y desperdicios en los productos elaborados por el restaurante.
- Revisar los productos que se desechan y hallar la forma de reaprovecharla y revisar antes de separar.
- Comprobar el costo de la ración servida en el restaurante escolar basados en el menú diario.

1.6 ESTRUCTURACIÓN DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

1.6.1 TITULO

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL DE LA UNIVERSIDAD DE
PAMPLONA**

1.6.2 OBJETIVO GENERAL

IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

1.6.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Diseñar formatos del sistema de acumulación de costos e inventarios.
- Diseñar el sistema de acumulación de costos.
- Estandarizar el gramaje de ingredientes por producto elaborado usando como base la minuta patrón y de almuerzos.
- Calcular el costo de la ración servida en el servicio alimentario basados en el menú diario.
- Realizar el inventario de los utensilios y menajes del servicio de alimentación.

1.6.4 JUSTIFICACIÓN

La función principal de un sistema de costos, es la presentar un sistema de inversión realizada por el servicio alimentario ubicado en la sede de nuestra señora del rosario de la ciudad de Pamplona, en cada una de las diferentes áreas de producción. Para así poder determinar el valor de cada plato ofrecido por dicho servicio alimentario, por medio de este sistema de implementación se le hará seguimiento, a cualquier sistema de control de costos ya que dicho método permitirá generar información de la distribución de inversión que hacer el servicio alimentario sede Pamplona, en el análisis realizado por es este estudio se puede concluir alto porcentaje de los costos arrojados en la unidad productiva de cocina principal, donde no se puede evidenciar el control de formatos lo cual se hace la necesidad de implantar este sistema para seguir un control aplicado en la producción de los alimentos, ya que sin esta implementación de sistema de costos e inventarios en las mermas, menajes, maquinarias y equipos, lo que permitirá brindar una mejor calidad en el servicio donde permitirá captura información veraz en la zona de operaciones antes mencionadas.

En el servicio alimentario se Pamplona, no se cuenta con un sistema contable para llevar a cabo los costos de producción de los productos que allí se elaboran, lo que hace dificultoso el cálculo de los costos que se generan en la elaboración de los productos que se entregan al consumidor final en este caso los educandos del alma mater, no se cuenta con un sistema de gramajes y la estandarización de los productos para la elaboración de los platos ofrecidos en el menú patrón del servicio alimentario, partiendo de esta necesidades se hace necesario la realización de formatos para el control de cada uno de estos procesos de costos. Como lo son el control de gramajes, estandarización de los menús, control de los menajes, realización de los inventarios de la propiedad planta y equipo del servicio alimentario ubicado en la sede nuestra señora del rosario. La implementación del sistema de costos se llevará a cabo; establecer el control de gramajes dado por la nutricionista a cargo del servicio alimentario, se procede a estandarizar las preparaciones para

las raciones a servir a diario, se realiza el cálculo de los costos de la siguiente manera, cantidad de la materia prima utilizada, el valor de la materia prima basados en el menú diario de preparación.

En el servicio alimentario como se describe anteriormente en el diagnóstico encontramos una serie de deficiencias tanto en la parte contable como en la parte operativa, entre ellos se encuentra la falta de los utensilios de aseo, menaje, equipos y maquinarias quienes constantemente presentan inconvenientes de enfriamiento. La parte contable es bastante escasa, ya que no se lleva ningún tipo de control, empezando por la falta de los inventarios de materia prima perecedera y no perecedera, inventario de maquinaria equipos y menajes, además en los menús de preparación hallamos que no está estandarizada la cantidad de ingredientes a utilizar en cada una de las preparaciones diarias de los alimentos, ocasionando una inexactitud en las cantidades requeridas de insumos y genera carencia de alimentos para estudiantes o posibles sobrantes diarios de comida, junto a ello va ligado el cálculo del costo unitario de la ración servida quien se calcula según esto, y otras variables intervinientes en el proceso.

Por esto es de vital importancia el desarrollo de todos y cada uno de estos sistemas de control, ya que arrojan datos reales de los requerimientos medidas y costos unitarios, facilitando herramientas que sirvan de apoyo en áreas culinarias, e incluso mostrar la realidad del costo de un almuerzo entregado a un estudiante, con ello se puede buscar estrategias para disminuir los costos de las raciones.

Como aporte se hará entrega de los inventarios mencionados anteriormente, acompañado de unos formatos de control, y finalmente y más importante esta estandarizar las cantidades a utilizar en las preparaciones, con ellos se establecerán los costos unitarios y totales de estas.

2.DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

2.1 TITULO DE LA PROPUESTA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

2.2 DESCRIPCIÓN GENERAL POR OBJETIVO

Con esta práctica profesional principalmente se implementará un sistema de costos e inventario para el servicio de alimentación de la Universidad de Pamplona en la sede nuestra señora del Rosario. Por medio del cual se busca la estandarización de las recetas, especificando las cantidades y calidades de los ingredientes manipulados, cortejados con el procedimiento de preparación de las mismas, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de calidad y cantidad uniforme para todos los estudiantes de la Universidad de Pamplona, sin importar la persona encargada de la manipulación y respectiva preparación. Esta se realiza considerando el peso inicial y el peso final en cada una de las porciones de alimento que se le va a proveer al educando.

- ❖ La orientación de la implementación del sistema de costos e inventarios del servicio alimentario, es cualitativo, porque a través de este se pretende fundamentalmente profundizar en las implicaciones que trae la implementación de un sistema contable el servicio alimentario y que no se lleva ningún control; en la estandarización de los productos, gramajes inventarios, el cual debe ser observado y analizando a profundidad en todo el proceso de acumulación de la información contable, para verificar su funcionalidad en las operaciones contables llevadas por el servicio alimentario y analizando los beneficios obtenidos con este. Remitirse a los anexos.

A partir de esto se pretende ampliar el conocimiento en un entorno real, porque de este modo se puede analizar existencia de problemas en las operaciones de del servicio alimentario, determinar el método de análisis a utilizar, así como las diferentes alternativas o cursos de acción para resolver la situación encontrada.

Es decir, estudiarlo desde todos los ángulos posibles y, por último, establecer conclusiones que se podrían aplicar a diversos productos dedicadas a prestar por el servicio alimentario.

- ❖ No se contempla la depreciación de los activos fijos, no se llevaba un control de los costos en la elaboración de cada uno de los platos según el menú patrón, tampoco la llevanza de libros contables y algo muy importante que resaltar, es el desconocimiento del costo del servicio brindado y de las utilidades percibidas. En la implementación del sistema de costos e inventarios, se hará el diseño y la entrega de formularios de para el control de los gramajes según su valor unitario, valor total, cantidad, pesaje y las cantidades que se utilizaran por cada producto para la elaboración de los platos, se entregara un formulario con la estandarización de los platos ofrecidos en el menú patrón, a su vez un formulario para el control de inventarios, existencias de los víveres y almacenamiento.
- ❖ Según lo planteado por la teoría el sistema de costos en los servicios de alimentarios, se dan mediante la acumulación de gran cantidad de costos asociados al servicio, por departamento o área de operación, y luego con fines de fijar tarifas y calcular los cobros a los estudiantes por servicios se realiza una identificación según lo estipulado en el menú patrón, según la cantidad consumida (platos, bebidas y otros). Específicamente, el costo de los alimentos (material directo) se identifica por plato o servicio consumido por cada estudiante mientras que los costos asociados a mano de obra y otros costos generales son identificados e imputados al centro de costos correspondiente, lo que se busca es dejar definido los valores exactos y las cantidades correctas que se utilizan en la elaboración de los platos ofrecidos en el menú patrón diario, lo que permitirá al servicio alimentario definir el valor exacto de cada plato en su costo.

- ❖ Después de haber realizado el diagnóstico sobre la situación contable que presentaba en el servicio alimentario de Universidad de Pamplona ubicado en la sede de Nuestra Señora del Rosario de Pamplona, se procedió al diseño del sistema denominado implementación de un sistema de costos en inventarios, tratando de cubrir las necesidades de control interno como así también en cuanto a los registros de las operaciones llevadas a cabo por el servicio alimentario.
- ❖ Incorporando formulario o formatos para mejorar el registro costos, el cual se realizó en estandarización y gramajes de los productos, como el inventario de menajes, inventario de existencias del servicio alimentario, tomando en cuenta la operación que se da en su principal área, como lo es su cocina, siendo una de estas la cuenta de Inventario, en la que se realizó un desglose de los suministros de la cocina.
- ❖ Se verificó que el sistema costos implementado en el servicio alimentario fue de gran utilidad e importancia, donde se partió por el registro detallado de los costos y gastos que se incurrían de forma diaria estos se clasificaron y registraron en los comprobantes de diario, los inventarios de carne y de bebidas se controlaron en los formatos elaborados de manera separada. Remitirse a anexos. especificar

Ahora es importante referir cada objetivo planteado y describir el modo de ejecución y culminación de cada etapa argumentando las dificultades, funcionamiento y características que lo componen.

DISEÑAR FORMATOS DEL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS E INVENTARIOS.

Inicialmente se detectó una serie de falencias en el servicio de alimentación de Pamplona, como lo es la descripción de la manera que conllevo al logro de la especificación de las cantidades de ingredientes a utilizar por separado en cada tipo de preparación, en el servicio de alimentación se preparaban los alimentos utilizando un cálculo promedio, tomando como referencia la cantidad de productos utilizados el año anterior, pero todos los ingredientes estaban mezclados por preparación del día, y no por grupos de alimentos, lo cual fue dificultando el proceso, ocasionando un ensayo error a diario con la cantidad de ingredientes, en vista que dentro del servicio de alimentación no se contaba con ningún formato, archivo o programa que llevara un control o seguimiento de la salida de los productos del área de almacén, causando una total desorganización de los procesos, de ahí nace la necesidad del diseño de un formato para el registro de los ingredientes de preparación, este tenía la característica que se encontraba organizado por tipo de preparación alimenticia que me permitiera conocer que ingredientes exactos se consumía en cada tipo de elaboración que se incluyen en el almuerzo, las cuales usualmente son 7 diarias debido a que los granos-leguminosa se prepara solo dos veces por semana, además de este encontramos (arroz-cereal, sopa, proteína-carne, ensalada con la vinagreta, cosa pan-tubérculo, jugo y el respectivo postre).

Todas estas preparaciones arrojaron una serie de datos que sirvieron de base para la estandarización de las cantidades de ingredientes utilizados por tipos de grupos de alimentos, pero aun así haciendo uso de este formato se encontraba incoherencia de información, por lo cual se recurre a la ejecución de las entrevistas con cada una de las auxiliares quienes me daban datos más precisos de las cantidades de ingredientes; ellas usaban como herramienta de medida las cucharas fueron debidamente pesadas para conocer el gramaje de insumos; los cuales por sus condiciones o uso son un poco más difíciles de medir, entre los que se

encuentran especias, guisos y adobos para varias preparaciones, proporcionando la unidad de medida utilizada en cada una de ellas.

Posteriormente se decide diseñar el formato de control de inventarios que tenía la siguiente estructura: se encontraba dividido en tres casillas; entradas, salidas y saldo, junto a ello se había codificado la totalidad de los productos existentes para llevar el control unitario de los productos, este formato se llenaba con la información previamente descrita en el formato para el registro de los ingredientes de preparación el cual estaba diligenciado en ocasiones de forma inexacta, describían el tipo de ingredientes pero no la cantidad precisa utilizada de cada uno de ellos, expresando la cantidad unitaria del insumo, la cual debía ser dada en la unidad de medida como lo es KG o GR, así mismo con muchos de los ingredientes, entonces para su registro se procedía a revisar de los formatos anteriores donde se hubieran sacado la misma preparación y se registraba esa cantidad o ingredientes.

Posteriormente a la entrega se sugiere un cambio de formato argumentando lo largo que sería el proceso de llenado sabiendo la gran cantidad de productos contratados con el proveedor Makro, debido a ello y haciendo uso del mismo formato para no tener que realizar el llenado hoja a hoja según el tipo de producto se prosigue a llenar la totalidad de los productos entrantes y salientes en una misma hoja de Excel, pero en el momento de calcular el saldo se debía recurrir la función de filtrado por código de producto y así uno a uno sacar el saldo final, por ello el día lunes 14 de noviembre ante el administrador, la nutricionista y la docente asesora se entregó la relación del segundo informe con cada una de los soportes, se expuso el control de los costos y el de inventarios, ahí se sugiere un cambio total del formato de control de inventarios, en el que solicitan se lleve solo el control de las cantidades de los insumos utilizados a diario, y no la relación de los precios, por ello se hace necesario crear un nuevo formato de sistema de inventarios que sea sencillo su llenado y a su vez proporcione información actualizada, ocasionando nuevamente el ingreso de la información para el control de los inventarios tanto de materia prima como de materiales de limpieza y desinfección requeridos para el funcionamiento normal del

servicio de alimentación sede nuestra señora del rosario Pamplona, en la sede se estaba esperando a los estudiantes de trabajo social quienes en diálogos anteriores con el administrador general habían fijado dos actividades en el desarrollo de su trabajo, que eran el control de los inventarios y el proceso de dado de baja de un bien y como se hacía la solicitud del nuevo requerimiento, a raíz de esto al analizar que aún después de la entrega de los formatos de inventarios no fueron previamente diligenciados, la pasante de contaduría procede al ingreso de registro de compras y salidas de mercancía de almacén ingresando los datos a partir de la entrega del segundo informe de la pasantía, los datos se ingresan por compras corresponden al 7 de septiembre y las respectivas salidas desde el 12 de septiembre del año en curso, el inventario se organizó en cada pestaña lo correspondiente a un mes; Septiembre, octubre, noviembre al final se encuentra la pestaña valor ración que se encuentra organizada por fechas en donde se especifica la cantidad de materia prima, mano de obra y costos indirectos correspondientes al valor de la ración unitaria del día. La creación de formato de menús donde se estandarizaron las cantidades, y los tipos de ingredientes a utilizar en cada una de las preparaciones por separado de los diferentes productos con los que se cuenta en el menú patrón. Remitirse al anexo formulario Costos de Menú Diario.

ESTANDARIZAR EL GRAMAJE DE INGREDIENTES POR PRODUCTO ELABORADO USANDO COMO BASE LA MINUTA PATRÓN Y DE ALMUERZOS.

Inicialmente dentro del servicio de alimentación se hallaba la minuta estructurada de la siguiente manera: por grupos de alimentos, preparación, frecuencia, peso neto y peso bruto, esta va acompañada de los respectivos ciclos de menú, los cuales no se estaba cumpliendo a cabalidad debido a que entre los insumos a utilizar en las preparaciones no habían sido previamente contratados con el actual proveedor Makro ocasionando el cambio de algún tipo de grupo de alimentos del día, también se desconocía la cantidad de los ingredientes requeridos en cada tipo de preparación, por ello en diálogos con la administradora-nutricionista se decide diseñar una nueva minuta patrón usando de base los ingredientes existentes, para ello debe hacerse seguimiento día a día por grupo de alimentos, de los cuales se debe pesar los sobrantes de comida para calcular el peso neto, y según esto conocer el número de raciones para los estudiantes por grupo de alimentos, también se realizó el pesado de ingredientes como lo son: sal, especias (orégano, pimienta, albahaca). Una vez elaborada la pasta de ajo se pesaba la cantidad utilizada por grupo alimenticio, todo este proceso fue necesario para conocer la cantidad promedio de ingredientes requerida para las preparaciones.

Finalmente se logró el promedio de consumo por preparación y tipo de ingrediente se procede a la confrontación de los datos entre la nutricionista, el jefe de cocina quienes aprobaban o realizaban algunas modificaciones, el proceso de revisión se ejecutaba todos los viernes a partir de las 3 pm, organizados cada semana por tipo de preparación diferente (sopa, arroz-cereal, proteína-carne, cosa pan-tubérculo, ensalada, vinagreta, granos-leguminosa, jugo y postre) en este proceso fue bastante tedioso estandarizar las ensaladas con las respectivas vinagretas utilizadas en cada una de ellas. Inicialmente se definió el estándar de los ingredientes para 390 raciones de estudiantes, luego se procede a realizar el cálculo unitario de cada ingrediente requerido por grupo de alimentos, lo cual arroja el

estándar unitario de tipo de ingrediente, con la cantidad a usar, además del valor de esa medida el precio de los insumos manejados.

También deja estandarizada los veintiún 21 ciclos de menú o minuta patrón para la preparación de los almuerzos la cual debe cumplir con un aporte calórico del 35% de acuerdo al estándar de la universidad de Pamplona, según lo aprendido y lo establecido por el ICBF se dice que después del transcurso de esos días la persona no tiene la capacidad de recordar de forma exacta el tipo de alimento consumido en cada día, es ahí donde radica la importancia de contar como mínimo con 21 veintiún ciclos de menú, y también hay que tener en cuenta aspectos importantes como lo son: la disponibilidad del producto, los temporada de cosecha, costumbres alimentarias, hábitos y los costos de dichos alimentos. Ver tabla 5 minuta patrón.

La estandarización de las porciones es el proceso de determinación de la cantidad exacta que se va a servir de los productos, ya sea en su definición de manejo, peso, volumen, tamaño o número, esto se realiza para facilitar, el proceso de la estandarización de las recetas y reducir el trabajo, por tal razón es importante unificar los criterios del personal de producción de preparación y porcionador de las receta, pues deben utilizar exactamente las cantidades y seguir los procedimientos de las recetas chequeando cuidadosamente el tamaño de las porciones apropiadas. Remitirse a costos de menú diario (ver anexo).

CALCULAR EL COSTO DE LA RACIÓN SERVIDA EN EL SERVICIO ALIMENTARIO BASADOS EN EL MENÚ DIARIO.

Para establecer el total de almuerzos requeridos a diario, usando de base el listado descargado desde la plataforma de la nutricionista-administradora del servicio de alimentación de nuestra señora del rosario que nos informa la cantidad de estudiantes asistente ese día para el almuerzo pero como este sistema presenta fallas en el control de la información, aproximadamente son 25 estudiantes los cuales cancelaron el valor del servicio pero no están registrados en el sistema, así que debido a estos planteamientos no se puede confiar en los datos que proporciona este, además como se ha venido presentando un promedio de inasistencia de 20 estudiantes a diario a partir de la segunda semana del mes de octubre se cocina para 410 estudiantes.

En el cálculo de la ración servida en el servicio de alimentación se apoya en el formato para el registro de los ingredientes de preparación diligenciado por el jefe de cocina, en los cuales hay carencia en el registro de la cantidad de información la cual es inexacta en KG de la materia prima y posteriormente fue registrado en el formato de Excel de control de inventarios día a día a partir del 12 de Septiembre, pero en algunos casos se debe tomar de referencia las mismas preparaciones de fechas anteriores para sacar los ingredientes o cantidades correspondientes para el descargo de ese día, apoyada previamente en el diario del servicio y aprendizaje adquirido, permite conocer los ingredientes intervinientes en las preparaciones, por lo cual se incluyen y registran cantidades, también analizando el estándar de costos de cada preparación que es una guía para el control de los productos que no se encuentran referenciadas las respectivas cantidades.

En la última pestaña del documento encontramos una relación organizada por fechas con los respectivos valores correspondientes a materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para lograr obtener finalmente el costo unitario de la ración servida por cada uno de los estudiantes beneficiarios del servicio de alimentación sede Pamplona.

LOS COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION PERMITEN:

- La planificación con anticipación antes de iniciar el proceso de producción conociendo el número de productos que se trabajarán
- El control de los costos en este sistema es más analítico.
- Los productos de entrada son más precisos
- Hay claridad de los recursos necesarios

Se denota que en el servicio de alimentación se está manejando los costos por órdenes de producción; a través de la plataforma de la universidad de Pamplona quien nos proporciona datos sobre el número de estudiantes que se espera asistirán cada día de la semana, permitiendo el conocimiento exacto de antemano para la realización de los pedidos solicitados al proveedor Mackro.

REALIZAR EL INVENTARIO DE LOS UTENSILIOS Y MENAJES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Para el eventual desarrollo de este objetivo se recurre a una de las técnicas de investigación denominada observación directa, que permite conocer en realidad el funcionamiento, cantidad, calidad de los utensilios y menajes existentes dentro del servicio de alimentación, posteriormente se realiza el conteo físico, junto a la revisión de cada uno de los utensilios, aquellos que no se hallaran en óptimas condiciones de uso, se procede a separarlos de los demás implementos para finalmente darles de baja, para que posteriormente se registre su control según formato Inventario de menaje (Ver anexo), apartando los que se encuentran en uso de aquellos en mal estado, allí se describió el tipo de utensilio y la cantidad total de ellos.

Además, se analiza que muchos de los utensilios de la cocina son traído por las auxiliares y el jefe de cocina desde sus hogares, la gran mayoría de estos se encuentran dañados o en muy mal estado debido al desgaste diario que sufren. En

el proceso de realización de este inventario se vio obstaculizado el proceso, debido a que la información solicitada a la oficina de almacén por medio de un correo enviado desde el e-mail personal del cual a la fecha no se obtuvo una respuesta pertinente de la oficina de almacén, esto generó que se entregara solo el control realizado del conteo físico. (ver Anexo).

➤ **DISEÑAR EL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS.**

Para realizar el sistema de acumulación de costos su punto de partida es la anterior mencionada estandarización de los 21 ciclos de menús en el cual posteriormente se establece el gramaje de los ingredientes intervinientes en el proceso productivo, en el sistema de acumulación de costos se encuentra la descripción de los ingredientes e insumos necesarios en el ciclo normal de las operaciones del servicio de alimentación. Dentro del sistema encontramos la organización de una serie de pestañas de Excel como lo son: (instructivo, preparaciones, menús, semana 1, 2, 3, 4, y la última pestaña MO-CIF)

- **Instructivo:** Se encuentra el significado de todas las siglas usadas en el documento, además de la descripción del contenido de las pestañas incluida en el archivo.
- **Preparaciones:** Esta es una mezcla estándar de ingredientes utilizadas en cada una de los ciclos de menú
- **Menú:** Se especifica 21 ciclos de menú por cada preparación
- **Semana 1, 2, 3 y 4:** Estos ciclos de menú, se especifica las preparaciones y las cantidades con los respectivos costos. Además, esta hoja de Excel permite calcular de forma automática las cantidades de ingredientes y cada tipo de preparación únicamente alterando en la parte superior el número de estudiantes en lista.
- **MO-CIF (mano de obra y costos indirectos de fabricación)** Esta el salario del personal intervinientes la elaboración y limpieza del servicio de alimentación, los

productos de limpieza y desinfección con los materiales de aseo necesarios para su normal funcionamiento y los servicios públicos

MOD - Mano de obra directa es aquella en la cual hay una relación y contacto directo en la elaboración de los productos, y de fácil asociación. En esta hallamos al jefe de cocina, con las respectivas auxiliares, quienes conservan un contrato OPS y laboran al día 10 horas iniciando labores tipo 6AM y finaliza 4PM, de las cuales de MOD encontramos 6 horas, y el restante son MOI.

MOI - Mano de obra indirecta es aquella que no tiene contacto directo con el producto, tales como el administrador general tanto para la sede nuestra señora del rosario Pamplona y villa del rosario en Cúcuta, la administradora-nutricionista, una auxiliar de cocina steward (limpieza y desinfección) los beca trabajo y quien les habla pasante del programa de contaduría pública del X semestre. Además de las 4 horas restantes del jefe de cocina con las auxiliares en las cuales no hay contacto directo con la preparación, sino más bien se dedican a actividades de limpieza y organización.

- Utensilios: acá encontramos los guantes, las cofias y los tapa bocas debe ser utilizado por todo el personal interviniente en cualquiera de las etapas del proceso desde la preparación hasta la entrega del producto final al cliente; la MOD y MOI usan a diario un utensilio, y siempre entre las 11:30 Am y 2:00 Pm tres personas se repiten todos los implementos.
- Elementos de aseo: ahí están jabón, cloro esponjillas guantes, traperos, escobas y demás, todos usados a diario.
- Servicios públicos: En este ítem se presentó una gran dificultad ya que de diferentes maneras se solicitó la información a la dependencia pertinente de la Universidad, inicialmente se envió un correo desde s.alimentación@unipamplona.edu.co, luego se envió un correo a bienestar.universitario@unipamplona.edu.com solicitándoles que remitieran el correo a las dependencias de la universidad con la descripción de los requerimientos necesarios para el cálculo de los costos, y por último pase carta de manera personal solicitado esa información, y no obtuve una respuesta

positiva, por lo cual me fue imposible incluir estos datos dentro del informe, por lo cual solo existe el valor del gas y se obtuvo gracias a la revisión de la empresa del gas quien proporciono los metros cúbicos de gas consumidos junto al valor del metro, acompañado con el prorrateo de la luz que se consume en el servicio de alimentación en el cual se tomó de base los valores de consumo de los electrodomésticos publicados por la empresa EPM y página de electro calculador, en cuanto a los otros servicios no se proporcionó la información correspondiente por lo cual no fueron incluidos dentro del cálculo de los costos, se solicitó a través del correo interinstitucional del servicio, por el correo personal de la pasante y además de eso se presentó una carta haciendo la respectiva solicitud. Ver anexo



Ilustración 4 Flujo Grama De Procesos Del Control De Inventario

1. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

- Hacer un inventario de las mercancías existentes especificando el tipo de producto con la respectiva cantidad especificando en el formato.
- Se re organiza lo existente dejando estantería disponible para los nuevos insumos.

- Realización del pedido basado en los requerimientos y necesidades del servicio
- Limpiar la bodega, neveras y enfriadores
- Recibir las materias primas solicitadas, para ellos debe realizarse el Pesado caca una de los productos
- Verificación de que las cantidades solicitadas coincidan con las cantidades recibidas
- Separar la mercancía nueva de la existente en bodega.
- Acomodar el pedido en estantes como en las respectivas neveras y enfriadores.

2. PREPARACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA

- Pre alistamiento de la materia prima, la cuál debe ser pesada y registrada su salida del almacén en el formato
- Entregada a las auxiliares de cocina
- Realizan el proceso de lavado pelado y cocción de los alimentos

3. ENTREGA DEL ALMUERZO AL ESTUDIANTE

- Secar, acomodar platos y cubiertos
- Pre calentar las cocinas donde se depositan los alimentos
- Depositar los alimentos en los respectivos recipientes
- Alistamiento del personal para pasar a la zona de servido (cambio de guantes cofia tapa bocas y uniformes)
- Abren las puertas y se registra cada estudiante a través del hullero
- Se van lavando platos, cubiertos, cocina

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Almuerza el personal

- Lavado del restante de loza, pisos paredes y la zona de preparación
- Pesar la comida que sobra y refrigerar lo que sirve
- Desocupar samovares para lavar
- Entregar los residuos a los estudiantes que envía la universidad
- Sacar la basura

1.7 ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA

Al iniciar la práctica en el servicio de alimentación encontré un menú patrón de preparaciones diarias, el cual presentaba gran variedad de dificultades para lograr ejecutarlo, iniciando con la inexistencia de muchos de los ingredientes principales de preparación, por lo cual no estaban incluidos en el contrato con el proveedor Mackro, presentaban un grande problema de refrigeración que hacía casi imposible la ejecución del mismo, así que partiendo de todos estos inconvenientes se decidió tomar las materia primas existente y diseñar un nuevo menú de preparación, inicialmente se tomaban como referencia los menús y cantidades de ingredientes de preparación del semestre anterior, a diario se pesaba las cantidades de comida que sobraba y calculaba la cantidad de platos posibles a entregar con la misma, contrastando con el número de estudiantes que almorzaban a diario, así se realizó por aproximadamente por un mes, después se fue calculando todas la preparaciones anteriores con la respectiva estandarización de los ingredientes con cantidades todos por cada uno de los tipos de preparaciones diarias. Una vez se estandarizó y se calculó el valor total de la materia prima utilizada en la elaboración del día se prosigue a hallar la cantidad unitaria por ingredientes para una ración alimentaria, finalmente al haber logrado definir este dato, continuamos con la revisión para posteriormente concretar el menú entre la nutricionista, el jefe de cocina quienes decidieron cuales menús se dejaban en cada día de la semana, fue así cuando finalmente se diseñó la nueva minuta de preparaciones con veintiuna preparaciones, pero ella está diseñada a posibles cambios en especial en lo referente a los postres.

1.8 Las Actividades Desarrolladas En El Inventario

Las actividades que se realizan en servicio alimentario de Pamplona, varían de acuerdo con la cantidad y las características de los materiales, sin embargo, dichas actividades suelen incluir los siguientes procedimientos generales:

1. Descargar del vehículo que ingresa con los productos.
2. Acumular el material recibido en una zona de andamiaje.
3. Examinar la cantidad y la calidad del material y asignarle un lugar de almacenamiento.
4. Transportar el material al lugar de almacenamiento.
5. Retirar el material de su lugar de almacenamiento y colocarlo en la línea de surtido según lo planificado en el menú patrón.
6. Llenar el formulario de control de existencias del inventario.
7. Clasificación y distribución en el área de producción.
8. Agrupamiento para producción.

1.9 CONTROL ADMINISTRATIVO

Asociado al manejo físico y almacenamiento de los materiales se encuentran el sistema de control administrativo, del servicio alimentario sede Pamplona, el cual se encarga de:

1. Documentación de la recepción de materiales para fines contables.
2. Verificación de la calidad y la cantidad de los menajes y productos recibidos.
3. Actualización de los registros del inventario para que muestren los productos recibidos.
4. Ubicación en su lugar de todos los productos en almacenamiento.
5. Actualización de los registros del inventario para que muestren las entradas y salidas de productos.
6. Notificación de los productos al departamento de contabilidad para que este realice su registro.

En general, la automatización y el control computarizado por medio de formulario de Excel, resultan más convenientes en lo que a costos se refiere, para el servicio alimentario y solicitud de pedido al proveedor, garantizando la distribución que se tienen en la línea en almacenamiento.

1.10 FUNCIONES DEL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DEL SERVICIO ALIMENTARIO

El sistema de almacenamiento del servicio alimentario sede Pamplona, tiene dos funciones primordiales: el mantenimiento de inventarios (almacenamiento) y el manejo de mercancías. El manejo de mercancías comprende todas las actividades de carga y descarga, y el traslado del producto a las diferentes zonas del almacén y a la zona de preparación de pedidos. Por su parte, el almacenamiento es simplemente la acumulación de mercancías durante un periodo de tiempo.

- Almacenamiento

El uso principal de un almacén es el mantenimiento de productos y mercancías en él de una forma controlada y sistemática: La naturaleza exacta del almacén configuración y ubicación viene dada por el tiempo probable de almacenamiento de los productos y por los requerimientos que impone dicho almacenamiento.

- Consolidación

La estructura de las tarifas del transporte por parte de Makro al servicio alimentario sede Pamplona, y sobre todo, las tarifas especiales, tiene influencia en un porcentaje en el alza de precios a lo presentado al servicio alimentario sede Cúcuta.

1.11 Funciones Del Manejo De Mercancía

- Traslación Dentro Del Almacén

Entre la carga y descarga, las mercancías pueden sufrir varios traslados. El primero de ellos se produce desde el punto de descarga al área de almacenamiento. Luego

puede haber un movimiento al muelle de salida o a la zona de preparación de envíos. El empleo de un área de preparación de envíos en la operación de manejo de mercancías, genera un nodo y una unión adicionales dentro de la red del sistema de almacén.

- Preparación De Pedidos

La preparación de pedidos consiste en la recogida de las mercancías que especifican los pedidos de las áreas del almacén donde están ubicadas. Esta actividad puede tener lugar directamente en las áreas de almacenamiento o en zonas especiales (llamadas áreas de preparación de pedidos) creadas para mejorar el flujo de las mercancías. Frecuentemente, la preparación de pedidos se hace de dos formas una por vía telefónica o el envío de un correo a proveedor MAKRO, el cual hace sus entregas los días miércoles.

1.2 IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

MENÚ PREPARACIÓN ESTANDARIZADO											
SEMANA 1						SEMANA 2					
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	
lunes	martes	miércoles	jueves	viernes		lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	
SOPA	platano colisero	carmelita	crema ahuyama	conchitas	verduras	SOPA	avena	cabello angel	granos mixtos	crema espinaca	crema arveja
ARROZ- CEREAL	blanco	perejil	blanco	perlado	Pasta guisada	ARROZ- CEREAL	blanco	De pimenton	perlado	De zanahoria	Pasta guisada
PROTEINA	pechuga asada	carne a la reina	cerdo BBQ	contramuslo apanado	Albondigas	PROTEINA	molida albondigas	cane asada	pechuga asada	contramuslo apanado	molida suelta
COSAPAN- TUBERCU	papa guisada	patacón	papa frita	maduro melado	yuca al perejil	COSAPAN- TUBERCU	yuca guisada	platano melado	papa al perejil	plátano en monedita	criolla miga de pan
ENSALADA	agridulce	zanahoria-habichuela	brocoli tomate	piña-zanahoria	pepino cuadros	ENSALADA	ensalada oriental	pico de gallo	rusa	uva piña	brocoli tomate
VINAGRETA	emulsion fruta	vinagreta 1	vinagreta simple	emulsion fruta	vinagreta pepino	VINAGRETA	Vinagreta oriental	vinagreta pepino	vinagreta 1	vinagreta agridulce	vinagreta simple
GRANOS- LEGUMINOSA		garbanzo		arveja		GRANOS- LEGUMINOSA		frijol		lenteja	
JUGO	guayaba	maracuyá	tomate arbol	limonada	mora	JUGO	guayaba	limonada	lulo	mora	tomate arbol
POSTRE	panelita	masmelo corazon	bocadillo hoja	banano	masmelo oso	POSTRE	masmelo corazon	panelita	bocadillo combinado	mandarina	masmelo oso
SEMANA 3						SEMANA 4					
	11	12	13	14	15		16	17	18	19	20
	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes		lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
SOPA	crema de tomate	sopa de arroz	de lentejas	crema de zanahoria	avena	SOPA	crema de arracacha	platano colisero	sopa de verduras	crema de apio español	sopa frijol
ARROZ- CEREAL	coco	al pimenton	verde	perlado	Pasta guisada	ARROZ- CEREAL	espinaca	de mazorca	uvas pasas	perlado	Pasta guisada
PROTEINA	sobrebarriga	molida croquetas	carne mechada	pechuga 2 colores	cerdo BBQ	PROTEINA	molida albondigas	cerdo a la plancha	carne al bisteck	pechuga guisada	carne mechada guisada
COSAPAN- TUBERCU	yuca al perejil	papa salsa blanca	pure papa	criolla miga de pan	platano melado	COSAPAN- TUBERCU	patacon	pure de papa	papa salada	yuca al perejil	platano melado
ENSALADA	mango batavia	popular	campesina	ensalada oriental	pepino cuadros	ENSALADA	arcoiris	piña-zanahoria	ensalada conchitas	rusa	pico de gallo
VINAGRETA	vinagreta agridulce	vinagreta pepino	vinagreta 1	Vinagreta oriental	vinagreta pepino	VINAGRETA	emulsion fruta	vinagreta agridulce	vinagreta 1	vinagreta 1	vinagreta pepino
GRANOS- LEGUMINOSA		arveja		garbanzo		GRANOS- LEGUMINOSA		arveja		lentejas	
JUGO	guayaba	tomate arbol	maracuya	mora	limonada	JUGO	guayaba	tomate arbol	lulo	mora	limonada
POSTRE	masmelo corazon	bocadillo hoja	panelita	banano	masmelo oso	POSTRE	panelita	masmelo	bocadillo combinado	mandarina	masmelo oso
	21										
	lunes										
SOPA	crema De espinaca										
ARROZ- CEREAL	blanco										
PROTEINA	pescado plancha										
COSAPAN- TUBERCU	patacon										
ENSALADA	brocoli tomate										
VINAGRETA	vinagreta 1										
PROINCIPIO- LEGUMINOSA											
JUGO	guayaba										
POSTRE	masmelo corazon										

Tabla 4 MENU PREPARACION

MENU	SEMANA	PEDIDO:
	FECHA	CANTIDAD ALMUERZOS:
SOPA	PRINCIPIO	ENSALADA O VERDURA
	VINAGRETA	
ARROZ	CARNE	COSAPAN-ACOMPAÑAMIENTO
JUGO	POSTRE	SALSA- GUIOS para q comidas

Tabla 5Formato; FGA 02 Formato Para Registro De Ingredientes De Preparación

Control de Existencias en el Inventario											
Producto			cantidad máxima			cantidad mínima			Método		
Referencia			Reglamento de la empresa			Reglamento de la empresa			Promedio ponderado		
FECHA	DETALLE		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
	CONCEPTO	FRA NO.	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. TOTAL	CANTIDAD	VR. UNITARIO	TOTAL
Costos					\$ -			\$ -			

Tabla 6. Formato; FGA 03. Control de Existencias e Inventarios



Formato Para Control de Existencias de Inventario Codificación
SERVICIO ALIMENTARIO SEDE PAMPLONA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
Control de Existencias en el Inventario

CODIGO	ARTICULO	MARCA	CANTIDAD	UNIDAD CO	MEDIDA	VALOR
A001	ACEITE ARO DE SOYA	ARO	20	20	LT	99146
A002	ACEITE DE OLIVA EXT VIRGEN	aro	1	1	LT	23049
A003	ACEITE DE PALMA PALMALI	ARO	20	20	LT	98043
A004	ACEITE VEGETAL	don perfecto	12	12	LT	57108
A005	ACEITE VIVI BIDONI	ARO	20	20	LT	95043
A006	ALBAHACA	gran aroma	0.2	0.2	kg	10300
A007	ALVERJA SECA	don perfecto	5	5	kg	14500
A008	ARROZ	DON PERFECTO	15	15	kg	51375
A009	ARROZ DON PERFECTO	DON PERFECTO	10	10	KG	35181
A010	ARROZ DON PERFECTO	DON PERFECTO	50	50	KG	156605
A011	ATUN LOMO AGUA	ARO	1.075	1.075	KG	32369
A012	AVENA HOJUELA	ARO	1	1	kg	4879
A013	AZUCAR BLANCA		25	25	kg	71925
A014	BEBIDA NJA HIT	HIT	15	15	UD	13124
A015	BOCADILLO COMBINADO	ARO	20	20	ud	8491
A016	BOCADILLO VELEÑO 20	aro	20	20	ud	8066
A017	BOCADILLO VELEÑO 36	ARO	36	36	ud	13124
A018	BOCADILLO VELEÑO 56	ARO	56	56	ud	14959
A019	CABELLO DE ANGEL	pugliese	1	1	kg	3159
A020	CAFÉ	ARO	1	1	KG	13124
A021	CANELA DE ASTILLA	el rey	0.08	0.08	kg	6953
A022	CEBADA	san pedro	0.5	1	kg	2060
A023	CHAMPIÑO CORTA 2 UNI	ARO	0.23	0.23	KG	10533
A024	CREMA DE LECHE	la finca	1.1	1.1	kg	7521
A025	CREMA DE LECHE LA FINCA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11200
A026	CUCHUCO DE MAIZ	san pedro	0.5	1	kg	1124
A027	FECULA DE MAIZ	ARO	5	5	kg	27792
A028	FECULA DE MAIZENA	ARO	5	5	KG	46871
A029	FIDEOS	La muñeca	1	1	kg	3925
A030	FLAN SURTIDO	aro	0.72	0.72	kg	9302
A031	FRIJOL ROJO	don perfecto	5	5	kg	58260
A032	FULL COLA MANZ 400 ML	FULL COLA	12	12	UD	8768
A033	FULL COLA TROPICAL 400 ML	FULL COLA	0.4	0.4	LT	8768
A034	GALL DUCALES 6 TAC CAJA 8PQX 882	DUCALES	6	6	TACO	76538
A035	GALL WAFER VAINILLA NOEL 3PQ	WAFER	0.432	0.432	KG	11884
A036	GALLETA DUCALES X 2 PQ X9UND 243	DUCALES	18	18	UD	13786
A037	GALLETA TIPO LECHE(21UND)3PQ 32	MUU	63	63	UD	9815
A038	GALLETAS DE SODA	saltin	0.2	0.2	kg	2688
A039	GALLETAS DE SODA (3PQ)	saltin	0.2	0.2	kg	2688
A040	GARBANZO	aro	1	1	kg	5341
A041	GASEOSA COLOMBIANA PET 12U 250	COLOMBIANA	12	12	UD	10918
A042	GELATINA SIN SABOR	aro	1	1	kg	32000
A043	GELATINA SURTIDA	frutiño	6	6	ud	5355
A044	HARINA DE TRIGO	la nieve	12.5	12.5	kg	831
A045	LASAGNA AL HUEVO	ARO	0.5	0.5	KG	7499
A046	LAUREL EN ESCAMA	gran aroma	10	10	kg	2834
A047	LECHE CONDENSADA	ARO	1.3	1	KG	14326
A048	LECHE EN POLVO	proleche	2	2	kg	33682
A049	LECHE LIQUIDA		6	6	LT	17866
A050	LENTEJA N1	ARO	3	3	KG	19300

A051	LENTEJAS	don perfecto	25	25	kg	70300
A052	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	m&k	0.17	0.17	kg	3405
A053	MARGARINA	don perfecto	0.5	1	kg	3695
A054	MARGARINA FINA INDUSTRIAL CAJA	LA FINA	15	15	KG	113483
A055	MASMELOS MILLOWS CRZN 50UNDS	MILLOWS	50	50	UD	5074
A056	MASMELOS MILLOWS OSO 50UNDS	MILLOWS	50	50	UD	5062
A057	MAYONESA	aro	1	1	kg	6857
A058	MAYONESA ARO 4000 GR	ARO	4	4	KG	27020
A059	MIEL ABEJA DORADA	DORADA	1	1	KG	23050
A060	MIGA DE PAN	max fresh	0.5	1	kg	3414
A061	MOSTAZA	bary	1	1	kg	4905
A062	OREGANO	el rey	0.25	0.25	kg	14388
A063	PAN TAJADO EXTRALARGO GUADA	GUADA	5.5	5.5	KG	3860
A064	PANELA	panela	40	40	ud	42280
A065	PANELITA LECHE ARO 75 UNDS	ARO	75	75	UD	17976
A066	PASTA DE TOMATE ARO	ARO	4	4	KG	28564
A067	PASTA ESPAGUETIS	don perfecto	1	1	kg	2495
A068	PASTA MACARRON	pugliese	1	1	kg	2518
A069	PASTA SOPA	don perfecto	1	1	kg	794
A070	PASTA TORNILLOS	comarrico	1	1	kg	3051
A071	PASTAS CONCHITA	don perfecto	1	1	kg	2834
A072	PIMIENTA MOLIDA	aro	0.5	0.5	kg	7423
A073	SAL	aro	1	1	kg	707
A074	SAL ARO	ARO	50	50	kg	28564
A075	SAL PARRILLERA REFISAL	REFISAL	0.5	0.5	KG	4301
A076	SALSA BARBECUE	aro	1	1	kg	5524
A077	SALSA DE SOYA	aderezos	1	1	kg	5623
A078	SALSA DE TOMATE	aro	1	1	kg	5821
A079	SALSA DE TOMATE ARO 4300 GR	ARO	4.3	4.3	KG	22001
A080	SALSA IGLESA	ARO	4	4	KG	20899
A081	SALSA NEGRA	aro	1	1	kg	4834
A082	TOMILLO EN ESCAMA	gran aroma	0.16	0.16	kg	9472
A083	UVAS PASAS	aro	1	1	kg	14715
A084	VINAGRE BLANCO	aro	1	1	LT	4251
A085	VINAGRE BLANCO 4000		4	4	LT	9815
A086	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	1	LT	4301
A087	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	1	LT	4301

Carnes, Pescados, Otros						
B001	CARNE MOLER 80/20 RES	TERNEZ	1	1	kg	9000
B002	CHATA/CARACH/LOMO ANCH	TERNEZ	1	1	kg	23690
B003	CONTRAMUSLO DE POLLO	aro	1	1	kg	6104
B004	COSTILLA DE CERDO VENTA		1	1	kg	15000
B005	COSTILLA DE RES	ternez	1	1	kg	7957
B006	CREMA CHANTILLY CLARCK	CLARCK	1	1	KG	24254
B007	CREMA DE LECHE ALPINA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11200
B008	FILETE DE BASA (PESCADO)	tomex food	1	1	kg	9701
B009	HIGADO INST DE RES TERNEZ	TERNEZ	1	1	kg	11433
B010	HUEVOS TIPO A	incubadora sder	30	30	ud	8938
B011	HUEVOS TIPO B	incubadora sder	30	30	ud	7794
B012	JAMON DE CERDO ARO 52 UND	ARO	0.5	0.5	KG	15881
B013	LECHE COLANTA ENTERA 6UNDS	COLANTA	1.1	1.1	KG	17866
B014	LOMO DE CERDO	la sabana	1	1	kg	10971
B015	LOMO PORCION RETAIL READY	RETAIL READY	1	1	kg	12500
B016	MILANESA ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	1	kg	16400
B017	PECHUGA CRUDA	avicar	1	1	kg	9701
B018	PECHUGA SIN HUESO NI PIEL	avicar	1	1	kg	9701
B019	PERNIL POLLO SOLO O LIMPIO	aviocola	1	1	kg	8502
B020	QUESO CAMPESINO	colanta	0.25	0.25	kg	4633
B021	SALCHICHA PARRILLA ARO	ARO	0.5	0.5	KG	10146
B022	SOBREBARRIGA DELG RES TERNEZ	TERNEZ	1	1	kg	16391
B023	SUDAR ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	1	kg	15200
Frutas, Legumbres y Hortalizas						
C001	ACELGAS		1	1	kg	1744
C002	AGUACATE		1	1	kg	6758
C003	AHUYAMA		1	1	kg	1308
C004	AJO IMPORTADO MALLA		0.5	1	Kg	10146
C005	ALVERJA FRESCA VAINA		1.5	1.5	kg	10627.5
C006	APIO ESPAÑA UNIDAD		1	1	kg	1526
C007	ARRACACHA		1.5	1.5	kg	7030.5
C008	BANANO		1.5	1.5	kg	3760.5

C009	BERENJENA		1.5	1.5	kg	2452.5
C010	BROCOLI		1	1	kg	3815
C011	CEBOLLA CABEZONA		3	3	kg	10791
C012	CEBOLLA JUNCA		1	1	kg	3379
C013	CILANTRO		0.5	1	kg	4635
C014	CIMARRÓN EN ATADO		0.5	1	kg	5180
C015	CIRUELAS		1	1	kg	4469
C016	COCO		1	1	UD	3088
C017	COLIFLOR		1	1	kg	3924
C018	CURUBA		1	1	kg	1581
C019	DURAZNO		0.82	0.82	kg	6448
C020	ESPINACA		0.5	1	kg	1635
C021	GUAYABA		1.5	1.5	kg	4251
C022	GUINEO NEGRO, COLISERO		2	2	kg	2616
C023	HABAS FRESCAS DESGRANADAS		1.5	1.5	kg	7455
C024	HABICHUELA		1.5	1.5	kg	10137
C025	HIGO		1	1	kg	10354
C026	LECHUGA BATAVIA UD		1	1	kg	1635
C027	LIMÓN		5	5	kg	21255
C028	LULO		1	1	kg	5668
C029	MANDARINA		2	2	kg	5996
C030	MANGO		2	2	kg	7412
C031	MANZANA		1	1	kg	8938
C032	MARACUYÁ		10	10	kg	49050
C033	MAZORCA		1	1	kg	3270
C034	MORA		1	1	kg	4578
C035	NARANJA		12	12	kg	18887.52
C036	PAPA CRIOLLA		1.5	1.5	kg	6867
C037	PAPA PASTUSA		1	1	kg	2343.5
C038	PAPA UNICA		1	1	kg	2005.20833
C039	PAPAYA		1	1	kg	1853
C040	PEPINO COHOMBRO		1.5	1.5	kg	4251
C041	PERA		1	1	kg	6867
C042	PEREJIL		0.5	1	kg	5180
C043	PIMENTON		1	1	kg	4251
C044	PIÑA GOLDEN		1	1	Ud	4360
C045	PLATANO MADURO-HARTON		3	3	kg	1962
C046	PLATANO VERDE-ARTON		3	3	kg	5886
C047	RAICES CHINAS		0.5	1	kg	3488
C048	REMOLACHA		1	1	kg	2071
C049	REPOLLO BLANCO		1	1	kg	1635
C050	REPOLLO MORADO		1	1	kg	1417

C051	TOMATE CHONTO		3	3	kg	5397
C052	TOMATE DE ARBOL		2	2	kg	5996
C053	YUCA		2	2	kg	4796
C054	ZANAHORIA		5	5	kg	14170

Tabla 7Formato; Control De Inventarios Del Servicio De Alimentación Sede Pamplona

3. CONCLUSIONES

- ❖ El servicio alimentación de Pamplona Sede Nuestra Señora del Rosario, como primera falencia era la inexistencia de cualquier tipo de formatos ya sean físicos o digitales para el control de mercancías perecederas y no perecederas.
- ❖ Es de vital importancia contar con un sistema de inventarios para que controle la totalidad de los insumos, materias primas, materiales de limpieza y desinfección entre otros, pero en este ente no se contaba con este tipo de herramienta de control que facilita la comprobación de las existencias de los productos en cualquier momento sin tener que recurrir constantemente al conteo físico de los productos.
- ❖ Se detectó una gran falencia en la cantidad de utensilios y menajes utilizados en el proceso de elaboración, servicio y entrega de los productos dificultando el desarrollo normal de las actividades, además ocasiona demoras y alarga las etapas del proceso productivo.
- ❖ En la etapa de limpieza de los implementos utilizados se dificulta su proceso por la falta de zonas de lavado aptas para la ejecución de dichas labores.
- ❖ Los pisos no cumplen con las normas antideslizantes ocasionando accidentes laborales, daños físicos del personal debido a las caídas propiciadas en el lugar.
- ❖ El proveedor actual tiene una gran cantidad de productos exageradamente costosos entre los que encontramos los postres también las especias.
- ❖ Inexistencia de la estandarización de las recetas e ingredientes requeridos para la elaboración del plato a entregar al beneficiario del servicio de alimentación
- ❖ El menú patrón dificulta en gran manera su cumplimiento por la falta de ingredientes, o el incumplimiento del proveedor Makro con la entrega de los productos solicitados.
- ❖ El desconocimiento del valor de cada tipo de preparación e ingredientes estaba ocasionando que los platos preparados a diario fueran relativamente costosos, por ello se requería la estandarización de los menús.

4. RECOMENDACIONES

- ❖ Ejecutar el control de inventarios proporcionado al personal que labora dentro del servicio de alimentación, ya que es una herramienta de control que en tiempo real le arroja el saldo correspondiente de materiales e insumos existentes en el servicio.
- ❖ Realizar ajustes a la plataforma de la universidad, para que arroje datos confiables, los números de raciones a preparar sean más exactas
- ❖ Contratar a una persona que apoye los procesos administrativos y contables que deben realizarse.
- ❖ Implementando el sistema de costos, proporcionara el control estricto de las cantidades, tipos de ingredientes e incluso la calidad del producto entregado al usuario final beneficiario del servicio alimentario sede Pamplona.
- ❖ Una vez implementado el sistema de formularios ayudará a Implementar un sistema perpetuo o permanente de inventario que les ayude a conocer diariamente las cantidades exactas de existencia en los almacenes.
- ❖ La ampliación de la bodega o rediseño de la misma se debe tener en cuenta, y que no tiene las características adecuadas para el almacenamiento de los productos pues están mezcladas las materias primas con los utensilios e implementos de limpieza.
- ❖ Muchos de los productos que ofrece el proveedor Mackro para la universidad de Pamplona presentan unos precios exageradamente altos, por lo cual los costos de las raciones servidas se incrementan, sería más viable si se contrata con un proveedor que maneje precios más asequibles.
- ❖ Adquirir nuevos equipos, menajes de cocina, debido a que los existentes a la fecha no alcanzan a cumplir los requerimientos del servicio, dificultando y alargando todos los procesos.
- ❖ Hacer que la minuta de preparación elaborada se cumpla a cabalidad, lo cual entrega las cantidades y el valor exacto de las preparaciones elaboradas día a día en el servicio de alimentación.

- ❖ Adquirir los recipientes para los postres, porque si se preparan dentro del servicio de alimentación se reduciría el valor de la ración.

5. ALCANCES DE LA PRÁCTICA

Cuando inicie mi practica sentía muchos miedos de enfrentarme a la realidad, miedos como no ser capaz que mis conocimientos no fueran los apropiados, pero con el paso de los días se fue perdiendo, me apropie de mis labores, me enseñó que no hay cosas imposibles, conocí personas impresionantes, y me cuenta que lo que se aprende en la universidad es principalmente a desarrollar nuestras habilidades, conocimientos y en el campo laboral desarrollamos y mostramos de que estamos hecho. Aprendí cosas de manipulación de alimentos, considero me ha desarrollado el análisis para el cálculo de los costos, entender el proceso productivo lo más importante es aprender y a diario con cada experiencia se enriquece mi cognitivo.

Además en la práctica profesional ejecutada en el servicio de alimentación sede nuestra señora del rosario de la universidad de Pamplona entregare al finalizar mi trabajo una carta de preparación de almuerzos, la cual he venido realizando la estandarización de los minutas de preparación, y tomando los ingredientes establecidos dentro del contrato determinado con el proveedor Mackro, esta carta de menús puede presentar una serie de variantes, ya que en la Universidad de Pamplona accedió a otros productos algunos de los anteriores les cambio el precio, y hasta el momento no poseo el contrato final con los cambio, otra de variantes que puede presentarse dentro del estándar de minutas de preparación serían los cambios de los postres a entregar, debido a que actualmente no hay recipientes de postre lo cual imposibilita la preparación de los mismos, ocasionando la obligatoriedad de adquisición de los postres preparados, incrementando el valor de la ración servida de una manera considerable, pero aun así los cambios en la carta diaria de preparación no serán representativos.

Como actividad principal el cálculo de los costos de la ración servida, de la cual entregare un documento en Excel el cual irá estructurado de la siguiente manera: está organizado por diferentes pestañas de trabajo, que describiré en el orden en

que las encontramos en la primera encontramos un instructivo, posteriormente preparaciones, seguida del menú diario de preparación conformado por veintiún días, y las siguientes están acomodadas las semanas de preparación, en cada semana se encuentra el cálculo del valor del plato y la cantidad de ingredientes a utilizar solo modificando el número de estudiantes que aparece en la parte superior de la plantilla de Excel; hallamos también el valor correspondiente a la MO mano de obra y CIF costos indirectos de fabricación, en este paso presentamos una serie de inconvenientes, ya que la carta de menús puede presentar modificaciones, directamente alterará los costos de la materia prima junto a las respectivas cantidades, en cuanto a los CIF en la también se verán alterados, ya que se espera lleguen utensilios de aseo y otros materiales, los cuales en la actualidad no se encuentran contratados con ningún proveedor, dificultando el proceso de limpieza y desinfección del restaurante universitario. Acá también se presenta problemática con los servicios públicos ya que no llega un servicio individual para el comedor, y a la fecha con las solicitudes entregadas a la Universidad de Pamplona no me han hecho entrega de ningún servicio público de la misma, para posteriormente calcular el prorrateo correspondiente al gasto del servicio público del servicio de alimentación.

Se entregará una planilla con los productos debidamente codificados para así establecer el inventario, para los productos de bodega, Igualmente se realiza con las carnes y las verduras, pero en ellos si se presenta inconveniente, ya que su control es un poco más difícil, porque actualmente las neveras se encuentran ubicadas dentro de la cocina y es difícil controlar el acceso de forma exacta la cantidad de productos de la cocina.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Albert, A. (2010). Scrib.com. Obtenido de Costo del servicio de alimentos y bebidas: <http://es.scribd.com/doc/40490330/Costos-del-servicio-de-alimentos-y-bebidas-en-establecimientos-de-alojamientos-turisticos>
- Cruz, S. (2012). Monografias.com. Obtenido de Sistema de contabilidad: <http://www.monografias.com/trabajos93/sistema-de-contabilidad/sistemade-contabilidad.shtm>.
- Escobar, F., & Toledo, A. (2010). servicios de restaurante. Obtenido de Cómo opera un restaurante: http://www.trabajo.com.mx/como_debe_operar_un_restaurante.htm.
- Orellana, G. L. (2010). Manual de procedimientos operativos. Obtenido de <http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/347/1/Manual%20de%20Procedimiento>.
- BURDIGE, Jhon L. Planificación de la Producción Tomo 4. Ediciones Deusto S.A., 1979.
- SCOTT ROSCUE, Edwin. Organización para la Producción. Compañía Editorial Continental, S.A., México 1981

7. ANEXOS

Anexo A1.

INSTRUCTIVO

SIGNIFICADO DE SIMBOLOS	
Q	Cantidad
Q U	Cantidad Unitaria
M	Medida
\$	Precio
\$ T	Precio Total
\$ U	Precio unitario

Anexos 1 Significado de la simbología en el manejo del formulario de costos menú diario.

Anexo A2.

PREPARACIONES										
PASTA DE AJO										
USADOS			PEDIDO				USO DIARIO			
Producto	cantidad	medida	cantidad	medid	precio	precio total	cantidad día	medida	precio día	valor día
Ajo	2	gr	1000	kg	11,227	22,454	333.3	kg	11.23	3,742.333
Aceite	3	ml	900	lt	4,759	14,277	450.0	lt	5.29	2,379.500
	5					36,731	0.783		16.51	6,121.833

Anexos 2 Podemos encontrar las preparaciones de la pasta de ajo, con la descripción de los productos, cantidades, medidas, y valores.

Anexo A3.

MENÚ PREPARACIÓN ESTANDARIZADO											
	SEMANA 1						SEMANA 2				
	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10
	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes		lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
sopa	plátano colisero	carmelita	crema ahuyama	conchitas	verduras	sopa	avena	cabello ángel	granos mixtos	crema espinaca	crema arveja
arroz	blanco	perejil	blanco	perlado	pastas	arroz	blanco	al pimentón	perlado	de zanahoria	pastas
proteína	pechuga asada	albóndigas	cerdo BBQ	contra muslo apanado	carne a la reina	proteína	pechuga asada	carne asada	molida albóndigas	contra muslo apanado	molida suelta
socapan	patacón	papa guisada	papa frita	maduro melado	yuca al perejil	cosa pan	yuca salsa blanca	plátano melado	papa al perejil	plátano en moneditas	criolla miga de pan
ensalada	agridulce	zanahoria-habichuela	brócoli tomate	piña-zanahoria	pepino cuadros	ensalada	ensalada oriental	brócoli	repollo	uva piña	pico de gallo
vinagreta	emulsión fruta	vinagreta 1	vinagreta simple	emulsión fruta	vinagreta pepino	vinagreta	Vinagreta oriental	vinagreta 1	vinagreta simple	vinagreta agridulce	vinagreta pepino
principio		garbanzo		arveja		principio		frijol		lenteja	
jugo	guayaba	tomate árbol	maracuyá	mora	limón	jugo	guayaba	tomate árbol	lulo	mora	limón
postre	panelita	masmelo corazón	bocadillo hoja	banano	masmelo oso	postre	masmelo corazón	panelita	bocadillo combinado	mandarina	masmelo oso

	SEMANA 3							SEMANA 4				
	11	12	13	14	15			16	17	18	19	20
	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes			lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
sopa	crema de tomate	sopa de arroz	de lentejas	crema de zanahoria	avena		sopa	crema de arracacha	plátano colisero	sopa de verduras	crema de criolla	sopa frijol
arroz	coco	al pimentón	blanco	perlado	pastas		arroz	blanco	de mazorca	uvas pasas	perlado	pastas
proteína	sobre barriga	molida croquetas	carne mechada	pechuga 2 colores	cerdo BBQ		proteína	pechuga salsa blanca	cerdo a la plancha	carne al bistec	pechuga guisada	carne mechada guisada
cosa pan	yuca al perejil	papa salsa blanca	puré papa	yuca guisada	plátano melado		cosa pan	patacón	puré de papa	papa salada	yuca al perejil	plátano melado
ensalada	mango Batavia	campesina	popular	espinaca agridulce	pepino cuadros		ensalada	arcoiris	piña-zanahoria	ensalada conchitas	tropical	pico de gallo
vinagreta	vinagreta agridulce	vinagreta 1	vinagreta 1	vinagreta agridulce	vinagreta pepino		vinagreta	emulsión fruta	vinagreta agridulce	vinagreta 1	emulsión fruta	vinagreta pepino
principio		arveja		garbanzo			principio		arveja		lentejas	
jugo	guayaba	tomate árbol	maracuyá	mora	limón		jugo	guayaba	tomate árbol	lulo	mora	limón
postre	masmelo corazón	naranja	panelita	banano	masmelo oso		postre	panelita	naranja	bocadillo combinado	mandarina	masmelo oso

Anexos 3. Menú Preparación Estandarizado

	21
	lunes
sopa	crema De espinaca
arroz	blanco
proteína	pescado plancha
cosa pan	patacón
ensalada	brócoli tomate
vinagreta	vinagreta 1
principio	
jugo	guayaba
postre	masmelo corazón

Anexos 4 En este anexo podremos encontrar el menú patrón con los diferentes platos que ofrece el servicio de alimentación sede nuestra señora del rosario de Pamplona.

CODIGO	ARTICULO	MARCA	CANTIDAD	UNIDAD CO	MEDIDA	VALOR
A001	ACEITE ARO DE SOYA	ARO	20	20	LT	99146
A002	ACEITE DE OLIVA EXT VIRGEN	aro	1	1	LT	23049
A003	ACEITE DE PALMA PALMALI	ARO	20	20	LT	98043
A004	ACEITE VEGETAL	don perfecto	12	12	LT	57108
A005	ACEITE VIVI BIDONI	ARO	20	20	LT	95043
A006	ALBAHACA	gran aroma	0.2	0.2	kg	10300
A007	ALVERJA SECA	don perfecto	5	5	kg	14500
A008	ARROZ	DON PERFECTO	15	15	kg	51375
A009	ARROZ DON PERFECTO	DON PERFECTO	10	10	KG	35181
A010	ARROZ DON PERFECTO	DON PERFECTO	50	50	KG	156605
A011	ATUN LOMO AGUA	ARO	1.075	1.075	KG	32369
A012	AVENA HOJUELA	ARO	1	1	kg	4879
A013	AZUCAR BLANCA		25	25	kg	71925
A014	BEBIDA NJA HIT	HIT	15	15	UD	13124
A015	BOCADILLO COMBINADO	ARO	20	20	ud	8491
A016	BOCADILLO VELEÑO 20	aro	20	20	ud	8066
A017	BOCADILLO VELEÑO 36	ARO	36	36	ud	13124
A018	BOCADILLO VELEÑO 56	ARO	56	56	ud	14959
A019	CABELLO DE ANGEL	pugliese	1	1	kg	3159
A020	CAFÉ	ARO	1	1	KG	13124
A021	CANELA DE ASTILLA	el rey	0.08	0.08	kg	6953
A022	CEBADA	san pedro	0.5	1	kg	2060
A023	CHAMPIÑO CORTA 2 UNI	ARO	0.23	0.23	KG	10533
A024	CREMA DE LECHE	la finca	1.1	1.1	kg	7521
A025	CREMA DE LECHE LA FINCA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11200
A026	CUCHUCO DE MAIZ	san pedro	0.5	1	kg	1124
A027	FECULA DE MAIZ	ARO	5	5	kg	27792
A028	FECULA DE MAIZENA	ARO	5	5	KG	46871
A029	FIDEOS	La muñeca	1	1	kg	3925
A030	FLAN SURTIDO	aro	0.72	0.72	kg	9302

A031	FRIJOL ROJO	don perfecto	5	5	kg	58260
A032	FULL COLA MANZ 400 ML	FULL COLA	12	12	UD	8768
A033	FULL COLA TROPICAL 400 ML	FULL COLA	0.4	0.4	LT	8768
A034	GALL DUCALES 6 TAC CAJA 8PQX 882	DUCALES	6	6	TACO	76538
A035	GALL WAFER VAINILLA NOEL 3PQ	WAFER	0.432	0.432	KG	11884
A036	GALLETA DUCALES X 2 PQ X9UND 243	DUCALES	18	18	UD	13786
A037	GALLETA TIPO LECHE(21UND)3PQ 32	MUU	63	63	UD	9815
A038	GALLETAS DE SODA	saltin	0.2	0.2	kg	2688
A039	GALLETAS DE SODA (3PQ)	saltin	0.2	0.2	kg	2688
A040	GARBANZO	aro	1	1	kg	5341
A041	GASEOSA COLOMBIANA PET 12U 250	COLOMBIANA	12	12	UD	10918
A042	GELATINA SIN SABOR	aro	1	1	kg	32000
A043	GELATINA SURTIDA	frutiño	6	6	ud	5355
A044	HARINA DE TRIGO	la nieve	12.5	12.5	kg	831
A045	LASAGNA AL HUEVO	ARO	0.5	0.5	KG	7499
A046	LAUREL EN ESCAMA	gran aroma	10	10	kg	2834
A047	LECHE CONDENSADA	ARO	1.3	1	KG	14326
A048	LECHE EN POLVO	proleche	2	2	kg	33682
A049	LECHE LIQUIDA		6	6	LT	17866
A050	LENTEJA N1	ARO	3	3	KG	19300
A051	LENTEJAS	don perfecto	25	25	kg	70300
A052	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	m&k	0.17	0.17	kg	3405
A053	MARGARINA	don perfecto	0.5	1	kg	3695
A054	MARGARINA FINA INDUSTRIAL CAJA	LA FINA	15	15	KG	113483
A055	MASMELOS MILLOWS CRZN 50UNDS	MILLOWS	50	50	UD	5074
A056	MASMELOS MILLOWS OSO 50UNDS	MILLOWS	50	50	UD	5062
A057	MAYONESA	aro	1	1	kg	6857
A058	MAYONESA ARO 4000 GR	ARO	4	4	KG	27020
A059	MIEL ABEJA DORADA	DORADA	1	1	KG	23050
A060	MIGA DE PAN	max fresh	0.5	1	kg	3414
A061	MOSTAZA	bary	1	1	kg	4905
A062	OREGANO	el rey	0.25	0.25	kg	14388
A063	PAN TAJADO EXTRALARGO GUADA	GUADA	5.5	5.5	KG	3860
A064	PANELA	panela	40	40	ud	42280

C020	ESPINACA		0.5	1	kg	1635
C021	GUAYABA		1.5	1.5	kg	4251
C022	GUINEO NEGRO, COLISERO		2	2	kg	2616
C023	HABAS FRESCAS DESGRANADAS		1.5	1.5	kg	7455
C024	HABICHUELA		1.5	1.5	kg	10137
C025	HIGO		1	1	kg	10354
C026	LECHUGA BATAVIA UD		1	1	kg	1635
C027	LIMÓN		5	5	kg	21255
C028	LULO		1	1	kg	5668
C029	MANDARINA		2	2	kg	5996
C030	MANGO		2	2	kg	7412
C031	MANZANA		1	1	kg	8938
C032	MARACUYÁ		10	10	kg	49050
C033	MAZORCA		1	1	kg	3270
C034	MORA		1	1	kg	4578
C035	NARANJA		12	12	kg	18887.52
C036	PAPA CRIOLLA		1.5	1.5	kg	6867
C037	PAPA PASTUSA		1	1	kg	2343.5
C038	PAPA UNICA		1	1	kg	2005.20833
C039	PAPAYA		1	1	kg	1853
C040	PEPINO COHOMBRO		1.5	1.5	kg	4251
C041	PERA		1	1	kg	6867
C042	PEREJIL		0.5	1	kg	5180
C043	PIMENTON		1	1	kg	4251
C044	PIÑA GOLDEN		1	1	Ud	4360
C045	PLATANO MADURO-HARTON		3	3	kg	1962
C046	PLATANO VERDE-ARTON		3	3	kg	5886
C047	RAICES CHINAS		0.5	1	kg	3488
C048	REMOLACHA		1	1	kg	2071
C049	REPOLLO BLANCO		1	1	kg	1635
C050	REPOLLO MORADO		1	1	kg	1417
C051	TOMATE CHONTO		3	3	kg	5397
C052	TOMATE DE ARBOL		2	2	kg	5996
C053	YUCA		2	2	kg	4796
C054	ZANAHORIA		5	5	kg	14170

Anexos 5 codificado

CODIGO	ARTICULO	MARCA	CANTIDAD	UNIDAD CONSUMIDA	MEDIDA	VALOR	ENTRADA	
							MIERCOLES 07-09-2016	VALOR
A001	ACEITE ARO DE SOYA	ARO	20	20	LT	99,146		-
A002	ACEITE DE OLIVA EXT VIRGEN	aro	1	1	LT	23,049		-
A003	ACEITE DE PALMA PALMALI	ARO	20	20	LT	98,043		-
A004	ACEITE VEGETAL	on perfect	12	12	LT	57,108	7	33,313
A005	ACEITE VIVI BIDONI	ARO	20	20	LT	95,043		-
A006	ALBAHACA	gran aroma	0.2	0.2	kg	10,300		-
A007	ALVERJA SECA	on perfect	5	5	kg	14,500	4	11,600
A008	ARROZ	N PERFEC	15	15	kg	51,375	8	27,400
A009	ARROZ DON PERFECTO	N PERFEC	10	10	KG	35,181		-
A010	ARROZ DON PERFECTO	N PERFEC	50	50	KG	156,605		-
A011	ATUN LOMO AGUA	ARO	1.075	1.075	KG	32,369		-
A012	AVENA HOJUELA	ARO	1	1	kg	4,879		-
A013	AZUCAR BLANCA		25	25	kg	71,925	2	5,754
A014	BEBIDA NJA HIT	HIT	15	15	UD	13,124		-
A015	BOCADILLO COMBINADO	ARO	20	20	ud	8,491		-
A016	BOCADILLO VELEÑO 20	aro	20	20	ud	8,066		-
A017	BOCADILLO VELEÑO 36	ARO	36	36	ud	13,124	13	4,739
A018	BOCADILLO VELEÑO 56	ARO	56	56	ud	14,959	8	2,137
A019	CABELLO DE ANGEL	pugliese	1	1	kg	3,159	5	15,795
A020	CAFÉ	ARO	1	1	KG	13,124		-
A021	CANELA DE ASTILLA	el rey	0.08	0.08	kg	6,953		-
A022	CEBADA	san pedro	0.5	1	kg	2,060		-
A023	CHAMPIÑO CORTA 2 UNI	ARO	0.23	0.23	KG	10,533		-

SALIDAS						Saldo Inventario	ENTRADA	
12/09/2016	VALOR	13/09/2016	VALOR	14/09/2016	VALOR		MIERCOLES 14-09-2016	VALOR
lunes		martes		miercoles				
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
4	19,036	10.5	49,970	4	19,036	65.5	4	\$ 19,036
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
3	8,700	4	11,600		-	13	6	\$ 17,400
18	61,650	16.5	56,513	15	51,375	70.5	6	\$ 20,550
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
5	24,395		-		-	-5	6	\$ 29,274
8.05	23,160	8	23,016	9	25,893	24.95	2	\$ 5,754
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0	23	\$ 9,765
	-		-		-	0	22	\$ 8,873
	-		-	221	80,567	247		\$ -
	-		-		-	448		\$ -
	-		-	0	-	5	5	\$ 15,795
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -

SALDO TOTAL DE CANTIDAD DE MERCANCIA	SALIDAS									
	15/09/2016	VALOR	16/09/2016	VALOR	17/09/2016	VALOR	19/09/2016	VALOR	20/09/2016	VALOR
	jueves		viernes		sabado		lunes		martes	
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
114	18	85,662	6	28,554	18.5	88,042	1.5	7,139	4	19,036
-		-		-		-		-		-
-	0.02	1,030		-		-		-	0.02	1,030
43	2	5,800	2	5,800		-	3	8,700	3	8,700
161		-	18	61,650	15	51,375	18	61,650	18	61,650
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
1		-	5	24,395		-		-		-
75	8.5	24,455		-	5	14,385	8	23,016	8	23,016
-		-		-		-		-		-
460		-		-		-		-		-
440		-	12	4,840		-	300	120,990	20	8,066
247		-		-		-		-		-
448		-		-		-		-		-
10		-	1	3,159	1	3,159		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-

21/09/2016	VALOR	Saldo Inventario	ENTRADA		SALDO TOTALDE CANTIDAD DE MERCANCIA	SALIDAS	
			MIERCOLES 20-09-2016	VALOR		22/09/2016	VALOR
miercoles						jueves	
	-	0		\$ -	-		-
	-	0	1	\$ 23,049	1		-
	-	0		\$ -	-		-
3	14,277	62.5	3	\$ 14,277	99	15	71,385
	-	0		\$ -	-		-
	-	-0.04		\$ -	0		-
2	5,800	31	1	\$ 2,900	36		-
18	61,650	73.5	3	\$ 10,275	119		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	-4	6	\$ 29,274	2		-
9	25,893	36.45	2	\$ 5,754	86	9	25,893
	-	0		\$ -	-		-
	-	460	23	\$ 9,765	920	380	161,329
	-	108	22	\$ 8,873	548		-
	-	247		\$ -	247		-
	-	448		\$ -	448		-
	-	8		\$ -	8		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-

									ENTRADA	
23/09/2016	VALOR	24/09/2016	VALOR	26/09/2016	VALOR	27/09/2016	VALOR	Saldo Inventario	MIERCOLES 28-09-2016	VALOR
viernes		sabado		lunes		martes				
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	1.00		-
	-		-		-		-	-		-
8.5	40,452	6	28,554	19	90,421	8.025	38,191	41.98	5	23,795
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	0.04		-
3	8,700	3	8,700	2	5,800	3	8,700	25.00	5	14,500
18	61,650	17	58,225	18	61,650	18	61,650	47.50	6	20,550
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	2.00	6	29,274
9	25,893	6	17,262	8	23,016	8	23,016	46.45	2	5,754
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	540.00		-
	-	280	112,924	260	104,858		-	8.00	45	18,149
	-		-		-		-	247.00		-
	-		-		-		-	448.00		-
1	3,159		-		-		-	7.00		-
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	-		-
	-		-		-		-	-		-

SALDO TOTAL DE MERCANCIA	SALIDAS						Saldo Inventario
	28/09/2016	VALOR	29/09/2016	VALOR	30/09/2016	VALOR	
	miercoles		jueves		viernes		
-		-		-		-	-
1		-		-		-	1.00
-		-		-		-	-
102	5	23,795	17	80,903	20	95,180	59.98
-		-		-		-	-
- 0		-		-	0.02	1,030	- 0.06
50	3	8,700	3	8,700	3	8,700	41.00
138	4	13,700	18	61,650	18	61,650	97.50
-		-		-		-	-
-		-		-		-	-
-		-		-		-	-
8	5	24,395		-		-	3.00
96	2.5	7,193	10	28,770	9	25,893	74.95
-		-		-		-	-
540		-		-		-	540.00
908		-		-		-	908.00
247		-		-		-	247.00
448		-		-		-	448.00
7		-	5	15,795		-	2.00
-		-		-		-	-
-		-		-		-	-
-		-		-		-	-
-		-		-		-	-

A024	CREMA DE LECHE	la finca	1.1	1.1	kg	7,521		-
A025	CREMA DE LECHE LA FINCA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11,200	4	40,727
A026	CUCHUCO DE MAIZ	san pedro	0.5	1	kg	1,124		-
A027	FECULA DE MAIZ	ARO	5	5	kg	27,792		-
A028	FECULA DE MAIZENA	ARO	5	5	KG	46,871		-
A029	FIDEOS	La muñeca	1	1	kg	3,925		-
A030	FLAN SURTIDO	aro	0.72	0.72	kg	9,302		-
A031	FRIJOL ROJO	on perfect	5	5	kg	58,260	5	58,260
A032	FULL COLA MANZ 400 ML	FULL COLA	12	12	UD	8,768		-
A033	FULL COLA TROPICAL 400 ML	FULL COLA	0.4	0.4	LT	8,768		-
A034	GALL DUCALES 6 TAC CAJA 8	DUCALES	6	6	TACO	76,538		-
A035	GALL WAFER VAINILLA NOEL	WAFER	0.432	0.432	KG	11,884		-
A036	GALLETA DUCALES X 2 PQ X 9	DUCALES	18	18	UD	13,786		-
A037	GALLETA TIPO LECHE(21UND)	MUU	63	63	UD	9,815		-
A038	GALLETAS DE SODA	saltin	0.2	0.2	kg	2,688		-
A039	GALLETAS DE SODA (3PQ)	saltin	0.2	0.2	kg	2,688		-
A040	GARBANZO	aro	1	1	kg	5,341		-
A041	GASEOSA COLOMBIANA PET	LOMBIAN	12	12	UD	10,918		-
A042	GELATINA SIN SABOR	aro	1	1	kg	32,000		-
A043	GELATINA SURTIDA	frutiño	6	6	ud	5,355		-
A044	HARINA DE TRIGO	la nieve	12.5	12.5	kg	831		-
A045	LASAGNA AL HUEVO	ARO	0.5	1	KG	7,499		-
A046	LAUREL EN ESCAMA	gran aroma	10	10	kg	2,834		-
A047	LECHE CONDENSADA	ARO	1.3	1	KG	14,326		-
A048	LECHE EN POLVO	proleche	2	2	kg	33,682	1	16,841
A049	LECHE LIQUIDA		6	6	LT	17866		-
A050	LENTEJA N1	ARO	3	3	KG	19,300		-
A051	LENTEJAS	on perfect	25	25	kg	70,300	2	5,624
A052	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	m&k	0.17	1	kg	3,405		-
A053	MARGARINA	on perfect	0.5	1	kg	3,695	10	36,950
A054	MARGARINA FINA INDUSTRIA	LA FINA	15	15	KG	113,483		-
A055	MASMELOS MILLOWS CRZN 5	MILLOWS	50	50	UD	5,074		-
A056	MASMELOS MILLOWS OSO 5	MILLOWS	50	50	UD	5,062		-
A057	MAYONESA	aro	1	1	kg	6,857	5	34,285

	-		-		-	0		\$ -
	-		-	1	10,182	3.4	3	\$ 30,545
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	25	3	\$ 34,956
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0	15	\$ 80,115
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-	35	31,238		-	-35		\$ -
	-		-		-	0	1	\$ 66
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0	2	\$ 28,652
	-		-		-	2	1	\$ 16,841
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	50	1	\$ 2,812
	-		-		-	0		\$ -
1	3,695		-		-	9	8	\$ 29,560
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	5	4	\$ 27,428

-		-		-		-		-		-
7		-		-		-		-	1	10,182
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
40		-	13	151,476		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
15		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
35		-		-		-		-		-
13	0.5	33		-	2	133		-	7	465
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
2		-		-		-		-		-
4		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
75		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
17	1	3,695	1	3,695	1	3,695	1	3,695	1	3,695
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
9	3	20,571		-		-		-	3	20,571

	-	0	3	\$ 20,512	3		-
1	10,182	4.7		\$ -	5	1	10,182
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	27		\$ -	27	12	139,824
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
13	69,433	2		\$ -	2		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	-35		\$ -	35		-
2.5	166	0.5	1	\$ 66	13	2.025	135
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	2		\$ -	2		-
	-	4	1	\$ 16,841	6		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	75	1	\$ 2,812	100		-
	-	0		\$ -	-		-
1	3,695	11	7	\$ 25,865	18	2	7,390
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
3	20,571	0	4	\$ 27,428	4	2	13,714

	-		-		-		-	3.30	
1	10,182		-	1	10,182		-	1.70	3
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-	13	151,476	2.00	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	2.00	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-	1	32,000	-	1.00
	-		-		-	20	17,850	-	55.00
1	66	1.5	100	1	66	1.5	100	5.98	5
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-	0.5	7,163		-	1.50	
	-	1	16,841	1	16,841	2	33,682	2.00	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-	12	33,744		-	88.00	1
	-		-		-		-	-	
1	3,695	1	3,695	1	3,695	4	14,780	9.00	8
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-	1	6,857	2	13,714	-	1.00
	-		-		-		-	-	

-	3		-		-		-	3.30
30,545	5		-		-	1	10,182	4.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	2		-		-		-	2.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	2		-		-		-	2.00
-	-		-		-		-	-
-	1		-		-		-	1.00
-	55		-		-		-	55.00
332	68	1.5	100		-	3.5	233	63.48
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-	0.25	71	0.25
-	2	1	14,326		-		-	0.50
-	2		-		-	1	16,841	1.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
2,812	113		-		-		-	113.00
-	-		-		-		-	-
29,560	17	2	7,390	2	7,390		-	13.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
27,428	3	1	6,857		-	1	6,857	1.00

A058	MAYONESA ARO 4000 GR	ARO	4	4	KG	27,020		-
A059	MIEL ABEJA DORADA	DORADA	1	1	KG	23,050		-
A060	MIGA DE PAN	max fresh	0.5	1	kg	3,414	4	13,656
A061	MOSTAZA	bary	1	1	kg	4,905	2	9,810
A062	OREGANO	el rey	0.25	1	kg	14,388		-
A063	PAN TAJADO EXTRALARGO G	GUADA	5.5	5.5	KG	3,860		-
A064	PANELA	panela	40	40	ud	42,280	2	2,114
A065	PANELITA LECHE ARO 75 UNO	ARO	75	75	UD	17,976		-
A066	PASTA DE TOMATE ARO	ARO	4	4	KG	28,564		-
A067	PASTA ESPAGUETIS	on perfect	1	1	kg	2,495	20	49,900
A068	PASTA MACARRON	pugliese	1	1	kg	2,518	5	12,590
A069	PASTA SOPA	on perfect	1	1	kg	794		-
A070	PASTA TORNILLOS	comarrico	1	1	kg	3,051		-
A071	PASTAS CONCHITA	on perfect	1	1	kg	2,834	5	14,170
A072	PIMIENTA MOLIDA	aro	0.5	1	kg	7,423	2	14,846
A073	SAL	aro	1	1	kg	707		-
A074	SAL ARO	ARO	50	50	kg	28,564		-
A075	SAL PARRILLERA REFISAL	REFISAL	0.5	1	KG	4,301		-
A076	SALSA BARBECUE	aro	1	1	kg	5,524		-
A077	SALSA DE SOYA	aderezos	1	1	kg	5,623		-
A078	SALSA DE TOMATE	aro	1	1	kg	5,821	3	17,463
A079	SALSA DE TOMATE ARO 4300	ARO	4.3	4.3	KG	22,001		-
A080	SALSA IGLESA	ARO	4	4	KG	20,899		-
A081	SALSA NEGRA	aro	1	1	kg	4,834		-
A082	TOMILLO EN ESCAMA	gran aroma	0.16	1	kg	9,472		-
A083	UVAS PASAS	aro	1	1	kg	14,715	3	44,145
A084	VINAGRE BLANCO	aro	1	1	LT	4,251	2	8,502
A085	VINAGRE BLANCO 4000		4	4	LT	9,815		-
A086	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	1	LT	4,301		-
A087	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	1	LT	4,301		-
Carnes, Pescados, Otros								
B001	CARNE MOLER 80/20 RES	TERNEZ	1	1	kg	9,000	55.16	496,440
B002	CHATA/CARACH/LOMO ANCH	TERNEZ	1	1	kg	23,690		-

	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-	1	3,414		-	3	2	\$ 6,828
0.1	491		-	1	4,905	0.9	1	\$ 4,905
	-	0.15	2,158		-	-0.15		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-	14	14,798	66	2	\$ 2,114
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	20	20	\$ 49,900
	-		-		-	5		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	5	12	\$ 34,008
	-	0.02	148		-	1.98		\$ -
3	2,121	3	2,121	2.5	1,768	-8.5		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0	1	\$ 5,623
1	5,821		-	1	5,821	1	3	\$ 17,463
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
0.5	2,417	0.05	242		-	-0.55	3	\$ 14,502
	-		-		-	0		\$ -
	-		-	1	14,715	2		\$ -
1	4,251	0.1	425	0.7	2,976	0.2		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
58	522,000		-		-	-2.84	55.1	\$ 495,900
	-		-		-	0		\$ -

-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
5		-		-		-		-		-	
2		-		-		-	0.2	981		-	
-	0	-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
146		-	32	33,824		-		-	10	10,570	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
40	19	47,405		-		-		-		-	
5		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
17		-		-		-	5	14,170		-	
2		-		-		-		-		-	
-	9	3	2,121	3	2,121	3	2,121	3	2,121	3	2,121
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
1		-		-		-		-		-	
4	1	5,821		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
2		-		-	0.7	3,384	1.125	5,438	1.3	6,284	
-		-		-		-		-		-	
2		-		-		-		-		-	
0		-	1	4,251		-	1	4,251	2	8,502	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-		-	
52		-		-		-	44	396,000		-	
-		-		-		-		-		-	

	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
1	3,414	4	2	\$	6,828	6	-
	-	1.7	1	\$	4,905	3	0.2
	-	-0.15		\$	-	0	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	104	2	\$	2,114	184	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	21		\$	-	21	19
	-	5		\$	-	5	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	12		\$	-	12	-
	-	1.98		\$	-	2	-
3	2,121	-26.5		\$	-	27	1
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	1	1	\$	5,623	2	-
	-	3	4	\$	23,284	7	2
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	-0.675	3	\$	14,502	2	1.5
	-	0		\$	-	-	-
1	14,715	1	2	\$	29,430	3	-
1	4,251	-4.8		\$	-	5	1
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	0		\$	-	-	-
	-	8.26	55	\$	495,000	63	58
	-	0		\$	-	-	-

-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	4		-	2	6,828		-	2.00
4,905	2	1.02	5,003		-		-	0.48
-	-	0	-		-	0.25	3,597	- 0.40
-	-		-		-		-	-
1,057	219	30	31,710	2	2,114		-	187.00
2,876	900		-		-		-	900.00
-	-		-		-		-	-
49,900	22	16	39,920		-		-	6.00
-	5		-		-		-	5.00
4,764	6		-		-		-	6.00
-	-		-		-		-	-
-	7		-		-		-	7.00
-	2		-		-		-	1.98
707	-	39	3	2,121	3	2,121	3	2,121 - 47.50
-	-		0	-	-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-	1	-		-		-	- 1.00
-	2		-		-		-	2.00
29,105	7		-		-		-	7.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
14,502	3	1	4,834		-	1	4,834	0.83
-	-		-		-		-	-
14,715	4		-		-	1	14,715	3.00
21,255	-	3	1	4,251	1	4,251	1	4,251 - 6.05
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
990,000	115		-		-	60	540,000	55.26
-	-		-		-		-	-

B003	CONTRAMUSLO DE POLLO	aro	1	1	kg	6,104	91.71	559,798
B004	COSTILLA DE CERDO VENTA		1	1	kg	15,000		-
B005	COSTILLA DE RES	ternez	1	1	kg	7,957	122	970,754
B006	CREMA CHANTILLY CLARCK	CLARCK	1	1	KG	24,254		-
B007	CREMA DE LECHE ALPINA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11,200		-
B008	FILETE DE BASA (PESCADO)	omex foo	1	1	kg	9,701	85	824,585
B009	HIGADO INST DE RES TERNEZ	TERNEZ	1	1	kg	11,433		-
B010	HUEVOS TIPO A	ubadora s	30	30	ud	8,938	2	596
B011	HUEVOS TIPO B	ubadora s	30	30	ud	7,794		-
B012	JAMON DE CERDO ARO 52 UN	ARO	0.5	0.5	KG	15,881		-
B013	LECHE COLANTA ENTERA 6UN	COLANT	1.1	1.1	KG	17,866		-
B014	LOMO DE CERDO	la sabana	1	1	kg	10,971		-
B015	LOMO PORCION RETAIL READ	RETAIL READY	1	1	kg	12,500		-
B016	MILANESA ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	1	kg	16,400	64.22	1,053,208
B017	PECHUGA CRUDA	avicar	1	1	kg	9,701		-
B018	PECHUGA SIN HUESO NI PIEL	avicar	1	1	kg	9,701	54.7	530,645
B019	PERNIL POLLO SOLO O LIMPIO	aviocola	1	1	kg	8,502	172	1,462,344
B020	QUESO CAMPESINO	colanta	0.25	0.25	kg	4,633		-
B021	SALCHICHA PARRILLA ARO	ARO	0.5	0.5	KG	10,146		-
B022	SOBREBARRIGA DELG RES TI	TERNEZ	1	1	kg	16,391		-
B023	SUDAR ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	1	kg	15,200		-
Frutas, Lengües y Hortalizas								
C001	ACELGAS		1	1	kg	1,744		-
C002	AGUACATE		1	1	kg	6,758		-
C003	AHUYAMA		1	1	kg	1,308	40	52,320
C004	AJO IMPORTADO MALLA		0.5	1	Kg	10,146	10	101,460
C005	ALVERJA FRESCA VAINA		1.5	1.5	kg	10,628		-
C006	APIO ESPAÑA UNIDAD		1	1	kg	1,526	2	3,052
C007	ARRACACHA		1.5	1.5	kg	7,031	20	93,740
C008	BANANO		1.5	1.5	kg	3,761	40	100,280
C009	BERENJENA		1.5	1.5	kg	2,453	4	6,540

	-		-		-	91.71	100	\$ 610,400
	-		-		-	0		\$ -
5	39,785	5	39,785	3	23,871	109	51.49	\$ 409,706
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-	51	494,751		-	34		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
12	3,575		-		-	48		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0	148.2	\$ 1,852,500
	-		-	57	934,800	7.22	78.8	\$ 1,292,320
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	54.7	75.38	\$ 731,261
	-		-		-	172		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
8	10,464	17	22,236		-	15	45	\$ 58,860
0.2	2,029	0.2	2,029	0.2	2,029	9.4	0.2	\$ 2,029
	-		-		-	0		\$ -
1	1,526	1	1,526	1	1,526	-1	6	\$ 9,156
	-	15	70,305		-	15	14	\$ 65,618
	-		-		-	60	68	\$ 170,476
	-		-		-	6	7	\$ 11,445

192	20	122,080		-	88	537,152		-		-
-		-		-		-		-		-
160	5.5	43,764	5	39,785	6	47,742	8	63,656	8	63,656
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
34	17	164,917		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
48		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-	60	658,260		-		-		-
148		-		-		-		-		-
86		-		-		-	15	246,000	67	1,098,800
-		-		-		-		-		-
130	54.7	530,645		-		-		-		-
172		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
60	7.5	9,810	4	5,232	5	6,540	3	3,924	8	10,464
10	0.2	2,029	0.2	2,029	0.2	2,029	0.2	2,029		-
-		-		-		-		-		-
5	1	1,526	1	1,526	2	3,052	2	3,052	2	3,052
36		-		-	21	98,427		-		-
162	37.4	93,762		-	30	75,210		-		-
17	0.5	818		-	2	3,270		-		-

30	183,120	53.71		\$ -	54		-
	-	0		\$ -	-		-
8	63,656	119.99	51.7	\$ 411,377	172	8	63,656
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	17		\$ -	17		-
	-	0		\$ -	-		-
12	3,575	36	2	\$ 596	96		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	-60		\$ -	60		-
	-	148.2	75.4	\$ 942,500	224		-
	-	4.02	80.4	\$ 1,318,560	84		-
	-	0		\$ -	-		-
9	87,309	66.38	149.82	\$ 1,453,404	216		-
81	688,662	91	107.5	\$ 913,965	199		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
17	22,236	15.5	45.8	\$ 59,906	61		-
0.2	2,029	8.6	8	\$ 81,168	17	0.2	2,029
	-	0		\$ -	-		-
2	3,052	-5	12	\$ 18,312	7	2	3,052
	-	15	14	\$ 65,618	36		-
53	132,871	41.6	52	\$ 130,364	120		-
0.5	818	13.5	8	\$ 13,080	26		-

	-		-		-		-	53.71	121
	-		-		-		-	-	
8	63,656	5	39,785	8.5	67,635	8	63,656	134.19	50
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	17.00	
	-		-		-		-	-	
	-	12	3,575		-		-	84.00	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-	65	713,115	-	125.00
	-		-		-		-	223.60	
55	902,000		-		-		-	29.42	66
	-		-		-		-	-	
	-	61	591,761	75	727,575		-	80.20	146
	-		-		-		-	198.50	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
5	6,540	7	9,156		-	10	13,080	39.30	42
0.2	2,029	0.2	2,029	0.2	2,029	0.2	2,029	15.60	4
	-		-		-		-	-	6
1	1,526	1	1,526	3	4,578	1	1,526	-	8
	-	19	89,053		-		-	17.00	10
40	100,280		-		-		-	79.60	44
3	4,905	3	4,905	1	1,635	3	4,905	15.50	7

740,415	175		-	80	488,320		-	95.01
-	-		-		-		-	-
397,850	184	10.8	85,936	8	63,656	7	55,699	158.39
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	17		-		-		-	17.00
-	-		-		-		-	-
-	84	12	3,575	12	3,575		-	60.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	125		-		-		-	125.00
-	224		-		-		-	223.60
1,080,760	95	75.5	1,238,200		-		-	19.82
-	-		-		-		-	-
1,411,981	226		-		-		-	225.75
-	199		-		-		-	198.50
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
54,282	81	7	9,156		-	15	19,620	58.80
40,584	20		-	0.2	2,029	0.2	2,029	19.20
42,510	9		-		-		-	9.00
12,208	7	2	3,052	2	3,052	1	1,526	2.00
46,870	32		-		-	3	14,061	29.00
110,308	146		-	66	165,462		-	79.60
11,445	26	1	1,635		-		-	25.00

C010	BROCOLI		1	1	kg	3,815	15	57,225
C011	CEBOLLA CABEZONA		3	3	kg	10,791	19	68,343
C012	CEBOLLA JUNCA		1	1	kg	3,379	8	27,032
C013	CILANTRO		0.5	1	kg	4,635	12	55,620
C014	CIMARRÓN EN ATADO		0.5	1	kg	5,180	3	15,540
C015	CIRUELAS		1	1	kg	4,469		-
C016	COCO		1	1	UD	3,088		-
C017	COLIFLOR		1	1	kg	3,924		-
C018	CURUBA		1	1	kg	1,581		-
C019	DURAZNO		0.82	0.82	kg	6,448		-
C020	ESPINACA		0.5	1	kg	1,635		-
C021	GUAYABA		1.5	1.5	kg	4,251	14	39,676
C022	GUINEO NEGRO, COLISERO		2	2	kg	2,616	10	13,080
C023	HABAS FRESCAS DESGRANADAS		1.5	1.5	kg	7,455		-
C024	HABICHUELA		1.5	1.5	kg	10,137	14	94,612
C025	HIGO		1	1	kg	10,354		-
C026	LECHUGA BATAVIA UD		1	1	kg	1,635	22	35,970
C027	LIMÓN		5	5	kg	21,255	5	21,255
C028	LULO		1	1	kg	5,668	20	113,360
C029	MANDARINA		2	2	kg	5,996	26	77,948
C030	MANGO		2	2	kg	7,412	4	14,824
C031	MANZANA		1	1	kg	8,938		-
C032	MARACUYÁ		10	10	kg	49,050	2	9,810
C033	MAZORCA		1	1	kg	3,270	25	81,750
C034	MORA		1	1	kg	4,578	16	73,248
C035	NARANJA		12	12	kg	18,888		-
C036	PAPA CRIOLLA		1.5	1.5	kg	6,867	40	183,120
C037	PAPA PASTUSA		1	1	kg	2,344	96	224,976
C038	PAPA UNICA		1	1	kg	2,005	96	192,500
C039	PAPAYA		1	1	kg	1,853		-
C040	PEPINO COHOMBRO		1.5	1.5	kg	4,251	14	39,676
C041	PERA		1	1	kg	6,867		-
C042	PEREJIL		0.5	1	kg	5,180	12	62,160
C043	PIMENTON		1	1	kg	4,251	15	63,765

	-	10	38,150		-	5		\$ -
25.4	91,364	9	32,373		-	22.6	19	\$ 68,343
	-		-	12	40,548	-4	8	\$ 27,032
0.5	2,318	1	4,635	1	4,635	9.5	6	\$ 27,810
0.5	2,590		-	1	5,180	1.5	2	\$ 10,360
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-	4	6,540		-	-4	6	\$ 9,810
17	48,178		-		-	4	14	\$ 39,676
	-		-		-	20	8	\$ 10,464
	-		-		-	0		\$ -
	-	10	67,580		-	11		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-	22	35,970	0	34	\$ 55,590
	-	0.5	2,126		-	24.5	3	\$ 12,753
	-	16	90,688		-	4	25	\$ 141,700
30	89,940		-		-	22	30	\$ 89,940
	-		-	8	29,648	0		\$ -
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	20	2	\$ 9,810
	-		-	10	32,700	15	28	\$ 91,560
	-		-		-	16	20	\$ 91,560
	-		-		-	0		\$ -
	-	50	228,900		-	10	47	\$ 215,166
15	35,153	3.5	8,202	15	35,153	62.5	96	\$ 224,976
	-		-		-	96	96	\$ 192,500
	-		-		-	0		\$ -
20	56,680		-		-	1	17	\$ 48,178
	-		-		-	0		\$ -
	-	1	5,180		-	11	2	\$ 10,360
6	25,506	10	42,510	0.3	1,275	-1.3	15	\$ 63,765

5		-		-		-		-	0.5	1,908
80	8.7	31,294	17	61,149	6	21,582	13	46,761	2	7,194
4		-	1	3,379	1	3,379	1	3,379	1	3,379
16	0.5	2,318	0.5	2,318	0.5	2,318	1	4,635		-
4	0.5	2,590		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
2		-		-		-		-	3	4,905
25		-		-	15	42,510		-		-
36	15	19,620		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
11	18	121,644		-	10	67,580		-	3	20,274
-		-		-		-		-		-
34		-		-		-		-		-
40		-	15.5	65,891		-	0.4	1,700		-
29		-		-		-	20	113,360		-
82		-		-	40	119,920	16	47,968		-
-		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
40	20	98,100		-		-		-		-
43		-		-		-		-	19	62,130
36		-		-		-		-		-
-		-		-		-		-		-
81	70	320,460		-		-		-	3	13,734
159	20	46,870	15	35,153	8	18,748	15	35,153	11	25,779
192		-		-		-	60	120,313		-
-		-		-		-		-		-
27		-	17	48,178		-	8	22,672		-
-		-		-		-		-		-
13		-	0.5	2,590	1	5,180		-		-
14	1	4,251	0.2	850	9.02	38,344	0.75	3,188	4.02	17,089

	-	4.5	5	\$ 19,075	10		-
4	14,388	28.9	19	\$ 68,343	86	24	86,328
	-	0	8	\$ 27,032	8		-
	-	13	12	\$ 55,620	25		-
	-	3	1	\$ 5,180	4		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0	5	\$ 19,620	5		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	-1	16	\$ 26,160	15		-
	-	10	14	\$ 39,676	31		-
	-	21		\$ -	21		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	-20	17	\$ 114,886	6		-
	-	0		\$ -	-		-
19	31,065	15	30	\$ 49,050	45		-
	-	23.6	4	\$ 17,004	44		-
	-	9	25	\$ 141,700	34		-
	-	26	29	\$ 86,942	84		-
	-	0	4	\$ 14,824	8		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	20	3	\$ 14,715	50	20	98,100
	-	24	12	\$ 39,240	36		-
20	91,560	16	20	\$ 91,560	36		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	7.5	47	\$ 215,166	78		-
14	32,809	75.5	96	\$ 224,976	172	12	28,122
58	116,302	74	96	\$ 192,500	170		-
	-	0		\$ -	-		-
	-	1.5	17	\$ 48,178	27	15	42,510
	-	0		\$ -	-		-
	-	11.5	2	\$ 10,360	14		-
3.02	12,838	-4.31	20	\$ 85,020	16	4	17,004

	-	6.5	24,798		-		-	3.00	
2	7,194		-	2	7,194	1.2	4,316	56.70	19
	-	1	3,379	1	3,379	1	3,379	5.00	5
1	4,635	1	4,635	1	4,635	2	9,270	20.00	8
1	5,180		-		-	1	5,180	2.00	2
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
	-	3	11,772		-		-	2.00	
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	-	
5	8,175		-	7	11,445		-	3.00	12
20	56,680		-		-		-	11.00	14
	-		-		-		-	21.00	5
	-		-		-		-	-	
	-		-		-	12	81,096	6.50	14
	-		-		-		-	-	
	-	16	26,160	7	11,445	14	22,890	8.00	24
	-		-		-		-	43.60	4
	-		-	25	141,700		-	9.00	25
40	119,920		-		-		-	44.00	54
7.8	28,907		-		-		-	0.20	4
	-		-		-		-	-	
	-		-		-		-	30.00	2
	-		-		-	8	26,160	28.00	15
	-	15	68,670		-		-	21.00	20
	-		-		-		-	-	
	-	52	238,056		-	8	36,624	18.00	40
15	35,153	8	18,748	15	35,153	66	154,671	55.50	96
	-		-		-		-	170.00	96
	-		-		-		-	-	
	-	12	34,008		-		-	-	14
	-		-		-		-	-	
	-	3	15,540		-		-	10.50	4
2.5	10,628		-	3.4	14,453	14.5	61,640	8.71	20

-	3		-		-	3	11,445	-
68,343	114	35	125,895	3	10,791	2	7,194	73.70
16,895	10		-	2	6,758		-	8.00
37,080	28	3	13,905	3	13,905	1	4,635	21.00
10,360	4	1	5,180	1	5,180	1	5,180	1.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
-	2		-		-		-	2.00
-	-		-		-		-	-
-	-		-		-		-	-
19,620	15		-		-	6.4	10,464	8.60
39,676	32		-		-		-	32.00
6,540	31		-		-		-	31.00
-	-		-		-		-	-
94,612	15		-	16	108,128		-	1.50
-	-		-		-		-	-
39,240	32		-		-	19	31,065	13.00
17,004	64		-		-		-	63.60
141,700	34	15	85,020	0.25	1,417		-	18.75
161,892	152		-		-	54	161,892	98.00
14,824	8		-		-	5.75	21,310	2.45
-	-		-		-		-	-
9,810	50		-		-		-	50.00
49,050	43		-		-		-	43.00
91,560	41	3	13,734	20	91,560		-	18.00
-	-		-		-		-	-
183,120	78	6.5	29,757	60	274,680		-	11.50
224,976	152	68	159,358	15	35,153	15	35,153	53.50
192,500	266		-		-		-	266.00
-	-		-		-		-	-
39,676	21		-		-		-	21.00
-	-		-		-		-	-
20,720	15		-		-		-	14.50
85,020	11		-	4.5	19,130	2.5	10,628	4.29

C044	PIÑA GOLDEN		1	1	Ud	4,360		-
C045	PLATANO MADURO-HARTON		3	3	kg	1,962	25	16,350
C046	PLATANO VERDE-ARTON		3	3	kg	5,886	17	33,354
C047	RAICES CHINAS		0.5	1	kg	3,488		-
C048	REMOLACHA		1	1	kg	2,071		-
C049	REPOLLO BLANCO		1	1	kg	1,635	15	24,525
C050	REPOLLO MORADO		1	1	kg	1,417	15.8	22,389
C051	TOMATE CHONTO		3	3	kg	5,397	22	39,578
C052	TOMATE DE ARBOL		2	2	kg	5,996	8	23,984
C053	YUCA		2	2	kg	4,796	25	59,950
C054	ZANAHORIA		5	5	kg	14,170	12	34,008
TOTALES								

	-		-		-	0		\$ -
	-		-	72	47,088	3	25	\$ 16,350
	-		-		-	51	7	\$ 13,734
	-		-		-	0	20	\$ 69,760
	-		-		-	0		\$ -
	-		-		-	15	20	\$ 32,700
16	22,672		-		-	-0.2	15.6	\$ 22,105
27	48,573	10	17,990	13.7	24,646	15.3	24	\$ 43,176
	-		-	16	47,968	0	13	\$ 38,974
	-		-		-	50	35	\$ 83,930
32	90,688	4	11,336	5	14,170	19	14	\$ 39,676
	1,248,777		\$ 1,367,686		1,513,242			\$ 7,984,518.89

-		-		-		-		-		-
78		-	2	1,308		-		-	53	34,662
72		-		-	50.6	99,277		-		-
20		-		-	10	34,880		-		-
-		-		-		-		-		-
35	0.2	327		-		-	20	32,700		-
15		-		-		-		-		-
87	15	26,985	17	30,583	5	8,995	14	25,186	20	35,980
26		-		-		-		-	25	74,950
120		-	70	167,860		-		-		-
89	22	62,348	6	17,004	10	28,340	12	34,008	6	17,004
		1,902,749		1,466,859		1,430,768		1,457,835		1,678,847
									Total Sa SEI	7,937,058

8	34,880	-8	9	\$ 39,240	1		-
	-	23	36	\$ 23,544	131	7	4,578
	-	21.4	25	\$ 49,050	96	63	123,606
	-	10		\$ -	10		-
	-	0		\$ -	-		-
2	3,270	12.8	30	\$ 49,050	43	0.125	204
14	19,838	1.4		\$ -	1		-
2	3,598	14.3	24	\$ 43,176	86	30	53,970
	-	1	13	\$ 38,974	27		-
	-	50	35	\$ 83,930	120		-
6	17,004	27	14	\$ 39,676	97	2	5,668
	1,801,048			\$ 8,161,694			1,552,916

	-		-	8	34,880		-	7.00	9
	-		-	65	42,510	3	1,962	56.00	25
	-		-		-		-	33.40	25
	-		-		-		-	10.00	16
	-		-		-		-	-	
15	24,525		-	4	6,540		-	23.68	30
	-		-		-		-	1.40	
3	5,397		-		-	2	3,598	51.30	25
	-		-		-	25	74,950	2.00	13
70	167,860		-		-		-	50.00	35
22	62,348	3	8,502	13	36,842	9	25,506	48.00	14
	1,803,518		1,458,191		1,529,127		1,727,452		
						Total Sa SEM	8,071,204		

39,240	2		-		-		-	2.00	
16,350	131		-		-	65	42,510	66.00	
49,050	108		-		-		-	108.40	
55,808	26		-		-		-	26.00	
-	-		-		-		-	-	
49,704	54		-	15	24,525		-	39.08	
-	1		-		-		-	1.40	
44,975	126	42	75,558		-		-	84.30	
38,974	28		-		-	26	77,948	2.00	
83,930	120		-		-		-	120.00	
39,676	118	6	17,004	12.5	35,425	9	25,506	90.50	
			2,061,259		1,571,267		1,334,018		
		Total Sa SEM	8,579,547	Total Sa SEM	8,347,297	Total Sa SEM	8,223,123		

Anexos 6 Control del Inventario de Víveres, Hortalizas, Frutas y Carnes del Mes de Septiembre.

CODIGO	ARTICULO	MARCA	CANTIDAD	UNIDAD CONSUMO MIDA	MEDIDA	VALOR	Saldo mes Septiembre	01/10/2016	VALOR
								Sabado	
A001	ACEITE ARO DE SOYA	ARO	20	20	LT	99,146	0		-
A002	ACEITE DE OLIVA EXT VIRGEN	aro	1	1	LT	23,049	1		-
A003	ACEITE DE PALMA PALMALI	ARO	20	20	LT	98,043	0		-
A004	ACEITE VEGETAL	on perfect	12	12	LT	57,108	59.975	5	23,795
A005	ACEITE VIVI BIDONI	ARO	20	20	LT	95,043	0		-
A006	ALBAHACA	gran aroma	0.2	0.2	kg	10,300	-0.06		-
A007	ALVERJA SECA	on perfect	5	5	kg	14,500	41	12	34,800
A008	ARROZ	N PERFEC	15	15	kg	51,375	97.5	15	51,375
A009	ARROZ DON PERFECTO	N PERFEC	10	10	KG	35,181	0		-
A010	ARROZ DON PERFECTO	N PERFEC	50	50	KG	156,605	0		-
A011	ATUN LOMO AGUA	ARO	1.075	1	KG	32,369	0	9	291,321
A012	AVENA HOJUELA	ARO	1	1	kg	4,879	3		-
A013	AZUCAR BLANCA		25	25	kg	71,925	74.95	1	2,877
A014	BEBIDA NJA HIT	HIT	15	15	UD	13,124	0		-
A015	BOCADILLO COMBINADO	ARO	20	20	ud	8,491	540		-
A016	BOCADILLO VELEÑO 20	aro	20	20	ud	8,066	908		-
A017	BOCADILLO VELEÑO 36	ARO	36	36	ud	13,124	247		-
A018	BOCADILLO VELEÑO 56	ARO	56	56	ud	14,959	448		-
A019	CABELLO DE ANGEL	pugliese	1	1	kg	3,159	2	1	3,159
A020	CAFÉ	ARO	1	1	KG	13,124	0		-
A021	CANELA DE ASTILLA	el rey	0.08	0.08	kg	6,953	0		-
A022	CEBADA	san pedro	0.5	0.5	kg	2,060	0		-
A023	CHAMPIÑO CORTA 2 UNI	ARO	0.23	0.23	KG	10,533	0		-

<u>SALIDAS</u>						Saldo Inventario	<u>ENTRADA</u>		SALDO TOTAL DE CANTIDAD DE MERCANCIA
03/10/2016	VALOR	04/10/2016	VALOR	05/10/2016	VALOR		MIERCOLES 05-10-2016	VALOR	
lunes		martes		miercoles					
	-	1	4,957		-	-1	4	19,829	79
	-		-		-	1	2	46,098	3
	-		-		-	0		-	0
4	19,036	6	28,554	6	28,554	38.975	1	4,759	50.975
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	-0.06		-	-0.06
3	8,700	3	8,700	3	8,700	20	7	20,300	55
18	61,650	17	58,225	18	61,650	29.5	1	3,425	44.5
	-		-		-	0	10	35,181	100
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	-9		-	-9
5	24,395		-		-	-2	6	29,274	4
8	23,016	8	23,016	8	23,016	49.95	2	5,754	99.95
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	540		-	540
	-	400	161,320		-	508		-	508
	-		-		-	247		-	247
	-		-		-	448	10	2,671	1008
	-		-		-	1	6	18,954	7
	-		-		-	0	1	13,124	1
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0

SALIDAS								
06/10/2016	VALOR	07/10/2016	VALOR	10/10/2016	VALOR	11/10/2016	VALOR	12/10/2016
jueves		viernes		lunes		martes		miercoles
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
15	71,385	3.5	16,657	26	123,734	3	14,277	3
	-		-		-		-	
	-	0.02	1,030		-		-	
8	23,200	3	8,700	3	8,700	3	8,700	13
	-	18	61,650	18	61,650	18	61,650	18
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-	5	24,395		-	
8	23,016	9	25,893	8	23,016	1	2,877	9
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-	150	40,069		-	
	-	5	15,795		-	1	3,159	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	

VALOR	Saldo Inventario	ENTRADA		SALDO TOTAL DE CANTIDAD DE MERCANCIA	SALIDAS	VALOR	14/10/2016	VALOR
		MIERCOLES 12-10-2016	VALOR		13/10/2016			
					jueves		viernes	
-	79	4	\$ 19,829	159	6	29,744	6	29,744
-	3	1	\$ 23,049	4		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
14,277	0.475	1	\$ 4,759	12.475		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	-0.08		\$ -	-0.08		-		-
37,700	25	7	\$ 20,300	60		-	2	5,800
61,650	-27.5	5	\$ 17,125	47.5	18	61,650	18	61,650
-	100		\$ -	100		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	-9		\$ -	-9		-		-
-	-1	5	\$ 24,395	4		-	5	24,395
25,893	64.95	1	\$ 2,877	89.95		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	540	20	\$ 8,491	940		-		-
-	508		\$ -	508		-	12	4,840
-	247		\$ -	247		-		-
-	858	16	\$ 4,274	1754		-		-
-	1		\$ -	1		-	1	3,159
-	1		\$ -	1		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-

18/10/2016	VALOR	saldo		Saldo Inventario	ENTRADA		SALDO TOTAL DE CANTIDAD DE MERCANCIA	SALIDAS
		19/10/2016	VALOR		MIERCOLES 19-10-2016	VALOR		20/10/2016
MARTES	MIERCOLES							jueves
18.5	91,710	18	89,231	110.5	3	\$ 14,872	170.5	44
	-		-	4		\$ -	4	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	12.475		\$ -	12.475	
	-		-	0		\$ -	0	
0.02	1,030		-	-0.1		\$ -	-0.1	
	-	3	8,700	55	3	\$ 8,700	70	3
15	51,375	18	61,650	-21.5	15	\$ 51,375	203.5	18
	-		-	100		\$ -	100	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	-9		\$ -	-9	
	-		-	-1	4	\$ 19,516	3	
5	14,385	1	2,877	83.95	1	\$ 2,877	108.95	8
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	940		\$ -	940	
	-		-	496		\$ -	496	
	-		-	247		\$ -	247	
	-	400	106,850	1354		\$ -	1354	
1	3,159		-	-1		\$ -	-1	
	-		-	1		\$ -	1	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	

VALOR	21/10/2016	VALOR	24/10/2016	VALOR	25/10/2016	VALOR	26/10/2016	VALOR
	viernes		lunes		martes		miercoles	
218,121	3.5	17,351	14	69,402	26	128,890	21	104,103
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
8,700		-	4	11,600	3	8,700	3	8,700
61,650	18	61,650	20	68,500	15	51,375	19	65,075
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-	6	29,274		-		-
23,016	9	25,893	9	25,893	9	25,893	9	25,893
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-	407	108,720		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-

Saldo Inventario	ENTRADA		SALDO TOTAL DE MERCANCIA	SALIDAS						Saldo Inventario
	MIERCOLES 25-10-	VALOR		27/10/2016	VALOR	28/10/2016	VALOR	31/10/2016	VALOR	
				jueves		viernes		viernes		
62		-	62		-		-		-	62
4		-	4		-		-		-	4
0	3	14,706	60		-		-	14	68,630	46
12.475		-	12.475		-		-		-	12.475
0		-	0		-		-		-	0
-0.1		-	-0.1	0.2	10,300		-		-	-0.3
57	3	8,700	72		-		-	3	8,700	69
113.5	6	20,550	203.5		-		-	19	65,075	184.5
100		-	100		-		-		-	100
0		-	0		-		-		-	0
-9		-	-9		-		-		-	-9
-3	6	29,274	3		-		-	6	29,274	-3
64.95	20	57,540	564.95	9.001	25,896		-	8	23,016	547.949
0		-	0		-		-		-	0
940		-	940		-		-		-	940
496	23	9,276	956		-		-		-	956
247		-	247		-		-		-	247
947		-	947		-		-		-	947
-1	6	18,954	5		-		-		-	5
1		-	1		-		-		-	1
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0

A024	CREMA DE LECHE	la finca	1.1	1.1	kg	7,521	3.3		-
A025	CREMA DE LECHE LA FINCA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11,200	4		-
A026	CUCHUCO DE MAIZ	san pedro	0.5	0.5	kg	1,124	0		-
A027	FECULA DE MAIZ	ARO	5	5	kg	27,792	0		-
A028	FECULA DE MAIZENA	ARO	5	5	KG	46,871	0		-
A029	FIDEOS	La muñeca	1	1	kg	3,925	0		-
A030	FLAN SURTIDO	aro	0.72	0.72	kg	9,302	0		-
A031	FRIJOL ROJO	on perfect	5	5	kg	58,260	2		-
A032	FULL COLA MANZ 400 ML	FULL COLA	12	12	UD	8,768	0		-
A033	FULL COLA TROPICAL 400 ML	FULL COLA	0.4	0.4	LT	8,768	0		-
A034	GALL DUCALES 6 TAC CAJA 8	DUCALES	6	6	TACO	76,538	0		-
A035	GALL WAFER VAINILLA NOEL	WAFER	0.432	0.432	KG	11,884	0		-
A036	GALLETA DUCALES X 2 PQ X	DUCALES	18	18	UD	13,786	0		-
A037	GALLETA TIPO LECHE(21UND)	MUU	63	63	UD	9,815	0		-
A038	GALLETAS DE SODA	saltin	0.2	0.2	kg	2,688	0		-
A039	GALLETAS DE SODA (3PQ)	saltin	0.2	0.2	kg	2,688	0		-
A040	GARBANZO	aro	1	1	kg	5,341	2		-
A041	GASEOSA COLOMBIANA PET	COLOMBIAN	12	12	UD	10,918	0		-
A042	GELATINA SIN SABOR	aro	1	1	kg	32,000	-1		-
A043	GELATINA SURTIDA	frutiño	6	6	ud	5,355	-55		-
A044	HARINA DE TRIGO	la nieve	12.5	12.5	kg	831	63.475	1	66
A045	LASAGNA AL HUEVO	ARO	0.5	0.5	KG	7,499	0		-
A046	LAUREL EN ESCAMA	gran aroma	10	10	kg	2,834	-0.25		-
A047	LECHE CONDENSADA	ARO	1.3	1.3	KG	14,326	0.5		-
A048	LECHE EN POLVO	proleche	2	2	kg	33,682	1		-
A049	LECHE LIQUIDA		6	6	LT	17866	0		-
A050	LENTEJA N1	ARO	3	3	KG	19,300	0		-
A051	LENTEJAS	on perfect	25	25	kg	70,300	113		-
A052	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	m&k	0.17	0.17	kg	3,405	0		-
A053	MARGARINA	on perfect	0.5	0.5	kg	3,695	13		-
A054	MARGARINA FINA INDUSTRIAL	LA FINA	15	15	KG	113,483	0	3	22,697
A055	MASMELOS MILLOWS CRZN 50	MILLOWS	50	50	UD	5,074	0		-
A056	MASMELOS MILLOWS OSO 50	MILLOWS	50	50	UD	5,062	0		-
A057	MAYONESA	aro	1	1	kg	6,857	1		-

	-		-		-	3.3		-	3.3
	-		-	1	10,182	3		-	3
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	2	12	139,824	62
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0	20	3,116	1260
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	2	12	64,092	14
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	-1		-	-1
	-		-		-	-55	6	5,355	-19
3.5	233	0.5	33	3	199	55.475	1	66	67.975
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	-0.25		-	-0.25
	-		-		-	0.5	2	22,040	3.1
1	16,841		-		-	0	2	33,682	4
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
12	33,744		-		-	101	2	5,624	151
	-		-		-	0		-	0
2.5	18,475	0.5	3,695		-	10		-	10
	-		-		-	-3	1	7,566	12
	-		-		-	0	9	913	450
	-		-		-	0	9	911	450
	-		-		-	1		-	1

	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
4	46,608	12	139,824		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
2	10,682		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
0.5	33	0.5	33		-		-	5.5
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
0.25	2,755		-		-	0.8	8,816	
	-		-	1	16,841		-	3
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-	13	36,556	
	-		-		-		-	
1	7,390	0.5	3,695	0.5	3,695	1	7,390	1.5
	-		-		-		-	
	-		-	150	15,222		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	

-	3.3		\$ -	3.3		-		-
-	3		\$ -	3		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0	6	\$ 23,550	6		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	46	4	\$ 46,608	66	17	198,084	13	151,476
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	1260		\$ -	1260		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	12	15	\$ 80,115	27		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	-1		\$ -	-1		-		-
-	-19		\$ -	-19		-		-
366	61.475	1	\$ 66	73.975	3	199		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	-0.25		\$ -	-0.25		-		-
-	2.05	1	\$ 11,020	3.35		-		-
50,523	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	138		\$ -	138		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
11,085	5.5		\$ -	5.5		-	1	7,390
-	12	1	\$ 7,566	27	1	7,566		-
-	300	18	\$ 1,827	1200	400	40,592		-
-	450	9	\$ 911	900		-		-
-	1		\$ -	1		-		-

	-		-	3.3		\$ -	3.3	
	-		-	3		\$ -	3	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	6		\$ -	6	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	36	2	\$ 23,304	46	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	1260		\$ -	1260	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-	12	64,092	15		\$ -	15	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	-1		\$ -	-1	
	-		-	-19		\$ -	-19	
2	133	1	66	67.975	1	\$ 66	80.475	1.8
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	-0.25		\$ -	-0.25	
	-		-	3.35	1	\$ 11,020	4.65	
	-		-	0	2	\$ 33,682	4	1
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	138		\$ -	138	
	-		-	0		\$ -	0	
1	7,390		-	3.5		\$ -	3.5	2
	-	1	7,566	25		\$ -	25	2
	-		-	800		\$ -	800	
	-		-	900		\$ -	900	
	-		-	1		\$ -	1	

-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-	12	64,092		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
120		-	1	66	1	66	1	66
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
16,841		-	1	16,841		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-	12	33,744		-		-	12	33,744
-		-		-		-		-
14,780		-		-		-		-
15,131	2	15,131	2	15,131		-	1	7,566
-		-		-		-		-
-	400	40,496		-		-	450	45,558
-		-		-		-		-

3.3		-	3.3		-		-		-	3.3
3		-	3		-		-		-	3
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
6		-	6		-		-		-	6
0		-	0		-		-		-	0
46	2	23,304	56		-		-		-	56
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
1260		-	1260		-		-		-	1260
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
3		-	3		-		-		-	3
0		-	0		-		-		-	0
-1		-	-1		-		-		-	-1
-19		-	-19		-		-		-	-19
75.675	1	66	88.175	3	199		-		-	85.175
0		-	0		-		-		-	0
-0.25		-	-0.25		-		-		-	-0.25
4.65		-	4.65		-		-		-	4.65
2		-	2		-		-		-	2
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
114	1	2,812	139		-		-		-	139
0		-	0		-		-		-	0
1.5		-	1.5		-		-		-	1.5
18		-	18	4	30,262		-	1	7,566	13
800	8	812	1200		-		-	450	45,666	750
50	8	810	450		-		-		-	450
1		-	1		-		-		-	1

A058	MAYONESA ARO 4000 GR	ARO	4	4	KG	27,020	0	1	6,755
A059	MIEL ABEJA DORADA	DORADA	1	1	KG	23,050	0		-
A060	MIGA DE PAN	max fresh	0.5	0.5	kg	3,414	2		-
A061	MOSTAZA	bary	1	1	kg	4,905	0.48	0.5	2,453
A062	OREGANO	el rey	0.25	0.25	kg	14,388	-0.4		-
A063	PAN TAJADO EXTRALARGO G	GUADA	5.5	5.5	KG	3,860	0		-
A064	PANELA	panela	40	40	ud	42,280	187	30	31,710
A065	PANELITA LECHE ARO 75 UND	ARO	75	75	UD	17,976	900	375	89,880
A066	PASTA DE TOMATE ARO	ARO	4	4	KG	28,564	0		-
A067	PASTA ESPAGUETIS	on perfect	1	1	kg	2,495	6		-
A068	PASTA MACARRON	pugliese	1	1	kg	2,518	5		-
A069	PASTA SOPA	on perfect	1	1	kg	794	6		-
A070	PASTA TORNILLOS	comarrico	1	1	kg	3,051	0		-
A071	PASTAS CONCHITA	on perfect	1	1	kg	2,834	7		-
A072	PIMIENTA MOLIDA	aro	0.5	0.5	kg	7,423	1.98		-
A073	SAL	aro	1	1	kg	707	-47.5	3	2,121
A074	SAL ARO	ARO	50	50	kg	28,564	0		-
A075	SAL PARRILLERA REFISAL	REFISAL	0.5	0.5	KG	4,301	0		-
A076	SALSA BARBECUE	aro	1	1	kg	5,524	-1		-
A077	SALSA DE SOYA	aderezos	1	1	kg	5,623	2		-
A078	SALSA DE TOMATE	aro	1	1	kg	5,821	7	2	11,642
A079	SALSA DE TOMATE ARO 4300	ARO	4.3	4.3	KG	22,001	0		-
A080	SALSA IGLESA	ARO	4	4	KG	20,899	0		-
0.75	SALSA NEGRA	aro	1	1	kg	4,834	0.825		-
A082	TOMILLO EN ESCAMA	gran aroma	0.16	0.16	kg	9,472	0		-
A083	UVAS PASAS	aro	1	1	kg	14,715	3		-
A084	VINAGRE BLANCO	aro	1	1	LT	4,251	-6.05	1	4,251
A085	VINAGRE BLANCO 4000		4	4	LT	9,815	0		-
A086	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	1	LT	4,301	0		-
A087	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	1	LT	4,301	0		-
							0		
Carnes, Pescados, Otros							0		
B001	CARNE MOLER 80/20 RES	TERNEZ	1	1	kg	9,000	55.26		-
B002	CHATA/CARACH/LOMO ANCH	TERNEZ	1	1	kg	23,690	0		-

1	6,755		-	2	13,510	-4	1	6,755	0
	-		-		-	0	1	23,050	1
	-		-		-	2	2	13,656	3
	-	0.5	2,453		-	-0.52	2	9,810	1.48
	-	0.25	14,388		-	-0.65		-	-0.65
	-		-		-	0		-	0
1	1,057	15	15,855	0.25	264	140.75	1	1,057	180.75
	-		-	375	89,880	150	12	2,876	1050
	-		-		-	0	20	142,820	80
	-		-		-	6	20	49,900	26
	-		-		-	5		-	5
	-		-		-	6		-	6
	-		-		-	0		-	0
	-	5	14,170		-	2	6	17,004	8
	-		-		-	1.98	2	29,692	2.98
3	2,121	3	2,121	3	2,121	-59.5	20	14,140	-39.5
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	-1	2	11,048	1
	-		-		-	2	3	16,869	5
1	5,821		-	1	5,821	3		-	3
	-		-		-	0	3	15,350	12.9
	-		-		-	0	1	5,225	4
1	4,834	1	4,834	1	4,834	-2.175	3	14,502	0.825
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	3	1	14,715	4
1	4,251		-	1	4,251	-9.05		-	-9.05
	-		-		-	0	1	2,454	4
	-		-		-	0	1	4,301	1
	-		-		-	0		-	0
						0			0
						0			0
55	495,000		-		-	0.26	68	612,000	68.26
	-		-		-	0		-	0

0.2	1,351		-		-	0.25	1,689	2
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-	0.5	2,453	0.5	2,453		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
12	12,684	2	2,114		-	30	31,710	3
	-		-		-	400	95,872	
	-		-		-	4.3	30,706	
19	47,405		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
3	2,121	3	2,121	3	2,121	3	2,121	3
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
1	5,821		-		-		-	1
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-	0.75	3,626		-	0.75	3,626	0.75
	-		-		-		-	
1	14,715		-		-		-	
	-		-		-		-	1
0.5	1,227	0.5	1,227	1	2,454	1	2,454	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-	16.4	147,600	
	-		-		-		-	

13,510	-2.45	1	\$ 6,755	1.55	1	6,755		-
-	1	1	\$ 23,050	2		-		-
-	3		\$ -	3		-		-
-	0.48		\$ -	0.48	0.5	2,453		-
-	-0.65		\$ -	-0.65		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
3,171	133.75		\$ -	133.75		-	32	33,824
-	650		\$ -	650		-		-
-	75.7		\$ -	75.7		-		-
-	7	20	\$ 49,900	27		-		-
-	5		\$ -	5		-		-
-	6		\$ -	6		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	8	6	\$ 17,004	14		-		-
-	2.98		\$ -	2.98		-		-
2,121	-54.5		\$ -	-54.5	3	2,121	3	2,121
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	1	1	\$ 5,524	2		-		-
-	5	1	\$ 5,623	6		-		-
5,821	1		\$ -	1		-		-
-	12.9	2	\$ 10,233	21.5	1.5	7,675		-
-	4		\$ -	4		-		-
3,626	-1.425		\$ -	-1.425	1	4,834		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	3		\$ -	3	1	14,715		-
4,251	-10.05		\$ -	-10.05		-	1	4,251
-	1		\$ -	1	0.5	1,227		-
-	1		\$ -	1		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
	0			0				
-	51.86		\$ -	51.86	60	540,000		-
-	0		\$ -	0		-		-

	-		-	0.55	1	\$ 6,755	4.55	
	-		-	2		\$ -	2	
	-		-	3	2	\$ 13,656	4	
	-		-	-0.02	2	\$ 9,810	1.98	0.3
	-		-	-0.65		\$ -	-0.65	
	-		-	0		\$ -	0	
	-	8	8,456	93.75	1	\$ 1,057	133.75	2
	-		-	650	8	\$ 1,917	1250	
	-		-	75.7		\$ -	75.7	0.5
	-		-	27		\$ -	27	
	-		-	5		\$ -	5	
	-		-	6		\$ -	6	
	-		-	0		\$ -	0	
	-	6	17,004	8		\$ -	8	
	-		-	2.98		\$ -	2.98	
3	2,121	3	2,121	-66.5	20	\$ 14,140	-46.5	3
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	2		\$ -	2	
	-		-	6		\$ -	6	
	-		-	1		\$ -	1	
	-		-	20		\$ -	20	
	-		-	4		\$ -	4	
1	4,834		-	-3.425		\$ -	-3.425	1
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	2	1	\$ 14,715	3	
	-		-	-11.05		\$ -	-11.05	
	-		-	0.5		\$ -	0.5	
	-	0.5	2,151	0.5	4	\$ 17,204	4.5	1
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0			0	
	-		-	0			0	
	-		-	-8.14	60	\$ 540,000	51.86	
	-		-	0		\$ -	0	

-		-	1	6,755		-	4	27,020
-		-		-		-		-
-		-	2	13,656		-		-
1,472		-		-		-	1	4,905
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
2,114		-	1	1,057		-		-
-		-	450	107,856		-		-
3,571		-		-	1	7,141		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-	0.5	7,423
2,121	3	2,121	3	2,121	3.5	2,475	3	2,121
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-	2	11,246		-		-		-
-		-		-		-		-
-	4.5	23,024		-		-		-
-		-		-		-	4	20,899
4,834		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-	1	14,715
-		-	1	4,251		-	0.1	425
-		-		-		-		-
4,301	1	4,301		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-	55	495,000		-		-		-
-		-		-		-		-

-0.45	1	6,755	3.55		-			2	13,510	1.55
2		-	2		-				-	2
2		-	2		-				-	2
0.68	2	9,810	2.68	1	4,905				-	1.68
-0.65		-	-0.65		-				-	-0.65
0		-	0		-				-	0
130.75	1	1,057	170.75		-				-	170.75
800	13	3,116	1775	450	107,856				-	1325
74.2		-	74.2	1	7,141				-	73.2
27	20	49,900	47	19	47,405				-	28
5		-	5		-				-	5
6		-	6		-				-	6
0		-	0		-				-	0
8		-	8		-				-	8
2.48		-	2.48		-				-	2.48
-62	20	14,140	-42	3.1	2,192			3	2,121	-48.1
0		-	0		-				-	0
0		-	0		-				-	0
2		-	2		-				-	2
4		-	4		-				-	4
1		-	1		-				-	1
15.5		-	15.5	1	5,117				-	14.5
0		-	0	1	5,225				-	-1
-4.425		-	-4.425		-				-	-4.425
0		-	0		-				-	0
2	1	14,715	3		-				-	3
-12.15		-	-12.15		-				-	-12.15
0.5		-	0.5	0.5	1,227				-	0
2.5	2	8,602	4.5		-				-	4.5
0		-	0		-				-	0
0		-	0		-				-	0
0		-	0		-				-	0
-3.14	81.2	730,800	78.06	55	495,000				-	23.06
0		-	0		-				-	0

B003	CONTRAMUSLO DE POLLO	aro	1	1	kg	6,104	95.01		-
B004	COSTILLA DE CERDO VENTA		1	1	kg	15,000	0		-
B005	COSTILLA DE RES	ternez	1	1	kg	7,957	158.39		-
B006	CREMA CHANTILLY CLARCK	CLARCK	1	1	KG	24,254	0		-
B007	CREMA DE LECHE ALPINA	ALPINA	1.1	1.1	KG	11,200	0		-
B008	FILETE DE BASA (PESCADO)	omex food	1	1	kg	9,701	17		-
B009	HIGADO INST DE RES TERNEZ	TERNEZ	1	1	kg	11,433	0		-
B010	HUEVOS TIPO A	ubadora s	30	30	ud	8,938	60		-
B011	HUEVOS TIPO B	ubadora s	30	30	ud	7,794	0		-
B012	JAMON DE CERDO ARO 52 UN	ARO	0.5	0.5	KG	15,881	0		-
B013	LECHE COLANTA ENTERA 6UN	COLANT	1.1	1.1	KG	17,866	0		-
B014	LOMO DE CERDO	la sabana	1	1	kg	10,971	-125		-
B015	LOMO PORCION RETAIL READ	RETAIL READY	1	1	kg	12,500	223.6		-
B016	MILANESA ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	1	kg	16,400	19.82	55	902,000
B017	PECHUGA CRUDA	avicar	1	1	kg	9,701	0		-
B018	PECHUGA SIN HUESO NI PIEL	avicar	1	1	kg	9,701	225.75		-
B019	PERNIL POLLO SOLO O LIMPIO	aviocola	1	1	kg	8,502	198.5		-
B020	QUESO CAMPESINO	colanta	0.25	0.25	kg	4,633	0		-
B021	SALCHICHA PARRILLA ARO	ARO	0.5	0.5	KG	10,146	0		-
B022	SOBREBARRIGA DELG RES T	TERNEZ	1	1	kg	16,391	0		-
B023	SUDAR ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	1	kg	15,200	0		-
Frutas, Lengubres y Hortalizas							0		
C001	ACELGAS		1	1	kg	1,744	0		-
C002	AGUACATE		1	1	kg	6,758	0		-
C003	AHUYAMA		1	1	kg	1,308	58.8	12	15,696
C004	AJO IMPORTADO MALLA		0.5	0.5	Kg	10,146	19.2	0.2	4,058
C005	ALVERJA FRESCA VAINA		1.5	1.5	kg	10,628	9		-
C006	APIO ESPAÑA UNIDAD		1	1	kg	1,526	2		-
C007	ARRACACHA		1.5	1.5	kg	7,031	29		-
C008	BANANO		1.5	1.5	kg	3,761	79.6		-
C009	BERENJENA		1.5	1.5	kg	2,453	25	3	4,905

	-		-	80.5	491,372	14.51		-	14.51
	-		-		-	0		-	0
8	63,656	8	63,656	9.35	74,398	133.04	41.78	332,443	174.82
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	17		-	17
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	60	2	596	120
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-	11	120,681	-136		-	-136
	-		-		-	223.6		-	223.6
	-		-	48	787,200	-83.18	65.5	1,074,200	-17.68
	-		-		-	0		-	0
	-	58	562,658		-	167.75	127.6	1,237,848	295.35
	-		-		-	198.5	101.2	860,402	299.7
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0	60	912,000	60
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
8	10,464		-	16.9	22,105	21.9	45.3	59,252	67.2
0.2	4,058		-	0.2	4,058	18.6	4	81,168	20.6
	-		-		-	9	4	28,340	15
3	4,578	1	1,526	2	3,052	-4	8	12,208	4
	-		-	10.035	47,034	18.965	7	32,809	29.465
	-		-		-	79.6	52	130,364	157.6
2	3,270	1	1,635	1	1,635	18	10	16,350	33

	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
9	71,613	9	71,613	8	63,656	8	63,656	8
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-	30	8,938		-		-	30
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-	65	1,066,000		-		-	
	-		-		-		-	
65	630,565		-	68	659,668		-	
	-		-		-	76	646,152	67
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-	5	6,540	10.75	14,061	
0.2	4,058		-	0.2	4,058	0.2	4,058	0.2
	-		-		-		-	
2	3,052	2	3,052		-	2	3,052	1
	-		-		-	9	42,183	
52	130,364		-		-		-	
	-		-		-	2	3,270	

-	14.51		\$ -	14.51		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
63,656	132.82	36.9	\$ 293,613	169.72	8	63,656	5	39,785
-	0		\$ -	0		-		-
-	0	4	\$ 40,727	4.4		-		-
-	17		\$ -	17		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
8,938	60	2	\$ 596	120	12	3,575		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	-136	68	\$ 746,028	-68		-	60	658,260
-	223.6		\$ -	223.6		-		-
-	-82.68	125.5	\$ 2,058,200	42.82		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	162.35	73	\$ 708,173	235.35		-		-
569,634	156.7		\$ -	156.7		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	60		\$ -	60		-		-
	0			0				
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	51.45	20.4	\$ 26,683	71.85		-	4	5,232
4,058	19.8		\$ -	19.8	0.2	4,058	0.2	4,058
-	15		\$ -	15		-		-
1,526	-3	6	\$ 9,156	3	1	1,526	1	1,526
-	20.465	7	\$ 32,809	30.965		-		-
-	105.6		\$ -	105.6		-		-
-	31	8	\$ 13,080	43		-		-

	-		-	14.51		\$ -	14.51	
	-		-	0		\$ -	0	
6	47,742	9	71,613	141.72	47	\$ 373,979	188.72	8
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	4.4	3	\$ 30,545	7.7	
	-		-	17		\$ -	17	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	108		\$ -	108	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	-128		\$ -	-128	
	-		-	223.6		\$ -	223.6	
	-		-	42.82	78	\$ 1,279,200	120.82	
	-		-	0		\$ -	0	
88	853,688	70.8	686,831	76.55	73.9	\$ 716,904	150.45	
	-		-	156.7	113.5	\$ 964,977	270.2	101
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	60		\$ -	60	
				0			0	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	0		\$ -	0	
5	6,540		-	62.85	22.6	\$ 29,561	85.45	25
0.2	4,058	0.2	4,058	19		\$ -	19	0.2
	-		-	15		\$ -	15	
2	3,052	2	3,052	-3	8	\$ 12,208	5	1
21	98,427		-	9.965	14	\$ 65,618	30.965	
30	75,210		-	75.6	49	\$ 122,843	149.1	49
2	3,270		-	41	6	\$ 9,810	50	2

-		-		-		-	101
-		-		-		-	
63,656	8	63,656	10	79,570	9	71,613	8.16
-		-		-		-	
-		-	1	10,182		-	2
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-	30	8,938	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-	71	1,164,400	
-		-		-		-	
-		-	76	737,276		-	
858,702		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
-		-		-		-	
32,700		-		-	5	6,540	2.2
4,058	4	81,168		-		-	
-		-		-		-	
1,526	2	3,052	1	1,526	1	1,526	2
-		-		-		-	
122,843		-		-		-	
3,270	2	3,270	2	3,270	1	1,635	2

616,504	-86.49	133.355	813,999	46.865		-		-		-	46.865
-	0		-	0		-		-		-	0
64,929	145.56	64.22	510,999	209.78	10	79,570		-		-	199.78
-	0		-	0		-		-		-	0
20,364	4.7	2	20,364	6.9		-		-	2	20,364	4.9
-	17		-	17		-		-		-	17
-	0		-	0		-		-		-	0
-	78	1	298	108	15	4,469		-		-	93
-	0		-	0		-		-		-	0
-	0		-	0		-		-		-	0
-	0		-	0		-		-		-	0
-	-128		-	-128		-		-		-	-128
-	223.6		-	223.6		-		-		-	223.6
-	49.82	164.29	2,694,356	214.11		-		-		-	214.11
-	0		-	0		-		-		-	0
-	74.45	78	756,678	152.45		-		-	78	756,678	74.45
-	169.2		-	169.2		-		-		-	169.2
-	0		-	0		-		-		-	0
-	0		-	0		-		-		-	0
-	0	79.4	1,301,445	79.4		-		-		-	79.4
-	60		-	60		-		-		-	60
	0			0							0
-	0		-	0		-		-		-	0
-	0		-	0		-		-		-	0
2,878	53.25	26.7	34,924	79.95	3	3,924		-		-	76.95
-	14.8	6	121,752	17.8		-		-		-	17.8
-	15	6	42,510	24		-		-		-	24
3,052	-2	10	15,260	8		-		-	1	1,526	7
-	30.965	17	79,679	56.465	1	4,687		-		-	55.465
-	100.1		-	100.1	25	62,675		-		-	75.1
3,270	41	6	9,810	50		-		-		-	50

C010	BROCOLI		1	1	kg	3,815	0		-
C011	CEBOLLA CABEZONA		3	3	kg	10,791	73.7	9	32,373
C012	CEBOLLA JUNCA		1	1	kg	3,379	8	1	3,379
C013	CILANTRO		0.5	0.5	kg	4,635	21	1	9,270
C014	CIMARRÓN EN ATADO		0.5	0.5	kg	5,180	1		-
C015	CIRUELAS		1	1	kg	4,469	0		-
C016	COCO		1	1	UD	3,088	0		-
C017	COLIFLOR		1	1	kg	3,924	2		-
C018	CURUBA		1	1	kg	1,581	0		-
C019	DURAZNO		0.82	0.82	kg	6,448	0		-
C020	ESPINACA		0.5	0.5	kg	1,635	8.6		-
C021	GUAYABA		1.5	1.5	kg	4,251	32		-
C022	GUINEO NEGRO, COLISERO		2	2	kg	2,616	31	10	13,080
C023	HABAS FRESCAS DESGRANADAS		1.5	1.5	kg	7,455	0		-
C024	HABICHUELA		1.5	1.5	kg	10,137	-1.5	9	60,822
C025	HIGO		1	1	kg	10,354	0		-
C026	LECHUGA BATAVIA UD		1	1	kg	1,635	13		-
C027	LIMÓN		5	5	kg	21,255	63.6	20	85,020
C028	LULO		1	1	kg	5,668	18.75		-
C029	MANDARINA		2	2	kg	5,996	98		-
C030	MANGO		2	2	kg	7,412	2.45		-
C031	MANZANA		1	1	kg	8,938	0		-
C032	MARACUYÁ		10	10	kg	49,050	50		-
C033	MAZORCA		1	1	kg	3,270	43		-
C034	MORA		1	1	kg	4,578	18		-
C035	NARANJA		12	12	kg	18,888	0		-
C036	PAPA CRIOLLA		1.5	1.5	kg	6,867	11.5		-
C037	PAPA PASTUSA		1	1	kg	2,344	53.5	10	23,435
C038	PAPA UNICA		1	1	kg	2,005	266	6	12,031
C039	PAPAYA		1	1	kg	1,853	0		-
C040	PEPINO COHOMBRO		1.5	1.5	kg	4,251	21		-
C041	PERA		1	1	kg	6,867	0		-
C042	PEREJIL		0.5	0.5	kg	5,180	14.5	2	20,720
C043	PIMENTON		1	1	kg	4,251	4.29	2.5	10,628

	-		-		-	0	6	22,890	6
8	28,776	6	21,582	27	97,119	23.7	17	61,149	74.7
1	3,379		-	2	6,758	4		-	4
1	9,270	1	9,270	2	18,540	16	10	92,700	21
	-	1	10,360	1	10,360	-1	8	82,880	3
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
2	7,848		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	0		-	0
	-		-		-	8.6	20	65,400	18.6
21	59,514		-		-	11	14	39,676	32
	-		-		-	21		-	21
	-		-		-	0		-	0
	-	7	47,306		-	-17.5	4	27,032	-11.5
	-		-		-	0		-	0
6	9,810		-		-	7	30	49,050	37
	-		-	1.5	6,377	42.1	5	21,255	67.1
	-		-	25	141,700	-6.25		-	-6.25
54	161,892		-		-	44	39	116,922	122
	-		-		-	2.45	4	14,824	10.45
	-		-		-	0		-	0
	-	20	98,100		-	30	2	9,810	50
6	19,620	5	16,350		-	32	15	49,050	47
	-		-		-	18	20	91,560	38
	-		-		-	0		-	0
73	334,194		-		-	-61.5	44	201,432	4.5
	-	15	35,153	60	140,610	-31.5	48	112,488	16.5
	-		-		-	260	96	192,500	356
	-		-		-	0		-	0
15	42,510		-	7	19,838	-1	10	28,340	14
	-		-		-	0		-	0
1	10,360		-		-	11.5	8	82,880	15.5
2.75	11,690	6.125	26,037	2.5	10,628	-9.585	20	85,020	10.415

	-		-		-		-	6.4
3	10,791	10	35,970		-	5	17,985	
1	3,379		-	1	3,379		-	
1	9,270	2	18,540		-	1	9,270	
	-	1	10,360	1	10,360		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	3
	-	21	59,514		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
6	40,548		-		-		-	14
	-		-		-		-	
20	32,700		-		-		-	6
	-		-		-	23	97,773	
	-		-		-		-	
	-	53	158,894	20	59,960		-	
10	37,060		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-	20	98,100		-	
	-		-		-	10	32,700	17
20	91,560		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-	69	315,882		-		-	
10	23,435	15	35,153	15	35,153	12	28,122	63
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-	1	10,360		-		-	
4.125	17,535	2.5	10,628	0.25	1,063	8	34,008	0.125

24,416	-0.4	6	\$ 22,890	5.6		-		-
-	56.7	12	\$ 43,164	92.7	7	25,179	17	61,149
-	2	3	\$ 10,137	5	2	6,758	1	3,379
-	17	10	\$ 92,700	22		-	0.5	4,635
-	1	2	\$ 20,720	2	2	20,720		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0	6	\$ 23,544	6		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
9,810	15.6		\$ -	15.6		-		-
-	11	14	\$ 39,676	32		-		-
-	21		\$ -	21		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
94,612	-31.5	14	\$ 94,612	-10.5		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
9,810	11	25	\$ 40,875	36	22	35,970		-
-	44.1		\$ -	44.1		-	15.5	65,891
-	-6.25	4	\$ 22,672	-2.25		-		-
-	49		\$ -	49		-		-
-	0.45	4	\$ 14,824	8.45	8	29,648		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	30	3	\$ 14,715	60		-		-
55,590	20		\$ -	20		-		-
-	18	20	\$ 91,560	38		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	-64.5		\$ -	-64.5		-		-
147,641	-98.5	96	\$ 224,976	-2.5		-	15	35,153
-	356	96	\$ 192,500	452	15	30,078		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	14	8	\$ 22,672	26		-	17	48,178
-	0		\$ -	0		-		-
-	14.5	8	\$ 82,880	18.5	1	10,360	0.5	5,180
531	-4.585	15	\$ 63,765	10.415	8.5	36,134	0.2	850

	-	7	26,705	-1.4	8	\$	30,520	6.6	
6	21,582	2	7,194	60.7	20	\$	71,940	120.7	
1	3,379		-	1	6	\$	20,274	7	1
0.5	4,635		-	21	12	\$	111,240	27	0.5
	-		-	0	4	\$	41,440	2	1
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	0		\$	-	0	
	-	7	27,468	-1	8	\$	31,392	7	
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	15.6	20	\$	65,400	25.6	
15	42,510		-	17	15	\$	42,510	39.5	
	-		-	21	4	\$	5,232	29	
	-		-	0	8	\$	39,760	12	
10	67,580	13	87,854	-33.5	15	\$	101,370	-11	8
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	14	38	\$	62,130	52	
	-		-	28.6	5	\$	21,255	53.6	
	-		-	-2.25	25	\$	141,700	22.75	
40	119,920		-	9		\$	-	9	
	-		-	0.45	5	\$	18,530	10.45	
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	60	3	\$	14,715	90	
	-		-	20	10	\$	32,700	30	
	-		-	38	20	\$	91,560	58	20
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	-64.5	51	\$	233,478	12	
8	18,748	16	37,496	-41.5	96	\$	224,976	54.5	8
	-		-	437	96	\$	192,500	533	
	-		-	0		\$	-	0	
	-		-	9	14	\$	39,676	30	
	-		-	0		\$	-	0	
1	10,360		-	16	10	\$	103,600	21	
9.02	38,344	1.25	5,314	-8.555	20	\$	85,020	11.445	13.2

-		-		-	8.65	33,000		-
-	21	75,537	0.2	719		-	2	7,194
3,379		-		-		-		-
4,635	4	37,080		-		-	1	9,270
10,360		-		-		-	1	10,360
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-	9	35,316		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-	2	6,540		-
-		-	25	70,850		-		-
-		-		-	15.4	20,143		-
-		-		-		-	9.75	48,458
54,064		-		-	15	101,370		-
-		-		-		-		-
-		-	20	32,700		-		-
-		-		-		-		-
-	25	141,700		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-	10	37,060		-		-
-		-		-		-		-
-	0.1	491		-		-	0.1	491
-		-		-		-	19.2	62,784
91,560		-		-		-	25	114,450
-		-		-		-		-
-		-	70	320,460		-	5	22,890
18,748	15	35,153		-	7	16,405	11	25,779
-	1	2,005		-	67	134,349	1	2,005
-		-		-		-		-
-	15	42,510		-		-		-
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
56,113	8	34,008	1	4,251		-	1.3	5,526

-2.05	8	30,520	5.95		-		-		-	5.95
97.5	20	71,940	157.5	24	86,328		-	0.5	1,799	133
6	6	20,274	12	1	3,379		-	1	3,379	10
21.5	16	148,320	29.5	1.5	13,905		-	1	9,270	27
0	8	82,880	4	1	10,360		-		-	3
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
-2	8	31,392	6		-		-		-	6
0		-	0		-		-		-	0
0		-	0		-		-		-	0
23.6		-	23.6		-		-		-	23.6
14.5	17	48,178	40		-		-	34	96,356	6
13.6		-	13.6		-		-		-	13.6
2.25		-	2.25		-		-		-	2.25
-34	17	114,886	-8.5		-		-		-	-8.5
0		-	0		-		-		-	0
32	48	78,480	80		-		-	20	32,700	60
53.6	5	21,255	78.6	0.5	2,126		-		-	78.1
-2.25	25	141,700	22.75		-		-		-	22.75
9	31	92,938	71		-		-		-	71
0.45		-	0.45		-		-		-	0.45
0		-	0		-		-		-	0
89.8	3	14,715	119.8		-		-		-	119.8
10.8	10	32,700	20.8		-		-		-	20.8
13	25	114,450	38	25	114,450		-		-	13
0		-	0		-		-		-	0
-63	50	228,900	12		-		-		-	12
13.5	101	236,694	114.5	15	35,153		-	15	35,153	84.5
464	96	192,500	560	66	132,344		-		-	494
0		-	0		-		-		-	0
15	24	68,016	51	10	28,340		-		-	41
0		-	0		-		-		-	0
21	16	165,760	29	2	20,720		-	1.5	15,540	25.5
-12.055	20	85,020	7.945	3.5	14,879		-	3.3	14,028	1.145

C044	PIÑA GOLDEN		1	1	Ud	4,360	2		-
C045	PLATANO MADURO-HARTON		3	3	kg	1,962	66		-
C046	PLATANO VERDE-ARTON		3	3	kg	5,886	108.4		-
C047	RAICES CHINAS		0.5	0.5	kg	3,488	26		-
C048	REMOLACHA		1	1	kg	2,071	0		-
C049	REPOLLO BLANCO		1	1	kg	1,635	39.075		-
C050	REPOLLO MORADO		1	1	kg	1,417	1.4		-
C051	TOMATE CHONTO		3	3	kg	5,397	84.3	3	5,397
C052	TOMATE DE ARBOL		2	2	kg	5,996	2		-
C053	YUCA		2	2	kg	4,796	120	60	143,880
C054	ZANAHORIA		5	5	kg	14,170	90.5	7	19,838
TOTALES									1,945,434

	-		-	9	39,240	-7	9	39,240	2
	-		-		-	66	25	16,350	141
	-	70	137,340		-	38.4	25	49,050	113.4
	-	8	55,808		-	18		-	18
	-		-		-	0		-	0
15	24,525		-		-	24.075	25.3	41,366	49.375
	-		-		-	1.4		-	1.4
8	14,392		-	32	57,568	41.3		-	41.3
	-		-		-	2	13	38,974	28
	-		-		-	60	35	83,930	130
6	17,004	20	56,680	6	17,004	51.5	14	39,676	121.5
1,566,739			1,485,782		2,370,259				

	-		-		-	9	39,240	
	-	12	7,848	70	45,780	2	1,308	20
75	147,150		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-		-	
	-		-		-	19.2	31,392	
	-		-		-		-	
16	28,784	18	32,382		-	7	12,593	
	-	0.25	750		-		-	
	-		-		-	78	187,044	25
15	42,510	8	22,672	8	22,672	19	53,846	6.5
	1,594,768		2,153,371		1,334,738		1,780,916	

-	-7		\$ -	-7		-		-
13,080	37	20	\$ 13,080	97		-	2	1,308
-	38.4	20	\$ 39,240	98.4	5	9,810		-
-	18		\$ -	18		-		-
-	0		\$ -	0		-		-
-	30.175	20.7	\$ 33,845	50.875	3	4,905		-
-	1.4	4.2	\$ 5,951	5.6		-		-
-	0.3	15	\$ 26,985	45.3	9	16,191	17	30,583
-	27.75		\$ -	27.75		-		-
59,950	27	33	\$ 79,134	93	75	179,850	70	167,860
18,421	65	12	\$ 34,008	125	7	19,838	6	17,004
1,315,666			\$ 5,661,033.58			1,415,870		1,478,680

	-		-	-7	11	\$ 47,960	4	
50.6	33,092	56.2	36,755	-11.8	20	\$ 13,080	48.2	60
	-		-	93.4	26	\$ 51,012	171.4	
10	69,760		-	8		\$ -	8	
	-		-	0		\$ -	0	
	-		-	47.875	35.8	\$ 58,533	83.675	8
	-		-	5.6	6.4	\$ 9,069	12	
5	8,995	1	1,799	13.3	22	\$ 39,578	79.3	
	-		-	27.75	11	\$ 32,978	49.75	
	-		-	-52	33	\$ 79,134	14	
10	28,340	5	14,170	97	15	\$ 42,510	172	13.6
	1,735,370		1,381,073			\$ 6,587,084		

-		-		-		-		-
39,240		-		-		-		-
-		-		-		-	68.3	134,005
-		-		-		-		-
-		-		-		-		-
13,080		-		-		-	15	24,525
-		-		-		-	7	9,919
-	23	41,377		-	4	7,196	2	3,598
-		-		-	25	74,950		-
-	75	179,850		-		-		-
38,542	8	22,672	25	70,850	19	53,846	22	62,348
1,793,248		1,493,485		1,741,118		2,135,118		1,622,810
							Total Sa SEM	8,785,779

4	10	43,600	14		-		-	9	39,240	5
-11.8	25	16,350	63.2		-		-		-	63.2
103.1	25	49,050	178.1		-		-		-	178.1
8		-	8		-		-		-	8
0		-	0		-		-		-	0
60.675	35.3	57,716	95.975		-		-		-	95.975
5	8	11,336	13		-		-		-	13
50.3	22	39,578	116.3	24	43,176		-		-	92.3
24.75	13	38,974	50.75	20	59,960		-		-	30.75
-61	50	119,900	39		-		-		-	39
84.4	14	39,676	154.4	8	22,672		-	16	45,344	130.4
					1,485,840		-		1,334,934	
				Total Sa SEM	8,478,371	Total Sa SEM	6,984,886	Total Sa SEM	6,578,702	

Anexos 7Control del Inventario de Víveres, Hortalizas, Frutas y Carnes del Mes de Octubre

CODIGO	ARTICULO	MARCA	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR	Saldo mes octubre	01/11/2016	VALOR	SALDO TOTAL DE CANTIDAD DE MERCANCIA
							martes		
A001	ACEITE ARO DE SOYA	ARO	20	LT	99,146	62		-	101
A002	ACEITE DE OLIVA EXT VIRGEN	aro	1	LT	23,049	4		-	4
A003	ACEITE DE PALMA PALMALI	ARO	20	LT	98,043	46	18.5	90,690	11
A004	ACEITE VEGETAL	on perfect	12	LT	57,108	12.475		-	12
A005	ACEITE VIVI BIDONI	ARO	20	LT	95,043	0		-	-
A006	ALBAHACA	gran aroma	0.2	kg	10,300	-0.3		-	0
A007	ALVERJA SECA	on perfect	5	kg	14,500	69	15	43,500	42
A008	ARROZ	N PERFEC	15	kg	51,375	184.5	19	65,075	353
A009	ARROZ DON PERFECTO	N PERFEC	10	KG	35,181	100		-	81
A010	ARROZ DON PERFECTO	N PERFEC	50	KG	156,605	0		-	-
A011	ATUN LOMO AGUA	ARO	1.075	KG	32,369	-9		-	9
A012	AVENA HOJUELA	ARO	1	kg	4,879	-3		-	12
A013	AZUCAR BLANCA		25	kg	71,925	547.949	10	28,770	702
A014	BEBIDA NJA HIT	HIT	15	UD	13,124	0		-	-
A015	BOCADILLO COMBINADO	ARO	20	ud	8,491	940		-	940
A016	BOCADILLO VELEÑO 20	aro	20	ud	8,066	956	400	161,320	1,436
A017	BOCADILLO VELEÑO 36	ARO	36	ud	13,124	247		-	247
A018	BOCADILLO VELEÑO 56	ARO	56	ud	14,959	947		-	939
A019	CABELLO DE ANGEL	pugliese	1	kg	3,159	5	1	3,159	- 3
A020	CAFÉ	ARO	1	KG	13,124	1		-	3
A021	CANELA DE ASTILLA	el rey	0.08	kg	6,953	0		-	-
A022	CEBADA	san pedro	0.5	kg	2,060	0		-	-
A023	CHAMPIÑO CORTA 2 UNI	ARO	0.23	KG	10,533	0		-	-
A024	CREMA DE LECHE	la finca	1.1	kg	7,521	3.3		-	3
A025	CREMA DE LECHE LA FINCA	ALPINA	1.1	KG	11,200	3		-	3

SALIDAS						saldo		ENTRADA		
10/11/2016	VALOR	11/11/2016	VALOR	15/11/2016	VALOR	16/10/2016	VALOR	Saldo Inventario	MIERCOLES 16-11-2016	VALOR
jueves		viernes		martes		miercoles				
23	114,018	11	54,530		-	3	14,872	64	2	\$ 9,915
	-		-		-		-	4	1	\$ 23,049
	-		-		-		-	11		\$ -
	-		-		-		-	12		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	0		\$ -
3	8,700	6	17,400	3	8,700	3	8,700	27		\$ -
19	65,075		-		-	19	65,075	315	4	\$ 13,700
	-	19	66,844	19	66,844		-	43		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	9		\$ -
	-		-		-		-	12	4	\$ 19,516
9	25,893	9	25,893	8	23,016	10	28,770	666	1	\$ 2,877
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	940		\$ -
	-		-		-	160	64,528	1,276		\$ -
	-		-		-		-	247		\$ -
448	119,672		-		-	168	44,877	323		\$ -
	-		-		-		-	3		\$ -
	-		-		-		-	3	1	\$ 13,124
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	3		\$ -
	-		-		-		-	3		\$ -

SALDO TOTAL DE CANTIDAD DE MERCANCIA	SALIDAS										Saldo Inventario
	17/01/2016	VALOR	18/11/2016	VALOR	21/11/2016	VALOR	22/11/2016	VALOR	23/11/2016	VALOR	
	jueves		viernes		lunes		martes		miercoles		
104	38	188,377	46	228,036	36	178,463	3	14,872	-	-	19.00
5	-	-	-	-	1	23,049	-	-	-	-	4.00
11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.50
12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12.48
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	0	-	0.02	1,030	-	-	-	-	-	-	0.32
27	5	14,500	3	8,700	3	8,700	-	-	3	8,700	13.00
375	19	65,075	-	-	-	-	-	-	19	65,075	336.50
43	-	-	-	-	19	66,844	19	66,844	-	-	5.00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9.00
-	8	-	6	29,274	-	-	-	-	-	-	14.00
691	1	2,877	8	23,016	8	23,016	9	25,893	10	28,770	654.95
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
940	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	940.00
1,276	-	-	-	-	450	181,485	-	-	-	-	826.00
247	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	247.00
323	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	323.00
-	3	-	-	-	-	-	-	-	1	3,159	4.00
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.30
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.00

ENTRADA		SALDO TOTAL DE MERCANCIA	SALDAS				
MIERCOLES 23- 11-2016	VALOR		24/11/2016	VALOR	25/11/2016	VALOR	Saldo Inventario
			jueves		viernes		
3	14,872	41	23	114,018	15	74,360	3.00
1	23,049	5		-	1	23,049	4.00
	-	11		-	10	49,022	0.50
	-	12		-	10	47,590	2.47
	-	-		-		-	-
	-	0		-		-	0.32
2	5,800	23	3	8,700	3	8,700	17.00
12	41,100	517	19	65,075		-	497.50
	-	5		-		-	5.00
	-	-		-		-	-
	-	9		-		-	9.00
2	9,758	12		-		-	12.00
2	5,754	705	10	28,770	9	25,893	685.95
	-	-		-		-	-
	-	940		-		-	940.00
40	16,132	1,626		-	300	120,990	1,326.00
	-	247		-		-	247.00
	-	323		-		-	323.00
7	22,113	3		-		-	3.00
	-	4		-		-	4.00
	-	-		-		-	-
	-	-		-		-	-
	-	-		-		-	-
	-	3		-		-	3.30
	-	3		-		-	3.00

A026	CUCHUCO DE MAIZ	san pedro	0.5	kg	1,124	0		-	-
A027	FECULA DE MAIZ	ARO	5	kg	27,792	0		-	-
A028	FECULA DE MAIZENA	ARO	5	KG	46,871	0		-	-
A029	FIDEOS	La muñeca	1	kg	3,925	6		-	6
A030	FLAN SURTIDO	aro	0.72	kg	9,302	0		-	-
A031	FRIJOL ROJO	on perfect	5	kg	58,260	56		-	76
A032	FULL COLA MANZ 400 ML	FULL COLA	12	UD	8,768	0		-	-
A033	FULL COLA TROPICAL 400 ML	FULL COLA	0.4	LT	8,768	0		-	-
A034	GALL DUCALES 6 TAC CAJA 8PQX 882G	DUCALES	6	TACO	76,538	0		-	-
A035	GALL WAFER VAINILLA NOEL 3PQ	WAFER	0.432	KG	11,884	0		-	-
A036	GALLETA DUCALES X 2 PQ X9UND 243 GR	DUCALES	18	UD	13,786	0		-	-
A037	GALLETA TIPO LECHE(21UND)3PQ 321 GR	MUU	63	UD	9,815	1260		-	1,260
A038	GALLETAS DE SODA	saltin	0.2	kg	2,688	0		-	-
A039	GALLETAS DE SODA (3PQ)	saltin	0.2	kg	2,688	0		-	5
A040	GARBANZO	aro	1	kg	5,341	3		-	9
A041	GASEOSA COLOMBIANA PET 12U 250 ML	LOMBIANA	12	UD	10,918	0		-	-
A042	GELATINA SIN SABOR	aro	1	kg	32,000	-1		-	1
A043	GELATINA SURTIDA	frutiño	6	ud	5,355	-19		-	19
A044	HARINA DE TRIGO	la nieve	12.5	kg	831	85.175	1	66	100
A045	LASAGNA AL HUEVO	ARO	0.5	KG	7,499	0		-	-
A046	LAUREL EN ESCAMA	gran aroma	10	kg	2,834	-0.25		-	0
A047	LECHE CONDENSADA	ARO	1.3	KG	14,326	4.65		-	8
A048	LECHE EN POLVO	proleche	2	kg	33,682	2		-	10
A049	LECHE LIQUIDA		6	LT	17866	0		-	-
A050	LENTEJA N1	ARO	3	KG	19,300	0		-	-
A051	LENTEJAS	on perfect	25	kg	70,300	139		-	177
A052	LOMITOS DE ATUN EN AGUA	m&k	0.17	kg	3,405	0		-	-
A053	MARGARINA	on perfect	0.5	kg	3,695	1.5		-	2
A054	MARGARINA FINA INDUSTRIAL CAJA 15	LA FINA	15	KG	113,483	13		-	37

	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	6		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	76	1	\$ 11,652
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	1,260		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	5		\$ -
	-		-		-		-	9		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	1		\$ -
	-		-		-		-	19		\$ -
2	133	5	332	5	332	3.5	233	84	1	\$ 66
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	0		\$ -
1	11,020		-	2	22,040		-	5		\$ -
	-	1	16,841		-		-	9		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	177		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	2		\$ -
	-	2	15,131	2	15,131	1.5	11,348	31	1	\$ 7,566

-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
6		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
81	4	46,608		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
1,260		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
5		-		-		-		-	
-	9	2	10,682	-		-		-	
-		-		-		-		-	
-	1	-		-		-		-	
-	19	-		-		-		-	
97	1.5	100		-		-	3	199	3
-		-		-		-		-	
-	0	-		-		-		-	
5		-		-		-	2	22,040	
9		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
177	2	5,624		-		-		-	12
-		-		-	10	200,294		-	
2		-		-		-		-	
46	1	7,566	1	7,566		-	2	15,131	1

-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
-	6.00		-	6		-	-	6.00
-	-		-	-		-	-	-
-	77.00		-	77		-	-	77.00
-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
-	1,260.00		-	1,260		-	-	1,260.00
-	-		-	-		-	-	-
-	4.80		-	5		-	-	4.80
-	11.00		-	11		-	-	11.00
-	-		-	-		-	-	-
-	1.00		-	1		-	-	1.00
-	19.00		-	19		-	-	19.00
199	89.18	1	66	102		5	332	96.68
-	-		-	-		-	-	-
-	0.25		-	0		-	-	0.25
-	2.55		-	3		-	-	2.55
-	9.00	1	16,841	11		1	16,841	10.00
-	-		-	-		-	-	-
-	-		-	-		-	-	-
33,744	163.00		-	163		-	-	163.00
-	10.00		-	10		-	-	10.00
-	1.50		-	2		-	-	1.50
7,566	41.00	1	7,566	56		1	7,566	55.00

A055	MASMELOS MILLOWS CRZN 50UNDS	MILLOWS	50	UD	5,074	750		-	1,100
A056	MASMELOS MILLOWS OSO 50UNDS	MILLOWS	50	UD	5,062	450		-	1,250
A057	MAYONESA	aro	1	kg	6,857	1		-	1
A058	MAYONESA ARO 4000 GR	ARO	4	KG	27,020	1.55	2	13,510	21
A059	MIEL ABEJA DORADA	DORADA	1	KG	23,050	2		-	2
A060	MIGA DE PAN	max fresh	0.5	kg	3,414	2		-	2
A061	MOSTAZA	bary	1	kg	4,905	1.68	0.5	2,453	5
A062	OREGANO	el rey	0.25	kg	14,388	-0.65		-	1
A063	PAN TAJADO EXTRALARGO GUADA	GUADA	5.5	KG	3,860	0		-	-
A064	PANELA	panela	40	ud	42,280	170.75		-	263
A065	PANELITA LECHE ARO 75 UNDS	ARO	75	UD	17,976	1325		-	2,225
A066	PASTA DE TOMATE ARO	ARO	4	KG	28,564	73.2		-	92
A067	PASTA ESPAGUETIS	on perfect	1	kg	2,495	28		-	49
A068	PASTA MACARRON	pugliese	1	kg	2,518	5		-	5
A069	PASTA SOPA	on perfect	1	kg	794	6		-	6
A070	PASTA TORNILLOS	comarrico	1	kg	3,051	0		-	-
A071	PASTAS CONCHITA	on perfect	1	kg	2,834	8		-	3
A072	PIMIENTA MOLIDA	aro	0.5	kg	7,423	2.48		-	4
A073	SAL	aro	1	kg	707	-48.1	3.5	2,475	18
A074	SAL ARO	ARO	50	kg	28,564	0		-	4
A075	SAL PARRILLERA REFISAL	REFISAL	0.5	KG	4,301	0		-	-
A076	SALSA BARBECUE	aro	1	kg	5,524	2		-	6
A077	SALSA DE SOYA	aderezos	1	kg	5,623	4		-	4
A078	SALSA DE TOMATE	aro	1	kg	5,821	1		-	1
A079	SALSA DE TOMATE ARO 4300 GR	ARO	4.3	KG	22,001	14.5	3	15,350	29
A080	SALSA IGLESA	ARO	4	KG	20,899	-1		-	9
A081	SALSA NEGRA	aro	1	kg	4,834	-4.425		-	10
A082	TOMILLO EN ESCAMA	gran aroma	0.16	kg	9,472	0		-	-
A083	UVAS PASAS	aro	1	kg	14,715	3		-	5
A084	VINAGRE BLANCO	aro	1	LT	4,251	-12.15		-	12
A085	VINAGRE BLANCO 4000		4	LT	9,815	0		-	10

	-		-	450	45,666		-	650	8	\$ 812
	-		-		-		-	1,250	8	\$ 810
	-		-		-		-	1		\$ -
3	20,265	2	13,510	1	6,755	2	13,510	13	1	\$ 6,755
	-		-		-		-	2		\$ -
	-	8	54,624		-		-	6	2	\$ 13,656
1	4,905	1	4,905		-		-	3	1	\$ 4,905
	-	0.25	14,388		-		-	1		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
5	5,285	2	2,114		-		-	256		\$ -
	-	525	125,832		-		-	1,700	6	\$ 1,438
	-		-		-		-	92		\$ -
	-		-		-		-	49	6	\$ 14,970
	-		-		-		-	5		\$ -
	-		-		-		-	6		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	3	1	\$ 2,834
0.5	7,423		-		-		-	4		\$ -
3.5	2,475	3.5	2,475	3	2,121		-	28		\$ -
	-		-		-		-	4		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	6	2	\$ 11,048
	-		-		-		-	4		\$ -
	-		-		-		-	1		\$ -
	-	1	5,117	2.4	12,280	0.5	2,558	25		\$ -
4	20,899	1	5,225		-		-	4		\$ -
	-		-		-		-	10	1	\$ 4,834
	-		-		-		-	-		\$ -
1	14,715		-		-		-	4	1	\$ 14,715
	-		-		-	1	4,251	13		\$ -
	-	1	2,454		-		-	9		\$ -

1,050		-		-		-	400	40,592	
1,650		-		-		-		-	
1		-		-		-		-	
17	4	27,020		-	4	27,020	6	40,530	3
2		-		-		-		-	
-	5	-		-		-		-	
4		-		-		-		-	
-	1	-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
256	20	21,140		-		-		-	
2,150	450	107,856		-		-		-	
92		-		-		-		-	
55		-	19	47,405		-		-	
5		-		-		-		-	
6		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
4		-		-	5	14,170		-	
4		-		-	0.25	3,712	0.5	7,423	0.5
-	28	3	2,121	3	2,121	3	2,121	-	3
-	4		-	-		-		-	
-		-		-		-		-	
8		-		-		-		-	
4		-		-		-		-	
1		-		-		-		-	
25	4	20,466		-		-	4.4	22,513	4
4		-		-		-		-	
-	9	2	9,668			-		-	
-		-		-		-		-	
5		-	1	14,715		-	6	88,290	
-	13		-	-		-		-	
9	3.25	7,975		-		-	1	2,454	

-	650.00	18	1,827	1,550		-		-	1,550.00
-	1,650.00	18	1,822	2,550	450	45,558		-	2,100.00
-	1.00		-	1		-		-	1.00
20,265	- 0.45	2	13,510	8		-		-	7.55
-	2.00		-	2		-		-	2.00
-	- 5.00		-	5	0.5	3,414		-	- 5.50
-	4.38	2	9,810	6	0.5	2,453		-	5.88
-	- 0.90		-	1		-		-	- 0.90
-	-		-	-		-		-	-
-	235.75	1	1,057	276		-	20	21,140	255.75
-	1,700.00	10	2,397	2,450		-	150	35,952	2,300.00
-	92.20	2	14,282	100		-		-	100.20
-	36.00		-	36		-		-	36.00
-	5.00	20	50,360	25		-	20	50,360	5.00
-	6.00		-	6		-		-	6.00
-	-		-	-		-		-	-
-	- 1.00	6	17,004	5		-		-	5.00
7,423	2.53		-	3		-		-	2.53
2,121	- 40.10	20	14,140	- 20		-	3	2,121	- 23.10
-	- 3.50		-	4		-		-	- 3.50
-	-		-	-		-		-	-
-	8.00		-	8		-		-	8.00
-	4.00		-	4		-		-	4.00
-	1.00		-	1		-		-	1.00
20,466	12.40	2	10,233	21	0.5	2,558		-	20.50
-	4.00		-	4		-		-	4.00
-	- 10.93	1	4,834	- 10		-		-	- 9.93
-	-		-	-		-		-	-
-	- 2.00	4	58,860	2		-		-	2.00
-	- 13.15		-	13		-	1	4,251	- 14.15
-	4.75	1	2,454	9	0.5	1,227		-	8.25

A086	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	LT	4,301	4.5		-	5
A087	VINAGRE DE FRUTAS	ARO	1	LT	4,301	0		-	-
						0			-
Carnes, Pescados, Otros						0			-
B001	CARNE MOLER 80/20 RES	TERNEZ	1	kg	9,000	23.06		-	3
B002	CHATA/CARACH/LOMO ANCH	TERNEZ	1	kg	23,690	0		-	-
B003	CONTRAMUSLO DE POLLO	aro	1	kg	6,104	46.865		-	157
B004	COSTILLA DE CERDO VENTA		1	kg	15,000	0		-	-
B005	COSTILLA DE RES	ternez	1	kg	7,957	199.78		-	283
B006	CREMA CHANTILLY CLARCK	CLARCK	1	KG	24,254	0		-	-
B007	CREMA DE LECHE ALPINA	ALPINA	1.1	KG	11,200	4.9		-	16
B008	FILETE DE BASA (PESCADO)	omex foo	1	kg	9,701	17		-	17
B009	HIGADO INST DE RES TERNEZ	TERNEZ	1	kg	11,433	0		-	-
B010	HUEVOS TIPO A	ubadora s	30	ud	8,938	93	15	4,469	198
B011	HUEVOS TIPO B	ubadora s	30	ud	7,794	0		-	-
B012	JAMON DE CERDO ARO 52 UND	ARO	0.5	KG	15,881	0		-	-
B013	LECHE COLANTA ENTERA 6UNDS	COLANT A	1.1	KG	17,866	0		-	-
B014	LOMO DE CERDO	la sabana	1	kg	10,971	-128		-	128
B015	LOMO PORCION RETAIL READY	RETAIL READY	1	kg	12,500	223.6		-	382
B016	MILANESA ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	kg	16,400	214.11		-	400
B017	PECHUGA CRUDA	avicar	1	kg	9,701	0		-	-
B018	PECHUGA SIN HUESO NI PIEL	avicar	1	kg	9,701	74.45		-	272
B019	PERNIL POLLO SOLO O LIMPIO	aviocola	1	kg	8,502	169.2		-	91
B020	QUESO CAMPESINO	colanta	0.25	kg	4,633	0		-	-
B021	SALCHICHA PARRILLA ARO	ARO	0.5	KG	10,146	0		-	-
B022	SOBREBARRIGA DELG RES TERNEZ	TERNEZ	1	kg	16,391	79.4	73	1,196,543	6
B023	SUDAR ASISTIDA VENTA	TERNEZ	1	kg	15,200	60		-	132
Frutas, Lengües y Hortalizas						0			-

	-		-		-		-	5		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
								-		
								-		
	-		-		-		-	3	56.4	\$ 507,600
	-		-		-		-	-		\$ -
	-	110	671,440		-		-	47	112.5	\$ 686,700
	-		-		-		-	-		\$ -
10	79,570	10	79,570		-	10	79,570	253	51.3	\$ 408,194
	-		-		-		-	-		\$ -
	-	1	10,182	2	20,364	1.5	15,273	12	4	\$ 40,727
	-		-		-		-	17		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-	45	13,407		-		-	153		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	128		\$ -
53	662,500		-	55	687,500		-	274		\$ -
	-		-		-	71	1,164,400	329	73.7	\$ 1,208,680
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	272	76.25	\$ 739,701
	-		-		-		-	91		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	6		\$ -
	-		-		-		-	132	72.6	\$ 1,103,520
								-		

5		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-									
-									
59		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
160		-		-		-	101	616,504	
-		-		-		-		-	
304	10	79,570	10	79,570	10	79,570	10	79,570	10
-		-		-		-		-	
16	1	10,182		-		-	1	10,182	
17		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
153		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-	128	208,449		-		-		-	
274		-		-		-		-	
403	18	295,200		-	72	1,180,800		-	
-		-		-		-		-	
348	90	873,090	76	737,276		-		-	
91		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
6		-		-		-		-	
205	15	228,000		-		-		-	53
-									

-	4.50		-	5		-		-	4.50
-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	59.46	55	495,000	114	71	639,000		-	43.46
-	-		-	-		-		-	-
-	58.87		-	59		-		-	58.87
-	-		-	-		-		-	-
79,570	254.18		-	254	10	79,570	4	31,828	240.18
-	-		-	-		-		-	-
-	14.00	4	40,727	18		-	1	10,182	17.40
-	17.00		-	17		-		-	17.00
-	-		-	-		-		-	-
-	153.00		-	153		-		-	153.00
-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	147.00		-	147		-		-	147.00
-	273.60	74.2	927,500	348		-		-	347.80
-	312.99	79.2	1,298,880	392		-		-	392.19
-	-		-	-		-		-	-
-	182.28		-	182		-		-	182.28
-	91.40	78.2	664,856	170		-	110	935,220	59.60
-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	6.40	70	1,147,370	76		-		-	76.40
805,600	136.90		-	137		-		-	136.90
-	-		-	-		-		-	-

C001	ACELGAS		1	kg	1,744	0		-	-
C002	AGUACATE		1	kg	6,758	0		-	-
C003	AHUYAMA		1	kg	1,308	76.95	5	6,540	90
C004	AJO IMPORTADO MALLA		0.5	Kg	10,146	17.8		-	26
C005	ALVERJA FRESCA VAINA		1.5	kg	10,628	24	7	49,595	17
C006	APIO ESPAÑA UNIDAD		1	kg	1,526	7	3	4,578	31
C007	ARRACACHA		1.5	kg	7,031	55.465	21	98,427	34
C008	BANANO		1.5	kg	3,761	75.1		-	271
C009	BERENJENA		1.5	kg	2,453	50	2	3,270	71
C010	BROCOLI		1	kg	3,815	5.95	8	30,520	-
C011	CEBOLLA CABEZONA		3	kg	10,791	133	13	46,761	210
C012	CEBOLLA JUNCA		1	kg	3,379	10		-	19
C013	CILANTRO		0.5	kg	4,635	27	1	9,270	27
C014	CIMARRÓN EN ATADO		0.5	kg	5,180	3	1	10,360	6
C015	CIRUELAS		1	kg	4,469	0		-	-
C016	COCO		1	UD	3,088	0		-	8
C017	COLIFLOR		1	kg	3,924	6	8	31,392	5
C018	CURUBA		1	kg	1,581	0		-	-
C019	DURAZNO		0.82	kg	6,448	0		-	-
C020	ESPINACA		0.5	kg	1,635	23.6		-	35
C021	GUAYABA		1.5	kg	4,251	6		-	83
C022	GUINEO NEGRO, COLISERO		2	kg	2,616	13.6		-	14
C023	HABAS FRESCAS DESGRANADAS		1.5	kg	7,455	2.25		-	2
C024	HABICHUELA		1.5	kg	10,137	-8.5	8	54,064	18
C025	HIGO		1	kg	10,354	0		-	-
C026	LECHUGA BATAVIA UD		1	kg	1,635	60		-	142
C027	LIMÓN		5	kg	21,255	78.1		-	113
C028	LULO		1	kg	5,668	22.75		-	2
C029	MANDARINA		2	kg	5,996	71		-	71
C030	MANGO		2	kg	7,412	0.45		-	20
C031	MANZANA		1	kg	8,938	0		-	-
C032	MARACUYÁ		10	kg	49,050	119.8		-	150
C033	MAZORCA		1	kg	3,270	20.8		-	39
C034	MORA		1	kg	4,578	13		-	13

	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
7	9,156	5	6,540		-	25	32,700	53	22	\$ 28,776
	-		-		-		-	26	6	\$ 121,752
	-		-		-		-	17		\$ -
1	1,526	1	1,526	8	12,208	1	1,526	20	8	\$ 12,208
	-		-		-		-	34		\$ -
	-		-		-		-	271		\$ -
2	3,270	2	3,270		-	2	3,270	65	4	\$ 6,540
	-		-		-		-	-	8	\$ 30,520
1	3,597	1	3,597	6	21,582	24.2	87,047	178	9	\$ 32,373
	-		-		-		-	19	5	\$ 16,895
2	18,540		-	2	18,540	2	18,540	21	4	\$ 37,080
	-	1	10,360		-		-	5	1	\$ 10,360
	-		-		-		-	-		\$ -
4	12,352		-		-		-	4	7	\$ 21,616
	-		-		-		-	5		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
5	16,350	8	26,160		-		-	22	10	\$ 32,700
	-		-	25	70,850		-	58	17	\$ 48,178
	-		-		-		-	14		\$ -
	-		-		-		-	2	5	\$ 24,850
	-		-		-	6	40,548	12	6	\$ 40,548
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-	20	32,700		-	122		\$ -
	-		-		-		-	113	2	\$ 8,502
	-		-		-		-	2	25	\$ 141,700
	-		-		-		-	71		\$ -
10	37,060		-		-		-	10		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-	30	147,150	120	3	\$ 14,715
8	26,160		-		-		-	31	10	\$ 32,700
	-	25	114,450		-		-	12	25	\$ 114,450

-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
75		-	2	2,616		-	5	6,540	
29	0.2	4,058	0.2	4,058		-		-	0.2
17		-		-		-		-	
28	3	4,578	1	1,526	1	1,526	3	4,578	2
34		-		-		-		-	
271		-		-		-		-	
71		-	2	3,270	2	3,270	2	3,270	2
8		-		-		-		-	10
205	14	50,358	10	35,970	3	10,791	3	10,791	3
24	1	3,379	1	3,379		-	1	3,379	1
23		-	1	9,270		-		-	
5		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
11		-		-		-		-	
5		-		-		-		-	9
-		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
27		-		-		-		-	
83		-		-	25	70,850		-	
14		-		-		-		-	
10		-		-		-		-	
21		-		-	15	101,370		-	18
-		-		-		-		-	
122	18	29,430	6	9,810		-		-	
123	20	85,020		-		-		-	
23		-		-		-		-	25
71		-		-		-		-	
10		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
150		-		-		-	30	147,150	
41		-		-		-	6	19,620	
13		-	25	114,450		-		-	

-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	67.75	20.5	26,814	88		-		-	88.25
4,058	28.00		-	28		-	0.2	4,058	27.80
-	17.00		-	17		-		-	17.00
3,052	18.00	5	7,630	23		-	3	4,578	20.00
-	34.47		-	34		-		-	34.47
-	271.10		-	271		-		-	271.10
3,270	63.00	4	6,540	69		-		-	69.00
38,150	2.00	12	45,780	10		-		-	10.00
10,791	171.80	15	53,955	217	10	35,970	24	86,328	182.80
3,379	20.00	5	16,895	25		-		-	25.00
-	22.00	4	37,080	24		-	2	18,540	22.00
-	5.00	2	20,720	6		-		-	6.00
-	-		-	-		-		-	-
-	11.00	8	24,704	19		-		-	19.00
35,316	4.00	8	31,392	4		-		-	4.00
-	-		-	-		-		-	-
-	-		-	-		-		-	-
-	26.60	12	39,240	33		-		-	32.60
-	58.00	16	45,344	82	25	70,850		-	57.00
-	13.60		-	14	10.3	13,472		-	3.30
-	9.75		-	10		-		-	9.75
121,644	12.00	5	33,790	5		-		-	4.50
-	-		-	-		-		-	-
-	98.00	30	49,050	128		-		-	128.00
-	103.10	5	21,255	128		-	25.5	108,401	102.60
141,700	2.25	25	141,700	23		-		-	22.75
-	71.00		-	71		-		-	71.00
-	10.45	8	29,648	26		-		-	26.45
-	-		-	-		-		-	-
-	119.80	3	14,715	150		-		-	149.80
-	34.80	16	52,320	51		-		-	50.80
-	12.00	25	114,450	13		-		-	13.00

C035	NARANJA		12	kg	18,888	0		-	98
C036	PAPA CRIOLLA		1.5	kg	6,867	12		-	75
C037	PAPA PASTUSA		1	kg	2,344	84.5	15	35,153	250
C038	PAPA UNICA		1	kg	2,005	494		-	635
C039	PAPAYA		1	kg	1,853	0		-	-
C040	PEPINO COHOMBRO		1.5	kg	4,251	41		-	82
C041	PERA		1	kg	6,867	0		-	-
C042	PEREJIL		0.5	kg	5,180	25.5		-	28
C043	PIMENTON		1	kg	4,251	1.145	4	17,004	37
C044	PIÑA GOLDEN		1	Ud	4,360	5		-	3
C045	PLATANO MADURO-HARTON		3	kg	1,962	63.2		-	142
C046	PLATANO VERDE-ARTON		3	kg	5,886	178.1	68	133,416	267
C047	RAICES CHINAS		0.5	kg	3,488	8		-	32
C048	REMOLACHA		1	kg	2,071	0		-	-
C049	REPOLLO BLANCO		1	kg	1,635	95.975		-	156
C050	REPOLLO MORADO		1	kg	1,417	13		-	40
C051	TOMATE CHONTO		3	kg	5,397	92.3	13	23,387	195
C052	TOMATE DE ARBOL		2	kg	5,996	30.75	25	74,950	58
C053	YUCA		2	kg	4,796	39		-	119
C054	ZANAHORIA		5	kg	14,170	130.4	17	48,178	265
TOTALES								2,304,243	

	-		-		-		-	98		\$ -
6	27,468		-	21	96,138		-	48	40	\$ 183,120
11	25,779	15	35,153	10	23,435	15	35,153	199	96	\$ 224,976
	-	66	132,344		-	66	132,344	503	96	\$ 192,500
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-	20	56,680	62	14	\$ 39,676
	-		-		-		-	-		\$ -
	-		-		-	3	31,080	25	4	\$ 41,440
	-	10.3	43,785	2	8,502	2.2	9,352	22	15	\$ 63,765
	-		-		-		-	3	5	\$ 21,800
67	43,818		-		-		-	75	24	\$ 15,696
	-		-	75	147,150		-	192	24	\$ 47,088
	-	13	90,688		-		-	19		\$ -
	-		-		-		-	-		\$ -
20	32,700	8	13,080		-		-	128	15	\$ 24,525
	-		-	10	14,170		-	30		\$ -
	-		-	6	10,794	13	23,387	176	10	\$ 17,990
25	74,950		-		-		-	33	13	\$ 38,974
	-		-		-		-	119	40	\$ 95,920
7	19,838	13	36,842	10	28,340	14	39,676	221	2	\$ 5,668
	1,515,111		1,720,008		1,395,158		2,176,418			\$ 6,662,965

98		-		-		-		-	
108	66	302,148		-		-	66	302,148	
295		-	15	35,153	25	58,588	8	18,748	15
599		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
83		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
27		-		-		-		-	
37	5	21,255	1	4,251	3	12,753	6	25,506	3
8	13	56,680		-		-	6	26,160	
147		-		-		-		-	
264		-	65	127,530		-		-	70
19		-		-		-		-	
-		-		-		-		-	
143	18	29,430	10	16,350		-	15	24,525	
30		-	4	5,668		-		-	
206	20	35,980	15	26,985	3	5,397	6	10,794	
59		-		-		-		-	
199		-		-	75	179,850		-	
231	6	17,004	18	51,012	23	65,182	19	53,846	11
		2,871,466		1,630,006		2,498,820		1,710,092	
									Total Sa SEM

-	98.00		-	98		-		-	98.00
-	24.00	23	105,294	11	34	155,652		-	23.50
35,153	231.50	96	224,976	328	47	110,145	15	35,153	265.50
-	599.00	96	192,500	695		-		-	695.00
-	-		-	-		-		-	-
-	83.00	10	28,340	98	20	56,680		-	78.00
-	-		-	-		-		-	-
-	26.50	1	10,360	27		-		-	27.00
12,753	19.15	8	34,008	27	1	4,251	8	34,008	18.15
-	11.00	10	43,600	-	1	-		-	1.00
-	147.20	23	15,042	216		-		-	216.20
137,340	129.10	23	45,126	198		-	75	147,150	123.10
-	19.00		-	19		-		-	19.00
-	-		-	-		-		-	-
-	100.38	19.4	31,719	120		-		-	119.78
-	25.80		-	26		-		-	25.80
-	162.30	24	43,176	234	10	17,990	35	62,965	189.30
-	58.75	13	38,974	85		-		-	84.75
-	124.00	39	93,522	202		-		-	202.00
31,174	154.40	13	36,842	219	8	22,672	8	22,672	203.40
1,660,438						1,478,024		1,989,248	
10,370,821					Total Sa SEM	8,977,380	Total Sa SEM	9,336,622	

Anexos 8. Control del Inventario de Viveres, Hortalizas, Frutas y Carnes del Mes de Noviembre.

CODIGO	ARTICULO	CANTIDAD	UNIDAD CONSUMIDA	MEDIDA	VALOR	VALOR UNITARIO	ENTRADA		SALIDAS						
							MIERCOLES 07-09-2016	VALOR	12/09/2016	VALOR	13/09/2016	VALOR	14/09/2016	VALOR	
									lunes		martes		miercoles		
U001	Und servilleta Familia * 450	1	1	UD	\$ 4.000		\$ -		0		0		0		0
U002	Esponjilla Doble Uso	12	12	UD	\$ 7.500		0		0		0		0		0
U003	Espoja verde de fibra	1	1	UD	\$ 1.000		0		0		0		0		0
U004	Esponja de acero inoxidable	1	1	UD	\$ 1.700	5	8500	1	1700	1	1700	1	1700		1700
U005	Esponja brillo	1	1	UD	\$ 1.100		0		0		0		0		0
U006	Esponja oro-plata	6	6	UD	\$ 6.900	5	5750	1	6900	1	6900	1	6900		6900
U007	Esponjilla blanca	6	6	UD	\$ 6.000		0		0		0		0		0
U008	Cepillo tipo plancha	1	1	UD	\$ 5.000		0		0		0		0		0
U009	Cepillo para piso mango plastico	1	1	UD	\$ 6.000		0		0		0		0		0
U010	Atomizador X 1000 mlts	1	1	UD	\$ 7.900		0		0		0		0		0
U011	Cepillo Sanitario	1	1	UD	\$ 8.600		0		0		0		0		0
U012	Dispensador Jabon Liquido	1	1	UD	\$ 93.000		0		0		0		0		0
U013	Paño limpiador multiusos 38 * 40	1	1	UD	\$ 6.500		0		0		0		0		0
U014	Hipoclorito 13%	20	20	LT	\$ 67.680		0		0		0		0		0
U015	Alcohol Antiseptico al 70 %	1	1	LT	\$ 1.500		0		0		0		0		0
U016	Desengrasante galon * 4 LT	16	16	LT	\$ 114.350		0		0		0		0		0
U017	Detergente liquido concentrado	20	20	LT	\$ 119.000		0		0		0		0		0
U018	Esponja Ollas sartenes * 12	12	12		\$ 28.450		0		0		0		0		0
U019	Gel con triclosan transparente galon 4 litros	16	16	LT	\$ 103.450		0		0		0		0		0
U020	Guates de carnaza talla 8	1	1	Pares	\$ 8.220		0		0		0		0		0
U021	guantes de nilo talla 9	1	1	Pares	\$ 4.750		0		0		0		0		0
U022	Guantes de vinilo talla 9 caja * 100 UNI	50	50	UD	\$ 22.000	50	22000	12	264000	12	264000	12	264000		264000
U023	Jabon con triclosan lavado manos garafa 20 litros	20	20	LT	\$ 110.000		0		0		0		0		0
U024	Jabon en polvo bolsa * 1 Kg	1	1	KG	\$ 4.750	6	28500	1	4750	1	4750	1	4750		4750
U025	Papel aluminio rollo 1000 metros	1	1	ROLLOS	\$ 19.000		0		0		0		0		0
U026	Papel embolplas para alimentos Rollo de 1.500 metros * 38 de Ancho	1	1	ROLLOS	\$ 81.300		0		0		0		0		0
U027	limpiones de Cocina 40 * 65 CMS	4	4	UD	\$ 25.000		0		0		0		0		0
U028	Bolsa negra para el Aseo 90 * 120 unidad gruesa	10	10	UD	\$ 8.000		0		0		0		0		0
U029	Bolsa negra para el Aseo 75 * 90 unidad mediana	10	10	UD	\$ 4.300		0		0		0		0		0
U030	bolsa color azul 35 lt	25	25	UD	\$ 9.500	50	19000	8	76000	8	76000	8	76000		76000
U031	bolsa color gris 35 lt	25	25	UD	\$ 9.500	50	19000	8	76000	8	76000	8	76000		76000
U032	cofia	20	20	UD	\$ 6.000	20	6000	9	54000	9	54000	9	54000		54000
U033	tapa bocas	50	50	UD	\$ 12.000	1	240	9	108000	9	108000	9	108000		108000
U034	mechas de trapero cada 15 d	1	1	UD	5000	12	60000	1	5000	1	5000	1	5000		5000
								50	596350	50	596350	50	596350		596350

CODIGO	ARTICULO	CANTIDA D	UNIDAD CONSUMIDA	MEDIDA	VALOR	VALOR UNITARIO	saldo mes de septiembre	SALIDAS					Saldo Inventario			
								01/10/2016	VALOR	03/10/2016	VALOR	04/10/2016		VALOR	05/10/2016	VALOR
								Sabado		lunes	martes	miércoles				
U001	Und servilleta Familia * 450		1	1	UD	\$ 4.000	0		-		-	-	-	-	0	
U002	Espojilla Doble Uso		12	12	UD	\$ 7.500	0		-		-	-	-	-	0	
U003	Espoja verde de fibra		1	1	UD	\$ 1.000	0		-		-	-	-	-	0	
U004	Espojna de acero inoxidable		1	1	UD	\$ 1.700	3	1	1.700	1	1.700	1	1.700	1	1.700	-1
U005	Espojna brillo		1	1	UD	\$ 1.100	0		-		-	-	-	-	0	
U006	Espojna oro-plata		6	6	UD	\$ 6.900	78	1	1.150	1	1.150	1	1.150	1	1.150	74
U007	Espojilla blanca		6	6	UD	\$ 6.000	0		-		-	-	-	-	0	
U008	Cepillo tipo plancha		1	1	UD	\$ 5.000	0		-		-	-	-	-	0	
U009	Cepillo para piso mango plastico		1	1	UD	\$ 6.000	0		-		-	-	-	-	0	
U010	Atomizador X 1000 mlts		1	1	UD	\$ 7.900	0		-		-	-	-	-	0	
U011	Cepillo Sanitario		1	1	UD	\$ 8.600	0		-		-	-	-	-	0	
U012	Dispensador Jabon Liquido		1	1	UD	\$ 93.000	0		-		-	-	-	-	0	
U013	Paño limpiador multiusos 38 * 40		1	1	UD	\$ 6.500	0		-		-	-	-	-	0	
U014	Hipoclorito 13%		20	20	LT	\$ 67.680	0		-		-	-	-	-	0	
U015	Alcohol Antiseptico al 70 %		1	1	LT	\$ 1.500	0		-		-	-	-	-	0	
U016	Desengrasante galon * 4 LT		16	16	LT	\$ 114.350	0		-		-	-	-	-	0	
U017	Detergente liquido concentrado		20	20	LT	\$ 119.000	0		-		-	-	-	-	0	
U018	Espojna Ollas sartenes * 12		12	12		\$ 28.450	0		-		-	-	-	-	0	
U019	Gel con triclosan transparente galon 4 litros		16	16	LT	\$ 103.450	0		-		-	-	-	-	0	
U020	Guates de carnaza talla 8		1	1	Pares	\$ 8.220	0		-		-	-	-	-	0	
U021	guantes de nilo talla 9		1	1	Pares	\$ 4.750	0		-		-	-	-	-	0	
U022	Guantes de vinilo talla 9 caja * 100 UNI		50	50	UD	\$ 22.000	7346	12	5.280	12	5.280	12	5.280	12	5.280	7298
U023	Jabon con triclosan lavado manos garafa 20 litros		20	20	LT	\$ 110.000	0		-		-	-	-	-	0	
U024	Jabon en polvo bolsa * 1 Kg		1	1	KG	\$ 4.750	7	1	4.750	1	4.750	1	4.750	1	4.750	3
U025	Papel aluminio rollo 1000 metros		1	1	ROLLO	\$ 19.000	0		-		-	-	-	-	0	
U026	Papel embolplas para alimentos Rollo de 1.500 metros * 38 de Ancho		1	1	ROLLO	\$ 81.300	0		-		-	-	-	-	0	
U027	limpiones de Cocina 40 * 65 CMS		4	4	UD	\$ 25.000	0		-		-	-	-	-	0	
U028	Bolsa negra para el Aseo 90 * 120 unidad gruesa		10	10	UD	\$ 8.000	0		-		-	-	-	-	0	
U029	Bolsa negra para el Aseo 75 * 90 unidad mediana		10	10	UD	\$ 4.300	0		-		-	-	-	-	0	
U030	bolsa color azul 35 lt		25	1	UD	\$ 9.500	3664	8	76.000	8	76.000	8	76.000	8	76.000	3632
U031	bolsa color gris 35 lt		25	1	UD	\$ 9.500	3664	8	76.000	8	76.000	8	76.000	8	76.000	3632
U032	cofia		20	1	UD	\$ 6.000	1074	9	54.000	9	54.000	9	54.000	9	54.000	1038
U033	tapa bocas		50	1	UD	\$ 12.000	24	9	108.000	9	108.000	9	108.000	9	108.000	-12
U034	mechas de trapero cada 15 d		1	1	UD	\$ 5.000	22	1	5.000	1	5.000	1	5.000	1	5.000	18
								50	\$ 331.880,00	50	\$ 331.880,00	50	\$ 331.880,00	50	\$ 331.880,00	15682

CODIGO	ARTICULO	CANTIDA D	UNIDAD CONSUMID A	MEDI DA	VALOR	VALOR UNITARIO
U001	Und servilleta Familia * 450		1	1	UD	\$ 4.000
U002	Esponjilla Doble Uso		12	1	UD	\$ 7.500
U003	Espoja verde de fibra		1	1	UD	\$ 1.000
U004	Esponja de acero inoxidable		1	1	UD	\$ 17.000
U005	Esponja brillo		1	1	UD	\$ 1.100
U006	Esponja oro-plata		6	1	UD	\$ 6.900
U007	Esponjilla blanca		6	1	UD	\$ 6.000
U008	Cepillo tipo plancha		1	1	UD	\$ 5.000
U009	Cepillo para piso mango plastico		1	1	UD	\$ 6.000
U010	Atomizador X 1000 mlts		1	1	UD	\$ 7.900
U011	Cepillo Sanitario		1	1	UD	\$ 8.600
U012	Dispensador Jabon Liquido		1	1	UD	\$ 93.000
U013	Paño limpiador multiusos 38 * 40		1	1	UD	\$ 6.500
U014	Hipoclorito 13%		20	1	LT	\$ 67.680
U015	Alcohol Antiseptico al 70 %		1	1	LT	\$ 1.500
U016	Desengrasante galon * 4 LT		16	1	LT	\$ 114.350
U017	Detergente liquido concentrado		20	1	LT	\$ 119.000
U018	Esponja Ollas sartenes * 12		12	1		\$ 28.450
U019	Gel con triclosan transparente galon 4 litros		16	1	LT	\$ 103.450
U020	Guates de carnaza talla 8		1	1	Pares	\$ 8.220
U021	guantes de nilo talla 9		1	1	Pares	\$ 4.750
U022	Guantes de vinilo talla 9 caja * 100 UNI		50	1	UD	\$ 22.000
U023	Jabon con triclosan lavado manos garafa 20 litros		20	1	LT	\$ 110.000
U024	Jabon en polvo bolsa * 1 Kg		1	1	KG	\$ 4.750
U025	Papel aluminio rollo 1000 metros		1	1	ROLLOS	\$ 19.000
U026	Papel embolplas para alimentos Rollo de 1.500 metros * 38 de Ancho		1	1	ROLLOS	\$ 81.300
U027	limpiones de Cocina 40 * 65 CMS		4	4	UD	\$ 25.000
U028	Bolsa negra para el Aseo 90 * 120 unidad gruesa		10	1	UD	\$ 8.000
U029	Bolsa negra para el Aseo 75 * 90 unidad mediana		10	1	UD	\$ 4.300
U030	bolsa color azul 35 lt		25	1	UD	\$ 9.500
U031	bolsa color gris 35 lt		25	1	UD	\$ 9.500
U032	cofia		20	1	UD	\$ 6.000
U033	tapa bocas		50	1	UD	\$ 12.000
U034	mechas de trapero cada 15 d		1	1	UD	5000

SALIDAS	saldo								ENTRADA		SALDO TOTALDE CANTIDAD DE	
	10/11/2016 jueves	VALOR	11/11/2016 viernes	VALOR	15/11/2016 martes	VALOR	16/11/2016 miercoles	VALOR	Saldo Inventario	MIERCOLES 16-11-		VALOR
1,5	6.000	1,5	6.000	1,5	-	1,5	-	24		\$	-	24
-	-	1	1.000	1	-	1	-	288		\$	-	288
-	-							12		\$	-	12
2	34.000	2	34.000	2	4	2	4	183		\$	-	183
3	3.300	3	3.300	3	-	3	-	18		\$	-	18
1	1.150							663		\$	-	663
-	-							144		\$	-	144
1	5.000							1		\$	-	1
1	6.000							1		\$	-	1
1	7.900							4		\$	-	4
1	8.600							3		\$	-	3
-	-							5		\$	-	5
-	-							8		\$	-	8
0,25	846	0,25	846	0,25	-	0,25	-	39		\$	-	39
1	1.500							1		\$	-	1
0,03	214	0,03	214	0,03	-	0,03	-	64		\$	-	64
1,5	8.925	1,5	8.925	1,5	-	1,5	-	394		\$	-	394
1	2.371	1	2.371	1	-	1	-	8		\$	-	8
0,05	323	0,05	323	0,05	-	0,05	-	16		\$	-	16
1	8.220							11		\$	-	11
1	4.750							11		\$	-	11
21	9.240							124.231		\$	-	124.231
0,2	1.100	0,2	1.100	0,2	-	0,2	-	19		\$	-	19
2	9.500	2	9.500	2	20	2	20	292		\$	-	292
0,006	114							5		\$	-	5
0,006	488							3		\$	-	3
-	-							60		\$	-	60
5	4.000	5	4.000	5	-	5	-	130		\$	-	130
4	1.720	4	1.720	4	-	4	-	134		\$	-	134
-	-							62.918		\$	-	62.918
-	-							62.918		\$	-	62.918
12	3.600	12	3.600	12	579	12	579	7.956		\$	-	7.956
12	2.880	12	2.880	12	-	39	12	-	39	\$	-	2
1	5.000	1	5.000	1	49	1	49	124		\$	-	124
74,542	136741,32	46,53	84779,521	46,53	613,36	46,53	613,36	260685,868	0	0	0	260685,868

SALIDAS										ENTRADA		SALDO TOTAL DE MERCANCIA	SALDAS					
17/11/2016	VALOR	18/11/2016	VALOR	21/11/2016	VALOR	22/11/2016	VALOR	23/11/2016	VALOR	Saldo Inventario	MIERCOLES		VALOR	24/11/2016	VALOR	25/11/2016	VALOR	Saldo Inventario
jueves		viernes		lunes		martes		miercoles					jueves		viernes			
1,5	-	1,5	-	1,5	-	1,5	-	1,5	-	16,50		-	17	1,5	-	1,5	-	13,50
	-		-		-		-		-	288,00		-	288		-		-	288,00
1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	7,00		-	7	1	-	1	-	5,00
2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	173,00		-	173	2	4	2	4	169,00
3	-	3	-	3	-	3	-	1	-	5,00		-	5	1	-	1	-	3,00
	-		-		-		-		-	663,00		-	663		-		-	663,00
	-		-		-		-		-	144,00		-	144		-		-	144,00
	-		-		-		-		-	1,00		-	1		-		-	1,00
	-		-		-		-		-	1,00		-	1		-		-	1,00
	-		-		-		-		-	4,00		-	4		-		-	4,00
	-		-		-		-		-	3,00		-	3		-		-	3,00
	-		-		-		-		-	5,00		-	5		-		-	5,00
	-		-		-		-		-	8,00		-	8		-		-	8,00
0,25	-	0,25	-	0,25	-	0,25	-	0,25	-	37,75		-	38	0,25	-	0,25	-	37,25
	-		-		-		-		-	1,00		-	1		-		-	1,00
0,03	-	0,03	-	0,03	-	0,03	-	0,03	-	63,73		-	64	0,03	-	0,03	-	63,67
1,5	-	1,5	-	1,5	-	1,5	-	1,5	-	386,50		-	387	1,5	-	1,5	-	383,50
1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	3,00		-	3	1	-	1	-	1,00
0,05	-	0,05	-	0,05	-	0,05	-	0,05	-	15,55		-	16	0,05	-	0,05	-	15,45
	-		-		-		-		-	11,00		-	11		-		-	11,00
	-		-		-		-		-	11,00		-	11		-		-	11,00
	-		-		-		-		-	124.231,00		-	124.231		-		-	124.231,00
0,2	-	0,2	-	0,2	-	0,2	-	0,2	-	18,20		-	18	0,2	-	0,2	-	17,80
2	20	2	20	2	20	2	20	2	20	282,00		-	282	2	20	2	20	278,00
	-		-		-		-		-	4,99		-	5		-		-	4,99
	-		-		-		-		-	2,99		-	3		-		-	2,99
	-		-		-		-		-	60,00		-	60		-		-	60,00
5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	105,00		-	105	5	-	5	-	95,00
4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	114,00		-	114	4	-	4	-	106,00
	-		-		-		-		-	62.918,00		-	62.918		-		-	62.918,00
	-		-		-		-		-	62.918,00		-	62.918		-		-	62.918,00
12	579	12	579	12	579	12	579	12	579	7.896,00		-	7.896	12	579	12	579	7.872,00
12	(39)	12	-	39	12	-	39	12	-	62,00		-	62	12	-	39	-	86,00
1	49	1	49	1	49	1	49	1	49	119,00		-	119	1	49	1	49	117,00
46,53	613,36	46,53	613,36	46,53	613,36	46,53	613,36	44,53	613,36	260455,218	0	0	260455,218	44,53	613,36	44,53	613,36	260366,158

MENÚ PREPARACIÓN ESTANDARIZADO											
SEMANA 1					SEMANA 2						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes		
SOPA	platano colisero	carmelita	crema ahuyama	conchitas	verduras	SOPA	avena	cabello angel	granos mixtos	crema espinaca	crema arveja
ARROZ- CEREAL	blanco	perejil	blanco	perlado	Pasta guisada	ARROZ- CEREAL	blanco	De pimenton	perlado	De zanahoria	Pasta guisada
PROTEINA	pechuga asada	carne a la reina	cerdo BBQ	contramuslo apanado	Albondigas	PROTEINA	molida albondigas	cane asada	pechuga asada	contramuslo apanado	molida suelta
COSAPAN- TUBERCU	papa guisada	patacón	papa frita	maduro melado	yuca al perejil	COSAPAN- TUBERCU	yuca guisada	platano melado	papa al perejil	plátano en monedita	criolla miga de pan
ENSALADA	agridulce	zanahoria-habichuel	brocoli tomate	piña-zanahoria	pepino cuadros	ENSALADA	ensalada oriental	pico de gallo	rusa	uva piña	brocoli tomate
VINAGRETA	emulsion fruta	vinagreta 1	vinagreta simple	emulsion fruta	vinagreta pepino	VINAGRETA	Vinagreta oriental	vinagreta pepino	vinagreta 1	vinagreta agridulce	vinagreta simple
GRANOS- LEGUMINOSA		garbanzo		arveja		GRANOS- LEGUMINOSA		frijol		lenteja	
JUGO	guayaba	maracuyá	tomate arbol	limonada	mora	JUGO	guayaba	limonada	lulo	mora	tomate arbol
POSTRE	panelita	masmelo corazon	bocadillo hoja	banano	masmelo oso	POSTRE	masmelo corazon	panelita	bocadillo combinado	mandarina	masmelo oso
SEMANA 3					SEMANA 4						
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes		
SOPA	crema de tomate	sopa de arroz	de lentejas	crema de zanahoria	avena	SOPA	crema de arracacha	platano colisero	sopa de verduras	crema de apio español	sopa frijol
ARROZ- CEREAL	coco	al pimenton	verde	perlado	Pasta guisada	ARROZ- CEREAL	espinaca	de mazorca	uvas pasas	perlado	Pasta guisada
PROTEINA	sobrebarriga	molida croquetas	carne mechada	pechuga 2 colores	cerdo BBQ	PROTEINA	molida albondigas	cerdo a la plancha	carne al bisteck	pechuga guisada	carne mechada guisada
COSAPAN- TUBERCU	yuca al perejil	papa salsa blanca	pure papa	criolla miga de pan	platano melado	COSAPAN- TUBERCU	patacon	pure de papa	papa salada	yuca al perejil	platano melado
ENSALADA	mango batavia	popular	campesina	ensalada oriental	pepino cuadros	ENSALADA	arcoiris	piña-zanahoria	ensaldada conchitas	rusa	pico de gallo
VINAGRETA	vinagreta agridulce	vinagreta pepino	vinagreta 1	Vinagreta oriental	vinagreta pepino	VINAGRETA	emulsion fruta	vinagreta agridulce	vinagreta 1	vinagreta 1	vinagreta pepino
GRANOS- LEGUMINOSA		arveja		garbanzo		GRANOS- LEGUMINOSA		arveja		lentejas	
JUGO	guayaba	tomate arbol	maracuya	mora	limonada	JUGO	guayaba	tomate arbol	lulo	mora	limonada
POSTRE	masmelo corazon	bocadillo hoja	panelita	banano	masmelo oso	POSTRE	panelita	masmelo	bocadillo combinado	mandarina	masmelo oso
	21										
	lunes										
SOPA	crema De espinaca										
ARROZ- CEREAL	blanco										
PROTEINA	pescado plancha										
COSAPAN- TUBERCU	patacon										
ENSALADA	brocoli tomate										
VINAGRETA	vinagreta 1										
PROINCIPIO- LEGUMINOSA											
JUGO	guayaba										
POSTRE	masmelo corazon										

SEMANA 1

LUNES 1

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	PLÁTANO COLISERO								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0.0205	kg	1	kg	7,957	8.00	kg	63,656	
guineo negro	0.0342	kg	1	kg	1,308	13.34	kg	17,451	
alverja	0.0079	kg	0.5	kg	1,450	3.08	kg	8,929	
zanahoria	0.0105	kg	1	kg	2,834	4.11	kg	11,634	
papa pastusa	0.0263	kg	1	kg	2,344	10.26	kg	24,052	
ahuyama	0.0132	kg	1	kg	1,308	5.13	kg	6,712	
berenjena	0.0026	kg	1	kg	1,635	1.03	kg	1,678	
harina trigo	0.0013	kg	0.5	kg	831	0.50	kg	831	
cebolla junca	0.0005	kg	1	kg	3,379	0.20	kg	680	
cilantro	0.0005	kg	0.1	kg	927	0.20	kg	1,865	
apio españa	0.0026	kg	1	kg	1,526	1.03	kg	1,566	
pimenton	0.0005	kg	1	kg	4,251	0.21	kg	873	
perenjol	0.0013	kg	0.1	kg	1,036	0.51	kg	5,316	
sal	0.0018	kg	1	kg	707	0.72	kg	508	
pasta ajo	0.0003	kg	4.7	kg	54,861	0.10	kg	1,198	
								146,949	

ARROZ- CEREAL	BLANCO								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0.0462	kg	1	kg	3,425	18.00	kg	61,650	
aceite	0.0077	lt	1	lt	4,759	3.00	lt	14,277	
pimenton	0.0005	kg	1	kg	4,251	0.20	kg	850	
cebolla junca	0.0005	kg	1	kg	3,379	0.20	kg	680	
pasta ajo	0.0028	kg	4.7	kg	54,861	1.10	kg	12,840	
sal	0.0018	kg	1	kg	707	0.70	kg	495	
								90,792	

SEMANA 1

MARTES 2

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	CARMELITA								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0.0205	kg	1	kg	7,957	8.00	kg	63,656	
harina trigo	0.0158	kg	0.5	kg	831	6.16	kg	10,234	
alverja	0.0158	kg	0.5	kg	1,450	6.16	kg	17,858	
zanahoria	0.0158	kg	1	kg	2,834	6.16	kg	17,451	
ahuyama	0.0132	kg	1	kg	1,308	5.13	kg	6,712	
papa pastusa	0.0263	kg	1	kg	2,344	10.26	kg	24,052	
papa criolla	0.0053	kg	1	kg	4,578	2.05	kg	9,397	
cebolla junca	0.0005	kg	1	kg	3,379	0.20	kg	680	
pimenton	0.0005	kg	1	kg	4,251	0.20	kg	850	
cimarron	0.0005	kg	0.5	kg	3,800	0.20	kg	1,529	
cilantro	0.0005	kg	0.1	kg	927	0.20	kg	1,865	
apio españa	0.0026	kg	1	kg	1,526	1.00	kg	1,526	
perejil	0.0026	kg	0.1	kg	1,036	1.00	kg	10,360	
sal	0.0018	kg	1	kg	707	0.72	kg	508	
pasta ajo	0.0003	kg	4.7	kg	54,861	0.10	kg	1,198	
								167,876	

ARROZ- CEREAL	PEREJIL								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0.0462	kg	1	kg	3,425	18.00	kg	61,650	
aceite	0.0077	kg	1	kg	4,759	3.00	lt	14,277	
perejil	0.0051	kg	0.1	kg	1,036	2.00	kg	20,720	
pimenton	0.0005	kg	1	kg	4,251	0.20	kg	850	
cebolla junca	0.0005	kg	1	kg	3,379	0.20	kg	680	
pasta ajo	0.0028	kg	4.7	kg	54,861	1.10	kg	12,840	
sal	0.0018	kg	1	kg	707	0.70	kg	495	
								111,512	

ENSALADA		AGRIDULCE				TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
lechuga batavia	0.0564	kg	1	kg	1,635	22.00	kg	35,970
uvas pasas	0.0026	kg	1	kg	14,715	1.00	kg	14,715
mango	0.0205	kg	1	kg	3,706	8.00	kg	29,648
zanahoria	0.0154	kg	1	kg	1,635	6.00	kg	9,810
								90,143

VINAGRETA		EMULCIÓN DE FRUT,				TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0.0008	lt	1	lt	4,251	0.30	kg	1,275
mayonesa	0.0026	kg	1	kg	6,857	1.00	kg	6,857
crema de leche	0.0026	lt	1	lt	7,521	1.00	kg	7,521
salsa negra	0.0008	kg	1	kg	4,834	0.30	kg	1,450
sal	0.0001	kg	1	kg	707	0.05	kg	35
azucar	0.0003	kg	1	kg	2,877	0.10	kg	288
maracuya	0.0003	kg	1	kg	4,905	0.10	kg	491
								17,917

ENSALADA		ZANAHORIA-HABICHUELA				TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
zanahoria	0.0385	kg	1	kg	2,834	15.00	kg	42,510
habichuela	0.0385	kg	1	kg	6,758	15.00	kg	101,370
cebolla cabezona	0.0128	kg	1	kg	3,597	5.00	kg	17,985
papa unica	0.0128	kg	1	kg	2,005	5.00	kg	10,026
								171,891

VINAGRETA		VINAGRETA 1				TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0.0008	lt	1	lt	4,251	0.30	kg	1,275
mayonesa	0.0051	kg	1	kg	6,857	2.00	kg	13,714
salsa negra	0.0008	kg	1	kg	4,834	0.30	kg	1,450
sal	0.0003	kg	1	kg	707	0.10	kg	71
azucar	0.0001	kg	1	kg	2,877	0.05	kg	144
								16,654

GRANOS - LEGUMINOSA		GARBANZO				TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
garbanzo	0.0308	kg	1	kg	5,341	12.00	kg	64,092
sal	0.0018	kg	1	kg	707	0.70	kg	495
Guiso granos								
cebolla cabezona	0.0051	kg	1	kg	3,597	2.00	kg	7,194
tomate	0.0103	kg	1	kg	1,799	4.00	kg	7,196
pimenton	0.0026	kg	1	kg	4,251	1.00	kg	4,251
zanahoria	0.0026	kg	1	kg	2,834	1.00	kg	2,834
papa unica	0.0026	kg	1	kg	2,005	1.00	kg	2,005
salsa tomate	0.0013	kg	1	kg	5,821	0.50	kg	2,911
mantequilla	0.0013	kg	0.5	kg	3,695	0.50	kg	3,695
apio españa	0.0013	kg	1	kg	1,526	0.50	kg	763
aceite	0.0013	lt	1	lt	4759	0.50	lt	2,380
pasta ajo	0.0003	kg	4.7	kg	54,861	0.10	kg	1,167
sal	0.0004	kg	1	kg	707	0.15	kg	106
								99,088

JUGO									
GUAYABA									
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
guayaba	0.0500	kg	1	kg		2,834	19.50	kg	55,263
azucar	0.0200	kg	1	kg		2,877	7.80	kg	22,441
									77,704

POSTRE									
panelita									
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
panelita		1	ud	###	75	17,976	390	kg	93,475

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MP - MATERIA PRIMA			
			TOTAL
SOPA	platano colisero		146,949
ARROZ- CEREAL	blanco		90,792
PROTEINA	pechuga asada		727,344
COSAPAN- TUBERCU	papa guisada		157,441
ENSALADA	agridulce		90,143
VINAGRETA	emulsion fruta		17,917
GRANOS- LEGUMINOSA			
JUGO	guayaba		77,704
POSTRE	panelita		93,475
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA			1,401,764

JUGO									
MARACUYÁ									
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
maracuya	0.0625	kg	1	kg		4905	24.38	kg	119,559
azucar	0.0200	kg	1	kg		2877	7.80	kg	22,441
									142,000

POSTRE									
masmelo corazon									
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
masmelo corazon		1	ud	101	##	5,074	390	kg	39,577

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA			
			TOTAL
SOPA	carmelita		167,876
ARROZ- CEREAL	perejil		111,512
PROTEINA	carne a la reina		1,172,435
COSAPAN- TUBERCU	patacón		198,915
ENSALADA	zanahoria-habichuela		171,891
VINAGRETA	vinagreta 1		16,654
GRANOS- LEGUMIN	garbanzo		99,088
JUGO	maracuyá		142,000
POSTRE	masmelo corazon		39,577
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA			2,119,948

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA	
MOD-Mano de obra directa	143,000
CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
MOI-Mano de obra indirecta	533,945
Limpieza y desinfección	34,397
Materiales de aseo	53,387
Servicios públicos	91,342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS	713,071
CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION	
Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	3,594.27
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366.67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1,828.4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	5,789

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA	
MOD-Mano de obra directa	143,000
CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
MOI-Mano de obra indirecta	533,945
Limpieza y desinfección	34,397
Materiales de aseo	53,387
Servicios públicos	91,342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS	713,071
CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION	
Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	5,435.76
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366.67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1,828.4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	7,631

ENSALADA		BROCOLI-TOMATE					TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T	
	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
brocoli	0.026	kg	1	kg	3,815	10.00	kg	38,150	
cebolla	0.023	kg	1	kg	3,597	9.00	kg	32,373	
tomate	0.051	kg	1	kg	1,799	20.00	kg	35,980	
cilantro	0.003	kg	0	kg	927	1.00	kg	9,270	
								115,773	

VINAGRETA		VINAGRETA SIMPLE					TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T	
	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
limon	0.003	kg	1	kg	4,251	1.00	kg	4,251	
vinagre	0.003	lt	1	lt	4,251	1.00	kg	4,251	
salsa tomate	0.001	kg	1	kg	5,821	0.50	kg	2,911	
sal	0.000	kg	1	kg	707	0.10	kg	71	
azucar	0.000	kg	1	kg	2,877	0.05	kg	144	
								11,627	

ENSALADA		PIÑA-ZANAHORIA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T	
	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
repollo blanco	0.0462	kg	1	kg	1,635	18.00	kg	29,430	
piña	0.0231	ud	1	ud	4,360	9.00	kg	39,240	
zanahoria	0.0256	kg	1	kg	1,635	10.00	kg	16,350	
								85,020	

VINAGRETA		EMULCIÓN DE FRUT					TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T	
	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
vinagre	0.0008	lt	1	lt	4,251	0.30	kg	1,275	
mayonesa	0.0026	kg	1	kg	6,857	1.00	kg	6,857	
crema de leche	0.0026	lt	1	lt	7,521	1.00	kg	7,521	
salsa negra	0.0008	kg	1	kg	4,834	0.30	kg	1,450	
sal	0.0001	kg	1	kg	707	0.05	kg	35	
azucar	0.0003	kg	1	kg	2,877	0.10	kg	288	
maracuya	0.0003	kg	1	kg	4,905	0.10	kg	491	
								17,917	

GRANOS - LEGUMINOSA		ARVEJA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T	
	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
arveja	0.0308	kg	0.5	kg	1,450	12.00	kg	34,800	
sal	0.0018	kg	1	kg	707	0.70	kg	495	
Guiso granos									
cebolla cabezona	0.0051	kg	1	kg	3,597	2.00	kg	7,194	
tomate	0.0103	kg	1	kg	1,799	4.00	kg	7,196	
pimenton	0.0026	kg	1	kg	4,251	1.00	kg	4,251	
zanahoria	0.0026	kg	1	kg	2,834	1.00	kg	2,834	
papa unica	0.0026	kg	1	kg	2,005	1.00	kg	2,005	
salsa tomate	0.0013	kg	1	kg	5,821	0.50	kg	2,911	
mantequilla	0.0013	kg	0.5	kg	3,695	0.50	kg	3,695	
apio españa	0.0013	kg	1	kg	1,526	0.50	kg	763	
aceite	0.0013	lt	1	lt	4759	0.50	lt	2,380	
pasta ajo	0.0003	kg	4.7	kg	54,861	0.10	kg	1,167	
sal	0.0004	kg	1	kg	707	0.15	kg	106	
								69,796	

JUGO		TOMATE ARBOL				TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
tomate	0.0625	kg	1	kg	2998	24.38	kg	73,076
azucar	0.0200	kg	1	kg	2877	7.80	kg	22,441
								95,517

POSTRE		bocadillo hoja				TOTAL ALMUERZO			
Producto	USO UNITARIO	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
bocadillo hoja		1	ud	403	20	8,066	390	kg	157,287

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	crema ahuyama			155,119
ARROZ- CEREAL	blanco			90,792
PROTEINA	cerdo BBQ			798,873
COSAPAN- TUBERCULO	papa frita			204,611
ENSALADA	brocoli tomate			115,773
VINAGRETA	vinagreta simple			11,627
GRANOS- LEGUMINOSA				
JUGO	tomate arbol			95,517
POSTRE	bocadillo hoja			157,287
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1,629,598

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143,000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
MOI-Mano de obra indirecta			533,945
Limpieza y desinfección			34,397
Materiales de aseo			53,387
Servicios públicos			91,342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS			713,071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4,178.46
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366.67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1,828.4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	6,374

JUGO		LIMONES				TOTAL ALMUERZO		
Producto	USO UNITARIO	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
limon	0.0500	kg	1	kg	4251	19.50	kg	82,895
panela	0.0400	kg	0.45	kg	1057	15.60	kg	36,643
								119,537

POSTRE		banano				TOTAL ALMUERZO			
Producto	USO UNITARIO	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
banano		194.9	kg	489	1	2507	390	kg	190,532

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	conchitas			174,588
ARROZ- CEREAL	perlado			93,951
PROTEINA	contramuslo apanado			730,481
COSAPAN- TUBERCULO	maduro melado			137,648
ENSALADA	piña-zanahoria			85,020
VINAGRETA	emulsion fruta			17,917
GRANOS- LEGUMINOSA	arveja			69,796
JUGO	limonada			119,537
POSTRE	banano			190,532
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1,619,470

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143,000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
MOI-Mano de obra indirecta			533,945
Limpieza y desinfección			34,397
Materiales de aseo			53,387
Servicios públicos			91,342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS			713,071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4,152.49
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366.67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1,828.4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	6,347.54

SEMANA 1										
VIERNES		5								
Número de estudiantes en lista				390						
CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES										
SOPA	VERDURAS									
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO				
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
hueso de costilla	0,0205		kg	1		kg	7.957	8,00	kg	63.656
berenjena	0,0053		kg	1		kg	1.635	2,05	kg	3.356
pasta criolla	0,0132		kg	1		kg	4.578	5,13	kg	23.492
zanahoria	0,0184		kg	1		kg	2.834	7,18	kg	20.360
arveja seca	0,0079		kg	0,5		kg	1.450	3,08	kg	8.929
papa pastusa	0,0263		kg	1		kg	2.344	10,26	kg	24.052
mazorca	0,0211		kg	1		kg	3.270	8,21	kg	26.848
habas	0,0079		kg	1		kg	4.970	3,08	kg	15.302
ahuyama	0,0053		kg	1		kg	1.308	2,05	kg	2.685
cebolla junca	0,0005		kg	1		kg	3.379	0,20	kg	680
pimenton	0,0005		kg	1		kg	4.251	0,20	kg	850
cimarron	0,0005		kg	0,5		kg	3.800	0,20	kg	1.529
cilantro	0,0005		kg	0,1		kg	927	0,20	kg	1.865
apio españa	0,0026		kg	1		kg	1.526	1,00	kg	1.526
perejil	0,0026		kg	0,1		kg	1.036	1,00	kg	10.360
sal	0,0018		kg	1		kg	707	0,72	kg	508
pasta ajo	0,0003		kg	4,7		kg	54.861	0,10	kg	1.198
										207.196
PASTAS	VERDURAS									
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO				
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
pastas	0,0462		kg	1		kg	2.518	18,00	kg	45.324
albaca	0,0002		kg	0,2		kg	10.300	0,06	lt	3.090
tomate	0,0385		kg	1		kg	1.799	15,00	kg	26.985
cebolla cabezona	0,0051		kg	1		kg	3.597	2,00	kg	7.194
apio españa	0,0013		kg	1		kg	1.526	0,50	kg	763
mantequilla	0,0026		kg	0,5		kg	54.861	1,00	kg	109.722
pasta de tomate	0,0013		kg	4		kg	24.624	0,50	kg	3.078
mayonesa	0,0026		kg	1		kg	6.857	1,00	kg	6.857
pasta ajo	0,0028		kg	4,7		kg	36.731	1,10	kg	8.597
sal	0,0018		kg	1		kg	707	0,70	kg	495

VINAGRETA	VINAGRETA PEPINO								
	USO UNITARIO PEDIDO					TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
aceite oliva	0,0003	lt	1	lt	23.049	0,10	kg	2.305	
vinagre	0,0003	lt	1	lt	4.251	0,10	kg	425	
limon	0,0026	kg	1	kg	4.251	1,00	kg	4.251	
mostaza	0,0008	kg	1	kg	4.905	0,30	kg	1.472	
								8.453	

JUGO		MORA								
		USO UNITARIO		PEDIDO		TOTAL ALMUERZO				
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
mora	0,0500		kg	1		4578	19,5	kg	89.271	
azucar	0,0150		kg	1		2877	5,9	kg	16.830	
									106.101	
POSTRE		masmelo oso								
		USO UNITARIO		PEDIDO		TOTAL ALMUERZO				
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
masmelo oso		1	ud	101	50	5.062	390	kg	39.484	
CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES										
MATERIA PRIMA										
						TOTAL				
SOPA	verduras					207.196				
PASTA GUISADA	Pasta guisada					212.105				
PROTEINA	Albondigas					557.754				
COSAPAN- TUBER	yuca al perejil					196.906				
ENSALADA	pepino cuadros					106.507				
VINAGRETA	vinagreta pepino					8.453				
GRANOS- LEGUMINOSA										
JUGO	mora					106.101				
POSTRE	masmelo oso					39.484				
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA						1.434.505				
MOD - MANO DE OBRA DIRECTA										
MOD-Mano de obra directa						143.000				
CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN										
MOI-Mano de obra indirecta						533.945				
Limpieza y desinfección						34.397				
Materiales de aseo						53.387				
Servicios públicos						91.342				
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS						713.071				
CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION										
Número de estudiantes en lista						390				
Costo unitario de MP-materia prima del plato						3.678,22				
Costo unitario de MO- mano de obra del plato						366,67				
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato						1.828,4				
TOTAL VALOR RACION UNITARIA						5.873				

SEMANA 2

LUNES 6

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA		AVENA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656	
avena	0,0132	kg	1	kg	5.123	5,13	kg	26.289	
alverja	0,0079	kg	0,5	kg	1.450	3,08	kg	8.929	
zanahoria	0,0211	kg	1	kg	2.834	8,21	kg	23.269	
papa pastusa	0,0395	kg	1	kg	2.344	15,39	kg	36.078	
ahuyama	0,0211	kg	1	kg	1.308	8,21	kg	10.739	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865	
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,03	kg	1.566	
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,21	kg	873	
perenjil	0,0013	kg	0,1	kg	1.036	0,51	kg	5.316	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	kg	508	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	36.731	0,10	kg	802	
								180.569	

ARROZ- CEREAL		BLANCO					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650	
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,00	lt	14.277	
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,10	kg	12.840	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495	
								90.792	

PROTEINA		MOLIDA EN ALBONDIGAS					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
carne molida	0,128	kg	1	kg	9.000	50,00	kg	450.000	
salsa tomate	0,005	kg	1	kg	5.821	2,00	kg	11.642	
tomate	0,026	kg	1	kg	1.799	10,00	kg	17.990	
cebolla cabezona	0,015	kg	1	kg	3.597	6,00	kg	21.582	
pimenton	0,005	kg	1	kg	4.251	2,00	kg	8.502	
apio españa	0,003	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526	
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390	
ADOBO CARNES									
aceite	0,008	kg	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277	
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906	
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493	
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755	
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417	
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167	
sal	0,000	kg	1	kg	707	0,15	kg	106	
								557.754	

SEMANA 2

MARTES 7

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA		CABELLO DE ANGEL					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656	
cabello angel	0,0132	kg	1	kg	3.159	5,13	kg	16.211	
alverja	0,0079	kg	0,5	kg	1.450	3,08	kg	8.929	
zanahoria	0,0211	kg	1	kg	2.834	8,21	kg	23.269	
papa pastusa	0,0395	kg	1	kg	2.344	15,39	kg	36.078	
ahuyama	0,0132	kg	1	kg	1.308	5,13	kg	6.712	
papa criolla	0,0053	kg	1	kg	4.578	2,05	kg	9.397	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865	
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,03	kg	1.566	
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,21	kg	873	
perenjil	0,0013	kg	0,1	kg	1.036	0,51	kg	5.316	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	kg	508	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	36.731	0,10	kg	802	
								175.860	

ARROZ- CEREAL		PIMENTON					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650	
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,00	lt	14.277	
pimenton	0,0005	kg	0,1	kg	1.036	2,00	kg	20.720	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
pasta ajo	0,0028	kg	1	kg	3.379	1,10	kg	3.717	
sal	0,0018	kg	4,7	kg	54.861	0,70	kg	8.171	
								101.044	

PROTEINA		CARNE ASADA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
carne asar	0,1744	kg	1	kg	16.400	68,00	kg	1.115.200	
aceite	0,0154	lt	1	lt	4759	6,00	lt	28.554	
salsa negra	0,0026	kg	1	kg	4.834	1,00	kg	4.834	
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695	
salsa tomate	0,0051	kg	1	kg	5.821	2,00	kg	11.642	
ADOBO CARNES									
aceite	0,0073	kg	1	lt	4.759	2,85	lt	13.581	
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,11	kg	6.569	
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,35	kg	5.225	
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,16	kg	8.328	
salsa negra	0,0012	kg	1	kg	4.834	0,48	kg	2.299	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106	
								1.201.200	

COSAPAN-TUBERCULO YUCA GUISADA									COSAPAN-TUBERCULO MADURO MELADO														
USO UNITARIO PEDIDO TOTAL ALMUERZO									USO UNITARIO PEDIDO TOTAL ALMUERZO														
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T				
yuca	0,1795		kg	1		kg	2.398	70,00	kg	167.860	platano maduro	0,1667		kg	1		kg	1.962	65,00	kg	127.530		
aceite	0,0006		kg	1		kg	4.759	0,25	kg	1.190	panela	0,0205		ud	1		ud	1.057	8,00	kg	8.456		
pasta ajo	0,0003		kg	4,7		kg	54.861	0,10	kg	1.167	harina de trigo	0,0026		kg	0,5		kg	831	1,00	kg	1.662		
sal	0,0019		kg	1		kg	707	0,75	kg	530											137.648		
Guiso																							
cebolla cabezona	0,0051		kg	1		kg	3.597	2,00	kg	7.194													
tomate	0,0103		kg	1		kg	1.799	4,00	kg	7.196													
pimenton	0,0026		kg	1		kg	4.251	1,00	kg	4.251													
apio españa	0,0013		kg	1		kg	1.526	0,50	kg	763													
perejil	0,0013		kg	0,1		kg	1.036	0,50	kg	5.180													
aceite	0,0026		lt	1		ml	4759	1,00	kg	4.759													
pasta ajo	0,0003		kg	4,7		kg	54.861	0,10	kg	1.167													
sal	0,0004		kg	1		kg	707	0,15	kg	106													
										201.364													
ENSALADA ORIENTAL									ENSALADA PICO DE GALLO														
USO UNITARIO PEDIDO TOTAL ALMUERZO									USO UNITARIO PEDIDO TOTAL ALMUERZO														
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T				
raices chinas	0,0128		kg	0,25		kg	1.744	5,00	kg	34.880	cebolla	0,0308		kg	1		kg	3.597	12,00	kg	43.164		
pimenton	0,0205		kg	1		kg	4.251	8,00	kg	34.008	tomate	0,0667		kg	1		kg	1.799	26,00	kg	46.774		
zanahoria	0,0282		kg	1		kg	2.834	11,00	kg	31.174	cilantro	0,0026		kg	0,1		kg	927	1,00	kg	9.270		
habichuela	0,0128		kg	1		kg	6.758	5,00	kg	33.790												99.208	
repollo blanco	0,0256		kg	1		kg	1.635	10,00	kg	16.350													
panela	0,0051		kg	1		ud	1.057	2,00	kg	2.114													
salsa negra	0,0008		kg	1		kg	4.834	0,30	kg	1.450													
mantequilla	0,0013		kg	0,5		kg	3.695	0,50	kg	3.695													
										157.461													
VINAGRETA ORIENTAL									VINAGRETA VINAGRETA PEPINO														
USO UNITARIO PEDIDO TOTAL ALMUERZO									USO UNITARIO PEDIDO TOTAL ALMUERZO														
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T				
vinagre	0,0026		lt	1		lt	4.251	1,00	kg	4.251	aceite oliva	0,0003		lt	1		lt	23.049	0,1	kg	2.305		
salsa negra	0,0008		kg	1		kg	4.834	0,30	kg	1.450	vinagre	0,0003		lt	1		lt	4.251	0,1	kg	425		
mostaza	0,0008		kg	1		kg	4.905	0,30	kg	1.472	limon	0,0026		kg	1		kg	4.251	1,0	kg	4.251		
pimienta	0,0001		kg	0,5		kg	7.423	0,03	kg	371	mostaza	0,0008		kg	1		kg	4.905	0,3	kg	1.472		
sal	0,0003		kg	1		kg	707	0,10	kg	71												8.453	
azucar	0,0001		kg	1		kg	2.877	0,05	kg	144													
										7.758													

GRANOS - LEGUMINOSA									
Producto	USO UNITARIO			PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
frijol	0,0333	kg	0,5	kg		5.826	13,00	kg	151.476
panela	0,0051	ud	1	ud		1.057	2,00	ud	2.114
platano verde	0,0051	kg	1	kg		1.962	2,00	kg	3.924
sal	0,0018	kg	1	kg		707	0,70	kg	495
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg		3.597	2,00	kg	7.194
tomate	0,0103	kg	1	kg		1.799	4,00	kg	7.196
pimenton	0,0026	kg	1	kg		4.251	1,00	kg	4.251
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg		3.695	0,50	kg	3.695
apio españa	0,0013	kg	1	kg		1.526	0,50	kg	763
aceite	0,0013	lt	1	lt		4759	0,50	lt	2.380
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg		54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg		707	0,15	kg	106
									184.761

JUGO GUAYABA									
Producto	USO UNITARIO			PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
guayaba	0,0500	kg	1	kg		2834	19,50	kg	55.263
azucar	0,0200	kg	1	kg		2877	7,80	kg	22.441
									77.704

POSTRE masmelo corazon									
Producto	USO UNITARIO			PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
masmelo corazon		1	ud	101	50	5.074	390	kg	39.577

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES			
MATERIA PRIMA			TOTAL
SOPA	avena		180.569
ARROZ- CEREAL	blanco		90.792
PROTEINA	molida albondigas		557.754
COSAPAN- TUBERCULO	yuca guisada		201.364
ENSALADA	ensalada oriental		157.461
VINAGRETA	Vinagreta oriental		7.758
GRANOS- LEGUMINOSA			
JUGO	guayaba		77.704
POSTRE	masmelo corazon		39.577
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA			1.312.978

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143.000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
MOI-Mano de obra indirecta			533.945
Limpieza y desinfección			34.397
Materiales de aseo			53.387
Servicios públicos			91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS			713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION		
Número de estudiantes en lista		390
Costo unitario de MP-materia prima del plato		3.366,61
Costo unitario de MO- mano de obra del plato		366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato		1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA		5.562

GRANOS - LEGUMINOSA									
Producto	USO UNITARIO			PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
frijol	0,0333	kg	0,5	kg		5.826	13,00	kg	151.476
panela	0,0051	ud	1	ud		1.057	2,00	ud	2.114
platano verde	0,0051	kg	1	kg		1.962	2,00	kg	3.924
sal	0,0018	kg	1	kg		707	0,70	kg	495
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg		3.597	2,00	kg	7.194
tomate	0,0103	kg	1	kg		1.799	4,00	kg	7.196
pimenton	0,0026	kg	1	kg		4.251	1,00	kg	4.251
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg		3.695	0,50	kg	3.695
apio españa	0,0013	kg	1	kg		1.526	0,50	kg	763
aceite	0,0013	lt	1	lt		4759	0,50	lt	2.380
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg		54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg		707	0,15	kg	106
									184.761

JUGO LIMONES									
Producto	USO UNITARIO			PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
limon	0,0500	kg	1	kg		4251	19,50	kg	82.895
panela	0,0400	kg	0,45	kg		1057	15,60	kg	36.643
									119.537

POSTRE panelita									
Producto	USO UNITARIO			PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
panelita		1	ud	240	75	17.976	390	kg	93.475

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES			
MATERIA PRIMA			TOTAL
SOPA	cabello angel		175.860
ARROZ- CEREAL	De pimenton		101.044
PROTEINA	cane asada		1.201.200
COSAPAN- TUBERCULO	platano melado		137.648
ENSALADA	pico de gallo		99.208
VINAGRETA	vinagreta pepino		8.453
GRANOS- LEGUMINO	frijol		184.761
JUGO	limonada		119.537
POSTRE	panelita		93.475
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA			2.121.186

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143.000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
MOI-Mano de obra indirecta			533.945
Limpieza y desinfección			34.397
Materiales de aseo			53.387
Servicios públicos			91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS			713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION		
Número de estudiantes en lista		390
Costo unitario de MP-materia prima del plato		5.438,94
Costo unitario de MO- mano de obra del plato		366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato		1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA		7.634

SEMANA 2

MIÉRCOLES 8

Número de estudiantes en lista **390**

CÁLCULO GENERAL DE MARERÍA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	GRANOS MIXTOS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,0	kg	63.656
arveja	0,013	kg	0,5	kg	1.450	5,1	kg	14.882
garbanzo	0,008	kg	1	kg	5.341	3,1	kg	16.445
lenteja	0,008	kg	0,5	kg	2.812	3,1	kg	17.316
frijol	0,003	kg	0,5	kg	5.826	1,0	kg	11.959
zanahoria	0,016	kg	1	kg	2.834	6,2	kg	17.451
berenjena	0,005	kg	1	kg	1.635	2,1	kg	3.356
papa pastusa	0,039	kg	1	kg	2.344	15,4	kg	36.078
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pimenton	0,001	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,2	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,2	kg	1.865
apio españa	0,003	kg	1	kg	1.526	1,0	kg	1.526
perejil	0,003	kg	0,1	kg	1.036	1,0	kg	10.360
sal	0,002	kg	1	kg	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.198
								199.657

ARROZ- CEREAL	PERLADO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,0	kg	61.650
aceite	0,0077	kg	1	kg	4759	3,0	lt	14.277
cabello de angel	0,0026	kg	1	kg	3.159	1,0	kg	3.159
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,1	kg	12.840
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495
								93.951

SEMANA 2

JUEVES 9

Número de estudiantes en lista **390**

CÁLCULO GENERAL DE MARERÍA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

CREMA	ESPINACA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,0	kg	63.656
zanahoria	0,0077	kg	1	kg	2.834	3,0	kg	8.502
espinaca	0,0410	kg	0,5	kg	1.635	16,0	kg	52.320
papa pastusa	0,0205	kg	1	kg	2.344	8,0	kg	18.748
ahuyama	0,0128	kg	1	kg	1.308	5,0	kg	6.540
berenjena	0,0051	kg	1	kg	1.635	2,0	kg	3.270
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	2,0	kg	3.324
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,2	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,2	kg	1.865
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,0	kg	1.526
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.198
								171.905

ARROZ- CEREAL	DE ZANAHORIA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0436	kg	1	kg	3.425	17,0	kg	58.225
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,0	lt	14.277
zanahoria	0,0103	kg	1	kg	2.834	4,0	kg	11.336
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,1	kg	12.840
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495
								98.703

PROTEINA		PECHUGA ASADA							
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
pechuga	0,1744	kg	1	kg	9.701	68,0	kg	659.668	
aceite	0,0154	lt	1	lt	4.759	6,0	lt	28.554	
ADOBOS CARNES									
aceite	0,0077	kg	1	kg	4.759	3,0	kg	14.277	
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,1	kg	6.906	
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,4	kg	5.493	
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,2	kg	8.755	
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,5	kg	2.417	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106	
								727.344	

PROTEINA		CONTRAMUSLO APANADO							
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
contramuslo	0,2692	kg	1	kg	6.104	105,0	kg	640.920	
aceite	0,0154	lt	1	lt	4759	6,0	lt	28.554	
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	2,0	kg	3.324	
miga de pan	0,0051	kg	0,5	kg	3.414	2,0	kg	13.656	
mostaza	0,0026	kg	1	kg	4.905	1,0	kg	4.905	
ADOBOS CARNES									
aceite	0,0077	lt	1	lt	4.759	3,0	lt	14.277	
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,1	kg	6.906	
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,4	kg	5.493	
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,2	kg	8.755	
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,5	kg	2.417	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106	
								730.481	

COSAPAN-TUBERCULO		PAPA AL PEREJIL							
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
Papa unica	0,159	kg	1	kg	2.005	62,0	kg	124.323	
aceite	0,001	lt	1	lt	4.759	0,3	lt	1.190	
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	36.731	0,1	kg	782	
sal	0,002	kg	1	kg	707	0,8	kg	530	
guiso perejil									
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390	
perejil	0,003	kg	0,1	kg	1.036	1,0	kg	10.360	
crema de leche	0,003	kg	1	kg	7.521	1,0	kg	7.521	
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167	
sal	0,000	kg	1	kg	707	0,2	kg	106	
								153.369	

COSAPAN-TUBERCULO		PLATANO VERDE MONEDAS							
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
platanos verdes	0,1667	kg	1	kg	1.962	65,0	kg	127.530	
aceite	0,0385	lt	1	lt	4759	15,0	lt	71.385	
								198.915	

ENSALADA		RUSA							
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
habichuela	0,0154	kg	1	kg	6.758	6,0	kg	40.548	
coliflor	0,0128	kg	1	kg	3.924	5,0	kg	19.620	
zanahoria	0,0333	kg	1	kg	2.834	13,0	kg	36.842	
arveja fresca	0,0051	kg	1	kg	7.085	2,0	kg	14.170	
papa unica	0,0205	kg	1	kg	2.005	8,0	kg	16.042	
cebolla cabezona	0,015	kg	1	kg	3.597	6,0	kg	21.582	
huevos	0,077	ud	30	ud	8.938	30,0	kg	8.938	
								157.742	

ENSALADA		UVAS-PIÑA							
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
repollo morado	0,031	kg	1	kg	1.417	12,0	kg	17.004	
lechuga batavia	0,049	kg	1	kg	1.635	19,0	kg	31.065	
uvas pasas	0,003	kg	1	kg	14.715	1,0	kg	14.715	
piña	0,021	kg	1	ud	4.360	8,0	kg	34.880	
								97.664	

VINAGRETA		VINAGRETA 1					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,30	kg			1.275	
mayonesa	0,0051	kg	1	kg	6.857	2,00	kg			13.714	
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg			1.450	
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,10	kg			71	
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,05	kg			144	
										16.654	

VINAGRETA		AGRIDLUCCE					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
vinagre	0,0018	lt	1	lt	4.251	0,7	kg			2.976	
mayonesa	0,0026	kg	1	kg	6.857	1,0	kg			6.857	
leche condensada	0,0021	lt	1,3	lt	14.326	0,8	kg			8.816	
										18.649	

GRANOS - LEGUMINOSA		LENTEJA					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
lenteja	0,0308	kg	0,5	kg	2.812	12,0	kg			67.488	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg			495	
Guiso granos											
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg	3.597	2,0	kg			7.194	
tomate	0,0103	kg	1	kg	1.799	4,0	kg			7.196	
pimenton	0,0026	kg	1	kg	4.251	1,0	kg			4.251	
zanahoria	0,0026	kg	1	kg	2.834	1,0	kg			2.834	
papa unica	0,0026	kg	1	kg	2.005	1,0	kg			2.005	
salsa tomate	0,0013	kg	1	kg	5.821	0,5	kg			2.911	
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,5	kg			3.695	
apio españa	0,0013	kg	1	kg	1.526	0,5	kg			763	
aceite	0,0013	lt	1	lt	4759	0,5	lt			2.380	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg			1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg			106	
										102.484	

JUGO		LULO					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
lulo	0,0625	kg	1	kg	5.668	24,4	kg			138.158	
azucar	0,0200	kg	1	kg	2877	7,8	kg			22.441	
										160.598	

JUGO		MORA					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
mora	0,0500	kg	1	kg	4578	19,5	kg			89.271	
azucar	0,0150	kg	1	kg	2877	5,9	kg			16.830	
										106.101	

POSTRE		bocadillo combinado					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
bocadillo combinad	1	ud	425	20	8.491	390,0	kg			165.575	

POSTRE		mandarina					TOTAL ALMUERZO				
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q		M		\$ T	
	Q	M	Q	M		Q	M	Q	M		
mandarina	194,9	kg	584	1	2998	390,0	kg			227.848	

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	granos mixtos			199.657
ARROZ- CEREAL	perlado			93.951
PROTEINA	pechuga asada			727.344
COSAPAN- TUBERCU	papa al perejil			153.369
ENSALADA	rusa			157.742
VINAGRETA	vinagreta 1			16.654
GRANOS- LEGUMINOSA				
JUGO	lulo			160.598
POSTRE	bocadillo combinado			165.575
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.674.889

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	crema espinaca			171.905
ARROZ- CEREAL	De zanahoria			98.703
PROTEINA	contramuslo apanado			730.481
COSAPAN- TUBERCU	plátano en moneditas			198.915
ENSALADA	uva piña			97.664
VINAGRETA	vinagreta agridulce			18.649
GRANOS- LEGUMINOSA	lenteja			102.484
JUGO	mora			106.101
POSTRE	mandarina			227.848
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.752.750

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA

MOD-Mano de obra directa				143.000
--------------------------	--	--	--	---------

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA

MOD-Mano de obra directa				143.000
--------------------------	--	--	--	---------

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MOI-Mano de obra indirecta				533.945
Limpieza y desinfección				34.397
Materiales de aseo				53.387
Servicios públicos				91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS				713.071

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MOI-Mano de obra indirecta				533.945
Limpieza y desinfección				34.397
Materiales de aseo				53.387
Servicios públicos				91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS				713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista		390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4.294,59	
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67	
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.825,4	
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	6.490	

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista		390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4.494,23	
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67	
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.825,4	
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	6.689	

SEMANA 2										
VIERNES		10								
Número de estudiantes en lista		390								
CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES										
CREMA										
ARVEJA										
USO UNITARIO PEDIDO										
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
hueso de costilla	0,0205		kg	1		kg	7.957	8,0	kg	63.656
alverja	0,0342		kg	0,5		kg	1.450	13,3	kg	38.692
harina trigo	0,0053		kg	0,5		kg	831	2,1	kg	3.411
mantequilla	0,0026		kg	0,5		kg	3.695	1,0	kg	7.584
papa pastusa	0,0263		kg	1		kg	2.344	10,3	kg	24.052
leche en polvo	0,0053		kg	1		kg	16.841	2,1	kg	34.568
lechuga batavia	0,0158		kg	1		kg	1.635	6,2	kg	10.068
cebolla junca	0,0005		kg	1		kg	3.379	0,2	kg	680
pimenton	0,0005		kg	1		kg	4.251	0,2	kg	873
cimarron	0,0005		kg	0,5		kg	3.800	0,2	kg	1.529
cilantro	0,0005		kg	0,1		kg	927	0,2	kg	1.865
apio españa	0,0026		kg	1		kg	1.526	1,0	kg	1.566
sal	0,0018		kg	1		gr	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,0003		kg	4,7		gr	54.861	0,1	gr	1.198
									190.250	
PASTAS										
USO UNITARIO PEDIDO										
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
pastas	0,0462		kg	1		kg	2.518	18,0	kg	45.324
albaca	0,0002		kg	0,2		kg	10.300	0,1	lt	3.090
tomate	0,0385		kg	1		kg	1.799	15,0	kg	26.985
cebolla cabezona	0,0051		kg	1		kg	3.597	2,0	kg	7.194
apio españa	0,0013		kg	1		kg	1.526	0,5	kg	763
mantequilla	0,0026		kg	0,5		kg	54.861	1,0	kg	109.722
pasta de tomate	0,0013		kg	4		kg	24.624	0,5	kg	3.078
mayonesa	0,0026		kg	1		kg	6.857	1,0	kg	6.857
pasta ajo	0,0028		kg	4,7		kg	36.731	1,1	kg	8.597
sal	0,0018		kg	1		kg	707	0,7	kg	495
									212.105	
PROTEINA										
CARNE MOLIDA SUELTA										
USO UNITARIO PEDIDO										
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
carne molida	0,1282		kg	1		kg	9.000	50,0	kg	450.000
salsa tomate	0,0051		kg	1		kg	5.821	2,0	kg	11.642
tomate	0,0256		kg	1		kg	1.799	10,0	kg	17.990
cebolla cabezona	0,0154		kg	1		kg	3.597	6,0	kg	21.582
pimenton	0,0051		kg	1		kg	4.251	2,0	kg	8.502
apio españa	0,0026		kg	1		kg	1.526	1,0	kg	1.526
mantequilla	0,0026		kg	0,5		kg	3.695	1,0	kg	7.390
aceite	0,0026		lt	1		lt	4.759	1,0	lt	4.759
pasta ajo	0,0005		kg	4,7		kg	36.731	0,2	kg	1.563
sal	0,0019		kg	1		kg	707	0,8	kg	530
ADOBO CARNES										
aceite	0,0077		lt	1		lt	4.759	3,0	lt	14.277
oregano	0,0003		kg	0,25		kg	14.388	0,1	kg	6.906
pimienta	0,0009		kg	0,5		kg	7.423	0,4	kg	5.493
albahaca	0,0004		kg	0,2		kg	10.300	0,2	kg	8.755
salsa negra	0,0013		kg	1		kg	4.834	0,5	kg	2.417
pasta ajo	0,0003		kg	4,7		kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004		kg	1		kg	707	0,2	kg	106

JUGO		TOMATE ARBOL							
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	Q	M	\$	Q	M	\$	T
tomate	0,0625	kg	1	kg	2998	24,4	kg		73.076
azucar	0,0200	kg	1	kg	2877	7,8	kg		22.441
									95.517
POSTRE		masmelo oso							
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	Q	M	\$	Q	M	\$	T
masmelo oso		1 ud	101	50	5.062	390,0	kg		39.484
CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES									
MATERIA PRIMA									
					TOTAL				
SOPA	crema arveja				190.250				
PASTA GUISADA	Pasta guisada				212.105				
PROTEINA	molida suelta				564.606				
COSAPAN- TUBERCU	criolla miga de pan				317.055				
ENSALADA	brocoli tomate				115.773				
VINAGRETA	vinagreta simple				11.627				
GRANOS- LEGUMINOSA									
JUGO	tomate arbol				95.517				
POSTRE	masmelo oso				39.484				
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA					1.546.416				
MOD - MANO DE OBRA DIRECTA									
MOD-Mano de obra directa					143.000				
CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN									
MOI-Mano de obra indirecta					533.945				
Limpieza y desinfección					34.397				
Materiales de aseo					53.387				
Servicios públicos					91.342				
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS					713.071				
CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION									
Número de estudiantes en lista					390				
Costo unitario de MP-materia prima del plato					3.965,17				
Costo unitario de MO- mano de obra del plato					366,67				
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato					1.828,4				
TOTAL VALOR RACION UNITARIA					6.160				

SEMANA 3	
LUNES	11
Número de estudiantes en lista	390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

CREMA	TOMATE					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656
tomate	0,0641	kg	1	kg	1.799	25,00	kg	44.975
zanahoria	0,0077	kg	1	kg	2.834	3,00	kg	8.502
papa pastusa	0,0051	kg	1	kg	2.344	2,00	kg	4.687
leche en polvo	0,0026	kg	1	kg	16.841	1,00	kg	16.841
crema de leche	0,0051	kg	1	kg	7.521	2,00	kg	15.042
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	2,00	kg	3.324
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,20	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526
perejil	0,0026	kg	0,1	kg	1.036	1,00	kg	10.360
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.198
crema de leche	0,0026	lt	1	lt	7.521	1,03	kg	7.719
								190.651

ARROZ- CEREAL	COCO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,00	lt	14.277
coco	0,0103	kg	1	kg	3.088	4,00	kg	12.352
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,10	kg	12.840
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495
								103.144

SEMANA 3	
MARTES	12
Número de estudiantes en lista	390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	ARROZ					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656
arroz	0,0211	kg	1	kg	3.425	8,21	kg	28.121
alverja	0,0079	kg	0,5	kg	1.450	3,08	kg	8.929
zanahoria	0,0158	kg	1	kg	2.834	6,16	kg	17.451
papa pastusa	0,0395	kg	1	kg	2.344	15,39	kg	36.078
ahuyama	0,0132	kg	1	kg	1.308	5,13	kg	6.712
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,03	kg	1.566
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,21	kg	873
perenjil	0,0013	kg	0,1	kg	1.036	0,51	kg	5.316
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	gr	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	gr	1.198
								172.953

ARROZ- CEREAL	PIMENTON					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,00	lt	14.277
pimenton	0,0051	kg	0,1	kg	1.036	2,00	kg	20.720
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	1	kg	3.379	1,10	kg	3.717
sal	0,0018	kg	4,7	kg	54.861	0,70	kg	8.171
								109.214

PROTEINA	SOBREBARRIGA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO PEDIDO					Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
carne	0,1718	kg	1	kg	16.391	67,00	kg	1.098.194
salsa negra	0,002	kg	1	kg	4.834	0,95	kg	4.598
tomate	0,002	kg	1	kg	1.799	0,95	kg	1.711
cebolla cabezona	0,002	kg	1	kg	3.597	0,95	kg	3.422
pimenton	0,002	kg	1	kg	4.251	0,95	kg	4.044
apio españa	0,002	kg	1	kg	1.526	0,95	kg	1.452
mantequilla	0,001	kg	0,5	kg	3.695	0,48	kg	3.515
mostaza	0,0024	kg	1	kg	4.905	0,95	kg	4.666
ADOBO CARNES								
aceite	0,0077	lt	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								1.160.723

COSAPAN-TUBERCULO	YUCA AL PEREJIL					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO PEDIDO					Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
yuca	0,1795	kg	1	kg	2.398	70,00	kg	167.860
aceite	0,0006	lt	1	lt	4.759	0,25	lt	1.190
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0019	kg	1	kg	707	0,75	kg	530
guiso perejil								
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390
perejil	0,0026	kg	0,1	kg	1.036	1,00	kg	10.360
crema de leche	0,0026	kg	1	kg	7.521	1,00	kg	7.521
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								197.292

ENSALADA	MANGO-BATAVIA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO PEDIDO					Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
mango	0,0205	kg	1	kg	3.706	8,00	kg	29.648
lechuga batavia	0,0590	kg	1	kg	1.635	23,00	kg	37.605
mazorca	0,0205	kg	1	kg	3.270	8,00	kg	26.160
uvas pasas	0,0026	kg	1	kg	14.715	1,00	kg	14.715
								108.128

PROTEINA	MOLIDA EN CROQUETAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO PEDIDO					Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
carne molida	0,1282	kg	1	kg	9.000	50,00	kg	450.000
aceite	0,0154	lt	1	lt	4.759	6,00	kg	28.554
cebolla cabezona	0,0205	kg	1	kg	3.597	8,00	kg	28.776
tomate	0,0308	kg	1	kg	1.799	12,00	kg	21.588
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526
ADOBO CARNES								
aceite	0,0077	lt	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								576.422

COSAPAN-TUBERCULO	PAPA EN SALSA BLANCA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO PEDIDO					Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
Papa unica	0,1590	kg	1	kg	2.005	62,00	kg	124.323
aceite	0,0006	lt	1	lt	4.759	0,25	lt	1.190
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0019	kg	1	kg	707	0,75	kg	530
guiso								
pimenton	0,0003	kg	1	kg	4.251	0,10	kg	425
harina trigo	0,0013	kg	0,5	kg	831	0,50	kg	831
leche polvo	0,0013	kg	1	kg	16.841	0,50	kg	8.421
salsa soya	0,0006	kg	1	kg	5.623	0,25	kg	1.406
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								143.261

ENSALADA	POPULAR					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO PEDIDO					Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
cebolla	0,031	kg	1	kg	3.597	12,00	kg	43.164
tomate	0,064	kg	1	kg	1.799	25,00	kg	44.975
cilantro	0,003	kg	0	kg	927	1,00	kg	9.270
huevos	0,077	ud	30	ud	8.938	30,00	ud	8.938
								106.347

VINAGRETA		AGRIDULCE					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
vinagre	0,0018	lt	1	lt	4.251	0,7	kg	2.976	
mayonesa	0,0026	kg	1	kg	6.857	1,0	kg	6.857	
leche condensada	0,0021	lt	1,3	lt	14.326	0,8	kg	8.816	
								18.649	

JUGO		GUAYABA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
guayaba	0,0500	kg	1	kg	2834	19,50	kg	55.263	
azucar	0,0200	kg	1	kg	2877	7,80	kg	22.441	
								77.704	

POSTRE		masmelo corazon					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
masmelo corazon	1	ud	101	50	5.074	390	kg	39.577	

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	crema de tomate			190.651
ARROZ- CEREAL	coco			103.144
PROTEINA	sobrebarriga			1.160.723
COSAPAN- TUBERCU	yuca al perejil			197.292
ENSALADA	mango batavia			108.128
VINAGRETA	vinagreta agridulce			18.649
GRANOS- LEGUMINOSA				
JUGO	guayaba			77.704
POSTRE	masmelo corazon			39.577
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.895.867

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA

MOD-Mano de obra directa	143.000
--------------------------	---------

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MOI-Mano de obra indirecta	533.945
Limpieza y desinfección	34.397
Materiales de aseo	53.387
Servicios públicos	91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS	713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4.861,20
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	7.056

VINAGRETA		VINAGRETA PEPINO					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,30	kg	1.275	
mayonesa	0,0051	kg	1	kg	6.857	2,00	kg	13.714	
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450	
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,10	kg	71	
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,05	kg	144	
								16.654	

GRANOS - LEGUMINOSA		ARVEJA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
arveja	0,0308	kg	0,5	kg	1.450	12,00	kg	34.800	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495	
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg	3.597	2,00	kg	7.194	
tomate	0,0103	kg	1	kg	1.799	4,00	kg	7.196	
pimenton	0,0026	kg	1	kg	4.251	1,00	kg	4.251	
zanahoria	0,0026	kg	1	kg	2.834	1,00	kg	2.834	
papa unica	0,0026	kg	1	kg	2.005	1,00	kg	2.005	
salsa tomate	0,0013	kg	1	kg	5.821	0,50	kg	2.911	
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695	
apio españa	0,0013	kg	1	kg	1.526	0,50	kg	763	
aceite	0,0013	lt	1	lt	4759	0,50	lt	2.380	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106	
								69.796	

JUGO		TOMATE ARBOL					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
tomate	0,0625	kg	1	kg	2998	24,38	kg	73.076	
azucar	0,0200	kg	1	kg	2877	7,80	kg	22.441	
								95.517	

POSTRE		bocadillo hoja					TOTAL ALMUERZO		
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
bocadillo hoja	1	ud	403	20	8.066	390	kg	157.287	

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	sopa de arroz			172.953
ARROZ- CEREAL	al pimenton			109.214
PROTEINA	molido croquetas			576.422
COSAPAN- TUBERCU	papa salsa blanca			143.261
ENSALADA	popular			106.347
VINAGRETA	vinagreta pepino			16.654
GRANOS- LEGUMINOSA	arveja			69.796
JUGO	tomate arbol			95.517
POSTRE	bocadillo hoja			157.287
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.447.451

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA

MOD-Mano de obra directa	143.000
--------------------------	---------

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MOI-Mano de obra indirecta	533.945
Limpieza y desinfección	34.397
Materiales de aseo	53.387
Servicios públicos	91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS	713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	3.711,41
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	5.906

SEMANA 3

MIÉRCOLES 13

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERÍA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	LENTEJAS					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q		M	
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$	T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656	
lentejas	0,032	kg	0,5	kg	2.812	12,32	kg	69.264	
zanahoria	0,018	kg	1	kg	2.834	7,18	kg	20.360	
papa pastusa	0,039	kg	1	kg	2.344	15,39	kg	36.078	
berenjena	0,005	kg	1	kg	1.635	2,05	kg	3.356	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
pimenton	0,001	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850	
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,20	kg	1.529	
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865	
apio española	0,003	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526	
perejil	0,003	kg	0,1	kg	1.036	1,00	kg	10.360	
sal	0,002	kg	1	kg	707	0,72	kg	508	
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.198	
								211.229	

ARROZ- CEREAL	PEREJIL					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q		M	
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$	T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650	
aceite	0,0077	kg	1	kg	4759	3,00	lt	14.277	
perejil	0,0051	kg	0,1	kg	1.036	2,00	kg	20.720	
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,10	kg	12.840	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495	
								111.512	

PROTEINA	CARNE MECHADA					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q		M	
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$	T
carne milanesa	0,172	kg	1	kg	16.400	67,00	kg	1.098.800	
tomate	0,026	kg	1	kg	1.799	10,00	kg	17.990	
cebolla cabezona	0,026	kg	1	kg	3.597	10,00	kg	35.970	
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390	
pasta tomate	0,005	kg	4	kg	24.624	2,00	kg	12.312	
harina trigo	0,001	kg	0,5	kg	831	0,50	kg	831	
salsa negra	0,001	lt	0,5	lt	4.834	0,50	kg	4.834	
ADOBOS CARNES									
aceite	0,008	lt	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277	
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906	
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493	
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755	
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417	
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167	
sal	0,000	kg	1	kg	707	0,15	kg	106	
								1.217.249	

SEMANA 3

JUEVES 14

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERÍA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

CREMA	ZANAHORIA					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q		M	
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$	T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656	
zanahoria	0,0513	kg	1	kg	2.834	20,00	kg	56.680	
leche polvo	0,0026	kg	1	kg	16.841	1,00	kg	16.841	
papa pastusa	0,0205	kg	1	kg	2.344	8,00	kg	18.748	
ahuyama	0,0077	kg	1	kg	1.308	3,00	kg	3.924	
berenjena	0,0051	kg	1	kg	1.635	2,00	kg	3.270	
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	2,00	kg	3.324	
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850	
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,20	kg	1.529	
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865	
apio española	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	kg	508	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.198	
crema de leche	0,0026	lt	1	lt	7.521	1,03	lt	7.719	
								189.707	

ARROZ- CEREAL	PERLADO					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q		M	
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$	T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650	
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,00	lt	14.277	
cabello de angel	0,0026	kg	1	kg	3.159	1,00	kg	3.159	
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850	
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680	
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,10	kg	12.840	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495	
								93.951	

PROTEINA	PECHUGA DOS COLORES					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q		M	
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$	T
Pechuga	0,1744	kg	1	kg	9.701	68,00	kg	659.668	
leche de polvo	0,0026	kg	1	kg	16.841	1,00	kg	16.841	
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417	
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695	
harina de trigo	0,0026	kg	0,5	kg	831	1,00	kg	1.662	
pimenton	0,0154	kg	1	kg	4.251	6,00	kg	25.506	
crema de leche	0,0026	kg	1	kg	7.521	1,00	kg	7.521	
ADOBOS CARNES									
aceite	0,0077	lt	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277	
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906	
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493	
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755	
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106	
								756.432	

COSAPAN-TUBERCULO	PURE DE PAPA					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$/T	
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$/T
Papa unica	0,179	kg	1	kg	2.005	70,00	kg	140.365	
aceite	0,001	lt	1	lt	4.759	0,25	lt	1.190	
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167	
sal	0,002	kg	1	kg	707	0,75	kg	530	
SALSA									
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390	
crema de leche	0,003	lt	1	lt	7.521	1,00	lt	7.521	
perenjol	0,001	kg	0,1	kg	1.036	0,50	kg	5.180	
								163.343	

COSAPAN-TUBERCULO	CRIOLLA EN MIGA DE PAN					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$/T	
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$/T
papa criolla	0,1667	kg	1	kg	4.578	65,0	kg	297.570	
aceite	0,0006	kg	1	kg	4.759	0,3	lt	1.190	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167	
sal	0,0019	kg	1	kg	707	0,8	kg	530	
salsa miga de pan									
miga de pan	0,0026	kg	0,5	kg	3.414	1,0	kg	6.828	
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390	
aceite	0,0013	lt	1	kg	4.759	0,5	kg	2.380	
								317.055	

ENSALADA	CAMPESENA					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$/T	
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$/T
habichuela	0,0128	kg	1	kg	6.758	5,00	kg	33.790	
brocoli	0,0308	kg	1	kg	3.815	12,00	kg	45.780	
coliflor	0,0205	kg	1	kg	3.924	8,00	kg	31.392	
zanahoria	0,0179	kg	1	kg	1.635	7,00	kg	11.445	
mazorca	0,0205	kg	1	kg	3.270	8,00	kg	26.160	
huevos	0,0769	ud	30	ud	8.938	30,00	ud	8.938	
								157.505	

ENSALADA	ORIENTAL					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$/T	
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$/T
raices chinas	0,0128	kg	0,25	kg	1.744	5,00	kg	34.880	
pimenton	0,0205	kg	1	kg	4.251	8,00	kg	34.008	
zanahoria	0,0282	kg	1	kg	2.834	11,00	kg	31.174	
habichuela	0,0128	kg	1	kg	6.758	5,00	kg	33.790	
repollo blanco	0,0256	kg	1	kg	1.635	10,00	kg	16.350	
panela	0,0051	kg	1	ud	1.057	2,00	kg	2.114	
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450	
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695	
								157.461	

VINAGRETA	VINAGFETA 1					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$/T	
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$/T
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,30	kg	1.275	
mayonesa	0,0051	kg	1	kg	6.857	2,00	kg	13.714	
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450	
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,10	kg	71	
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,05	kg	144	
								16.654	

VINAGRETA	VINAGRETA ORIENTAL					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$/T	
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$/T
vinagre	0,0026	lt	1	lt	4.251	1,00	kg	4.251	
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450	
mostaza	0,0008	kg	1	kg	4.905	0,30	kg	1.472	
pimienta	0,0001	kg	0,5	kg	7.423	0,03	kg	371	
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,10	kg	71	
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,05	kg	144	
								7.758	

SEMANA 3								
VIERNES			15					
Número de estudiantes en lista			390					
CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES								
SOPA								
AVENA								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656
avena	0,0132	kg	1	kg	5.123	5,13	kg	26.289
alverja	0,0079	kg	0,5	kg	1.450	3,08	kg	8.929
zanahoria	0,0211	kg	1	kg	2.834	8,21	kg	23.269
papa pastusa	0,0395	kg	1	kg	2.344	15,39	kg	36.078
ahuyama	0,0211	kg	1	kg	1.308	8,21	kg	10.739
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,03	kg	1.566
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,21	kg	873
perenjl	0,0013	kg	0,1	kg	1.036	0,51	kg	5.316
sal	0,0018	kg	1	gr	707	0,72	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	gr	54.861	0,10	kg	1.198
								180.965
PASTAS								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
pastas	0,0462	kg	1	kg	2.518	18,00	kg	45.324
albaca	0,0002	kg	0,2	kg	10.300	0,06	lt	3.090
tomate	0,0385	kg	1	kg	1.799	15,00	kg	26.985
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg	3.597	2,00	kg	7.194
apio españa	0,0013	kg	1	kg	1.526	0,50	kg	763
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	54.861	1,00	kg	109.722
pasta de tomate	0,0013	kg	4	kg	24.624	0,50	kg	3.078
mayonesa	0,0026	kg	1	kg	6.857	1,00	kg	6.857
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	36.731	1,10	kg	8.597
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495
								212.105
PROTEINA								
CERDO BBQ								
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
cerdo	0,167	kg	1	kg	10.981	65,00	kg	713.765
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390
mostaza	0,001	kg	1	kg	4.905	0,50	kg	2.453
barbecue	0,005	kg	1	kg	5.524	2,00	kg	11.048
salsa tomate	0,005	kg	4,3	kg	18.967	2,00	kg	8.822
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
panela	0,001	gr	1	ud	1.057	0,50	kg	529
limon	0,008	kg	1	kg	4.251	3,00	kg	12.753
azucar	0,001	kg	1	kg	2.877	0,20	kg	575
ADOBO CARNES								
aceite	0,008	lt	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,000	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								798.873

JUGO		LIMONES							
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
limon	0,0500	kg	1	kg	4251	19,50	kg	82.895	
panela	0,0400	kg	0,45	kg	1057	15,60	kg	36.643	
								119.537	
POSTRE		masmelo oso							
	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T	
masmelo oso	1	ud	101	50	5.062	390	kg	39.484	
CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES									
MATERIA PRIMA									
					TOTAL				
SOPA	avena				180.965				
ARROZ- CEREAL	Pasta guisada				212.105				
PROTEINA	cerdo BBQ				798.873				
COSAPAN- TUBERCUL	platano melado				137.648				
ENSALADA	pepino cuadros				106.507				
VINAGRETA	vinagreta pepino				8.453				
GRANOS- LEGUMINOSA									
JUGO	limonada				119.537				
POSTRE	masmelo oso				39.484				
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA					1.603.571				
MOD - MANO DE OBRA DIRECTA									
MOD-Mano de obra directa					143.000				
CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN									
MOI-Mano de obra indirecta					533.945				
Limpieza y desinfección					34.397				
Materiales de aseo					53.387				
Servicios públicos					91.342				
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS					713.071				
CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION									
Número de estudiantes en lista					390				
Costo unitario de MP-materia prima del plato					4.111,72				
Costo unitario de MO- mano de obra del plato					366,67				
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato					1.828,4				
TOTAL VALOR RACION UNITARIA					6.307				

SEMANA 4	
LUNES	16
Número de estudiantes en lista 390	

CÁLCULO GENERAL DE MARIERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	ARRACACHA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656
zanahoria	0,0077	kg	1	kg	2.834	3,00	kg	8.502
arracacha	0,0513	kg	1	kg	4.687	20,00	kg	93.740
papa pastusa	0,0205	kg	1	kg	2.344	8,00	kg	18.748
ahuyama	0,0077	kg	1	kg	1.308	3,00	kg	3.924
berenjena	0,0051	kg	1	kg	1.635	2,00	kg	3.270
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	1,00	kg	3.324
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	2,00	kg	7.390
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,20	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.198
								210.709

ARROZ- CEREAL	ESPINACAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,00	kg	61.650
aceite	0,0077	kg	1	kg	4759	3,00	lt	14.277
espinacas	0,0103	kg	0,5	kg	1.635	4,00	kg	13.080
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	36.731	1,10	kg	8.597
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495
								99.628

PROTEINA	MOLIDA EN ALBONDIGAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
carne molida	0,128	kg	1	kg	9.000	50,00	kg	450.000
salsa tomate	0,005	kg	1	kg	5.821	2,00	kg	11.642
tomate	0,026	kg	1	kg	1.799	10,00	kg	17.990
cebolla cabezona	0,015	kg	1	kg	3.597	6,00	kg	21.582
pimenton	0,005	kg	1	kg	4.251	2,00	kg	8.502
apio españa	0,003	kg	1	kg	1.526	1,00	kg	1.526
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390
ADOBOS CARNES								
aceite	0,008	kg	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,000	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								557.754

SEMANA 4	
MARTES	17
Número de estudiantes en lista 390	

CÁLCULO GENERAL DE MARIERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	PLÁTANO COLISERO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,00	kg	63.656
guineo negro	0,0342	kg	1	kg	1.308	13,34	kg	17.451
alverja	0,0079	kg	0,5	kg	1.450	3,08	kg	8.929
zanahoria	0,0105	kg	1	kg	2.834	4,11	kg	11.634
papa pastusa	0,0263	kg	1	kg	2.344	10,26	kg	24.052
ahuyama	0,0132	kg	1	kg	1.308	5,13	kg	6.712
berenjena	0,0026	kg	1	kg	1.635	1,03	kg	1.678
harina trigo	0,0013	kg	0,5	kg	831	0,50	kg	831
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,20	kg	1.865
apio españa	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,03	kg	1.566
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,21	kg	873
perenjol	0,0013	kg	0,1	kg	1.036	0,51	kg	5.316
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,72	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.198
								146.949

ARROZ- CEREAL	MAZORCA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0436	kg	1	kg	3.425	17,00	kg	58.225
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,00	lt	14.277
mazorca	0,0128	kg	1	kg	3.270	5,00	kg	16.350
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,20	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,20	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,10	kg	12.840
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,70	kg	495
								103.717

PROTEINA	CERDO A LA PLANCHA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO		\$	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
cerdo	0,1667	kg	1	kg	10.981	65,00	kg	713.765
aceite	0,0154	lt	1	lt	4.759	6,00	lt	28.554
ADOBOS CARNES								
aceite	0,0077	lt	1	lt	4.759	3,00	lt	14.277
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,12	kg	6.906
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,37	kg	5.493
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,17	kg	8.755
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,50	kg	2.417
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	36.731	0,10	kg	782
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,15	kg	106
								781.055

COSAPAN-TUBERCULO	PLATANO VERDE MONEDAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
platano verde	0,1667	kg	1	kg	1.962	65,00	kg	127.530
aceite	0,0385	lt	1	lt	4759	15,00	lt	71.385
								198.915

COSAPAN-TUBERCULO	PURE DE PAPA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
Papa unica	0,179	kg	1	kg	2.005	70,00	kg	140.365
aceite	0,001	lt	1	lt	4.759	0,25	lt	1.190
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,002	kg	1	kg	707	0,75	kg	530
SALSA								
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,00	kg	7.390
crema de leche	0,003	lt	1	lt	7.521	1,00	lt	7.521
perenjol	0,001	kg	0,1	kg	1.036	0,50	kg	5.180
								163.343

ENSALADA	ARCOIRIS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
repollo blanco	0,0359	kg	1	kg	1.635	14,00	kg	22.890
mango	0,0205	kg	1	kg	3.706	8,00	kg	29.648
zanahoria	0,0205	kg	1	kg	2.834	8,00	kg	22.672
espinaca	0,0128	kg	1	kg	1.635	5,00	kg	16.350
mazorca	0,0128	kg	1	kg	3.270	5,00	kg	16.350
								107.910

ENSALADA	PIÑA-ZANAHORIA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
repollo blanco	0,0462	kg	1	kg	1.635	18,00	kg	29.430
piña	0,0231	ud	1	ud	4.360	9,00	kg	39.240
zanahoria	0,0256	kg	1	kg	1.635	10,00	kg	16.350
								85.020

VINAGRETA	EMULCIÓN DE FRUTA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,30	kg	1.275
mayonesa	0,0026	kg	1	kg	6.857	1,00	kg	6.857
crema de leche	0,0026	lt	1	lt	7.521	1,00	kg	7.521
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450
sal	0,0001	kg	1	kg	707	0,05	kg	35
azucar	0,0003	kg	1	kg	2.877	0,10	kg	288
maracuya	0,0003	kg	1	kg	4.905	0,10	kg	491
								17.917

VINAGRETA	AGRIDULCE					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0,0026	lt	1	lt	4.251	1,00	kg	4.251
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450
mostaza	0,0008	kg	1	kg	4.905	0,30	kg	1.472
pimienta	0,0001	kg	0,5	kg	7.423	0,03	kg	371
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,10	kg	71
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,05	kg	144
								7.758

GRANOS - LEGUMINOSA									
USO UNITARIO PEDIDO									
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arveja	0,0308		kg	0,5	kg	1.450	12,00	kg	34.800
sal	0,0018		kg	1	kg	707	0,70	kg	495
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051		kg	1	kg	3.597	2,00	kg	7.194
tomate	0,0103		kg	1	kg	1.799	4,00	kg	7.196
pimenton	0,0026		kg	1	kg	4.251	1,00	kg	4.251
zanahoria	0,0026		kg	1	kg	2.834	1,00	kg	2.834
papa unica	0,0026		kg	1	kg	2.005	1,00	kg	2.005
salsa tomate	0,0013		kg	1	kg	5.821	0,50	kg	2.911
mantequilla	0,0013		kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695
apio españa	0,0013		kg	1	kg	1.526	0,50	kg	763
aceite	0,0013		lt	1	lt	4759	0,50	lt	2.380
pasta ajo	0,0003		kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004		kg	1	kg	707	0,15	kg	106
									69.796

JUGO GUAYABA									
USO UNITARIO PEDIDO									
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
guayaba	0,0500		kg	1	kg	2834	19,50	kg	55.263
azucar	0,0200		kg	1	kg	2877	7,80	kg	22.441
									77.704

POSTRE panelita									
USO UNITARIO PEDIDO									
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
panelita	1		ud	240	75	17.976	390	kg	93.475

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	crema de arracacha			210.709
ARROZ- CEREAL	espinaca			99.628
PROTEINA	molida albondigas			557.754
COSAPAN- TUBERC	patacon			198.915
ENSALADA	arcoiris			107.910
VINAGRETA	emulsion fruta			17.917
GRANOS- LEGUMINOSA				
JUGO	guayaba			77.704
POSTRE	panelita			93.475
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.364.012

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143.000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
MOI-Mano de obra indirecta			533.945	
Limpieza y desinfección			34.397	
Materiales de aseo			53.387	
Servicios públicos			91.342	
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS				713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	3.497,47
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	5.693

GRANOS - LEGUMINOSA									
USO UNITARIO PEDIDO									
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arveja	0,0308		kg	0,5	kg	1.450	12,00	kg	34.800
sal	0,0018		kg	1	kg	707	0,70	kg	495
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051		kg	1	kg	3.597	2,00	kg	7.194
tomate	0,0103		kg	1	kg	1.799	4,00	kg	7.196
pimenton	0,0026		kg	1	kg	4.251	1,00	kg	4.251
zanahoria	0,0026		kg	1	kg	2.834	1,00	kg	2.834
papa unica	0,0026		kg	1	kg	2.005	1,00	kg	2.005
salsa tomate	0,0013		kg	1	kg	5.821	0,50	kg	2.911
mantequilla	0,0013		kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695
apio españa	0,0013		kg	1	kg	1.526	0,50	kg	763
aceite	0,0013		lt	1	lt	4759	0,50	lt	2.380
pasta ajo	0,0003		kg	4,7	kg	54.861	0,10	kg	1.167
sal	0,0004		kg	1	kg	707	0,15	kg	106
									69.796

JUGO TOMATE ARBOL									
USO UNITARIO PEDIDO									
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
tomate	0,0625		kg	1	kg	2998	24,38	kg	73.076
azucar	0,0200		kg	1	kg	2877	7,80	kg	22.441
									95.517

POSTRE masmelo oso									
USO UNITARIO PEDIDO									
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
masmelo oso	1		ud	101	50	5.062	390,0	kg	39.484

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	platanos colisero			146.949
ARROZ- CEREAL	de mazorca			103.717
PROTEINA	cerdo a la plancha			781.055
COSAPAN- TUBERC	pure de papa			163.343
ENSALADA	piña-zanahoria			85.020
VINAGRETA	vinagreta agridulce			7.758
GRANOS- LEGUMINOSA	arveja			69.796
JUGO	tomate arbol			95.517
POSTRE	nararanja			39.484
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.492.639

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143.000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
MOI-Mano de obra indirecta			533.945	
Limpieza y desinfección			34.397	
Materiales de aseo			53.387	
Servicios públicos			91.342	
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS				713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	3.827,28
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	6.022

SEMANA 4	
MIÉRCOLES	18
Número de estudiantes en lista	390
CÁLCULO GENERAL DE MARERÍA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES	

SOPA	VERDURAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO		Q	M	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,0	kg	63.656
berenjena	0,0053	kg	1	kg	1.635	2,1	kg	3.356
pasta criolla	0,0132	kg	1	kg	4.578	5,1	kg	23.492
zanahoria	0,0184	kg	1	kg	2.834	7,2	kg	20.360
arveja seca	0,0079	kg	0,5	kg	1.450	3,1	kg	8.929
papa pastusa	0,0263	kg	1	kg	2.344	10,3	kg	24.052
mazorca	0,0211	kg	1	kg	3.270	8,2	kg	26.848
habas	0,0079	kg	1	kg	4.970	3,1	kg	15.302
ahuyama	0,0053	kg	1	kg	1.308	2,1	kg	2.685
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,2	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,2	kg	1.865
apio española	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,0	kg	1.526
perejil	0,0026	kg	0,1	kg	1.036	1,0	kg	10.360
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.198
								207.196

ARROZ- CEREAL	UVAS PASAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO		Q	M	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,0	kg	61.650
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,0	lt	14.277
uvas pasas	0,0026	kg	1	kg	14.715	1,0	kg	14.715
panela	0,0103	kg	1	ud	1.057	4,0	kg	4.228
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495
								95.365

PROTEINA	CARNE AL BISTECK					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO		Q	M	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
carne milanesa	0,172	kg	1	kg	16.400	67,0	kg	1.098.800
harina trigo	0,003	kg	0,5	kg	831	1,0	kg	1.662
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,50	kg	3.695
mayonesa	0,0026	kg	1	kg	6.857	1,00	kg	6.857
crema de leche	0,0026	lt	1	lt	7.521	1,00	kg	7.521
ADOBO CARNES								
aceite	0,008	lt	1	lt	4.759	3,0	lt	14.277
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,1	kg	6.906
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,4	kg	5.493
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,2	kg	8.755
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,5	kg	2.417
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,000	kg	1	kg	707	0,2	kg	106
								1.157.657

SEMANA 4	
JUEVES	19
Número de estudiantes en lista	390
CÁLCULO GENERAL DE MARERÍA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES	

CREMA	CRIOLLA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO		Q	M	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,0	kg	63.656
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
zanahoria	0,0103	kg	1	kg	2.834	4,0	kg	11.336
leche en polvo	0,0051	kg	1	kg	16.841	2,0	kg	33.682
papa criolla	0,0308	kg	1	kg	4.578	12,0	kg	54.936
papa pastusa	0,0256	kg	1	kg	2.344	10,0	kg	23.435
crema de leche	0,0026	kg	0,9	kg	7.521	1,0	kg	8.357
berenjena	0,0051	kg	1	kg	1.635	2,0	kg	3.270
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	2,0	kg	3.324
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,2	kg	1.865
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,2	kg	1.529
apio española	0,0128	kg	1	kg	1.526	5,0	kg	7.630
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.198
								223.645

ARROZ- CEREAL	PERLADO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO		Q	M	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arroz	0,0462	kg	1	kg	3.425	18,0	kg	61.650
aceite	0,0077	lt	1	lt	4759	3,0	lt	14.277
caballo de angel	0,0026	kg	1	kg	3.159	1,0	kg	3.159
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	54.861	1,1	kg	12.840
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495
								93.951

PROTEINA	PECHUGA GUISADA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO		Q	M	Q	M	\$ T
Producto	Q U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
pechuga	0,1744	kg	1	kg	9.701	68,0	kg	659.668
salsa tomate	0,0051	kg	1	kg	5.821	2,0	kg	11.642
tomate	0,0256	kg	1	kg	1.799	10,0	kg	17.990
cebolla cabezona	0,0154	kg	1	kg	3.597	6,0	kg	21.582
pimenton	0,0051	kg	1	kg	4.251	2,0	kg	8.502
apio española	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,0	kg	
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
aceite	0,0026	lt	1	lt	4.759	1,0	lt	4.759
pasta ajo	0,0005	kg	4,7	kg	36.731	0,2	kg	1.563
sal	0,0019	kg	1	kg	707	0,8	kg	530
ADOBO CARNES								
aceite	0,0077	lt	1	lt	4.759	3,0	lt	14.277
oregano	0,0003	kg	0,25	kg	14.388	0,1	kg	6.906
pimienta	0,0009	kg	0,5	kg	7.423	0,4	kg	5.493
albahaca	0,0004	kg	0,2	kg	10.300	0,2	kg	8.755
salsa negra	0,0013	kg	1	kg	4.834	0,5	kg	2.417
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106
								772.748

COSAPAN-TUBERCULO	PAPA SALADA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
Papa unica	0,159	kg	1	kg	2.005	62,0	kg	124.323
aceite	0,001	lt	1	lt	4.759	0,3	lt	1.190
pasta ajo	0,000	kg	4,7	kg	36.731	0,1	kg	782
sal	0,002	kg	1	kg	707	0,8	kg	530
								126.824

COSAPAN-TUBERCULO	YUCA AL PEREJIL					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
yuca	0,1795	kg	1	kg	2.398	70,0	kg	167.860
aceite	0,0006	kg	1	lt	4.759	0,3	lt	1.190
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	36.731	0,1	kg	782
sal	0,0019	kg	1	kg	707	0,8	kg	530
guiso perejil								
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
perejil	0,0026	kg	0,1	kg	1.036	1,0	kg	10.360
crema de leche	0,0026	kg	1	kg	7.521	1,0	kg	7.521
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106
								196.906

ENSALADA	CONCHITAS					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
pasta conchita	0,0128	kg	1	kg	2.834	5,0	kg	14.170
habichuela	0,0077	kg	1	kg	6.758	3,0	kg	20.274
zanahoria	0,0385	kg	1	kg	2.834	15,0	kg	42.510
cebolla cabezona	0,0103	kg	1	kg	3.597	4,0	kg	14.388
arveja fresca	0,0077	kg	1	kg	7.085	3,0	kg	21.255
espinaca	0,013	kg	1	kg	1.635	5,0	kg	8.175
								91.342

ENSALADA	RUSA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
habichuela	0,0154	kg	1	kg	6.758	6,0	kg	40.548
coliflor	0,0128	kg	1	kg	3.924	5,0	kg	19.620
zanahoria	0,0333	kg	1	kg	2.834	13,0	kg	36.842
arveja fresca	0,0051	kg	1	kg	7.085	2,0	kg	14.170
papa unica	0,0205	kg	1	kg	2.005	8,0	kg	16.042
cebolla cabezona	0,015	kg	1	kg	3.597	6,0	kg	21.582
huevos	0,077	ud	30	ud	8.938	30,0	kg	8.938
								157.742

VINAGRETA	VINAGRETA 1					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,3	kg	1.275
mayonesa	0,0051	kg	1	kg	6.857	2,0	kg	13.714
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,3	kg	1.450
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,1	kg	71
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,1	kg	144
								16.654

VINAGRETA	VINAGRETA 1					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO	PEDIDO				Q	M	\$ T
Producto	QU	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,30	kg	1.275
mayonesa	0,0051	kg	1	kg	6.857	2,00	kg	13.714
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,30	kg	1.450
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,10	kg	71
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,05	kg	144
								16.654

GRANOS - LEGUMINOSA									
LENTEJA									
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
lenteja	0,0308		kg	0,5	kg	2.812	12,0	kg	67.488
sal	0,0018		kg	1	kg	707	0,7	kg	495
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051		kg	1	kg	3.597	2,0	kg	7.194
tomate	0,0103		kg	1	kg	1.799	4,0	kg	7.196
pimenton	0,0026		kg	1	kg	4.251	1,0	kg	4.251
zanahoria	0,0026		kg	1	kg	2.834	1,0	kg	2.834
papa unica	0,0026		kg	1	kg	2.005	1,0	kg	2.005
salsa tomate	0,0013		kg	1	kg	5.821	0,5	kg	2.911
mantequilla	0,0013		kg	0,5	kg	3.695	0,5	kg	3.695
apio espana	0,0013		kg	1	kg	1.526	0,5	kg	763
aceite	0,0013		lt	1	lt	4759	0,5	lt	2.380
pasta ajo	0,0003		kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004		kg	1	kg	707	0,2	kg	106
									102.484

JUGO									
LULO									
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
lulo	0,0625		kg	1	kg	5.668	24,4	kg	138.158
azucar	0,0200		kg	1	kg	2877	7,8	kg	22.441
									160.598

POSTRE									
bocadillo hoja									
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
bocadillo hoja		1	ud	403	20	8.066	390	kg	157.287

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	sopa de verduras			207.196
ARROZ- CEREAL	uvas pasas			95.365
PROTEINA	carne al bistek			1.157.657
COSAPAN- TUBERC	papa salada			126.824
ENSALADA	ensalada conchitas			91.342
VINAGRETA	vinagreta 1			16.654
GRANOS- LEGUMINOSA				
JUGO	lulo			160.598
POSTRE	bocadillo combinado			157.287
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				2.012.923

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143.000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
MOI-Mano de obra indirecta			533.945
Limpieza y desinfección			34.397
Materiales de aseo			53.387
Servicios públicos			91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS			713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	5.161,34
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	7.356

GRANOS - LEGUMINOSA									
LENTEJA									
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
lenteja	0,0308		kg	0,5	kg	2.812	12,0	kg	67.488
sal	0,0018		kg	1	kg	707	0,7	kg	495
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051		kg	1	kg	3.597	2,0	kg	7.194
tomate	0,0103		kg	1	kg	1.799	4,0	kg	7.196
pimenton	0,0026		kg	1	kg	4.251	1,0	kg	4.251
zanahoria	0,0026		kg	1	kg	2.834	1,0	kg	2.834
papa unica	0,0026		kg	1	kg	2.005	1,0	kg	2.005
salsa tomate	0,0013		kg	1	kg	5.821	0,5	kg	2.911
mantequilla	0,0013		kg	0,5	kg	3.695	0,5	kg	3.695
apio espana	0,0013		kg	1	kg	1.526	0,5	kg	763
aceite	0,0013		lt	1	lt	4759	0,5	lt	2.380
pasta ajo	0,0003		kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004		kg	1	kg	707	0,2	kg	106
									102.484

JUGO									
MORA									
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
mora	0,0500		kg	1	kg	4578	19,5	kg	89.271
azucar	0,0150		kg	1	kg	2877	5,9	kg	16.830
									106.101

POSTRE									
mandarina									
Producto	USO UNITARIO		PEDIDO			TOTAL ALMUERZO			
	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
mandarina		194,9	kg	584	1	2998	390,0	kg	227.848

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				TOTAL
SOPA	crema de apio espana			223.645
ARROZ- CEREAL	perlado			93.951
PROTEINA	pechuga guisada			772.748
COSAPAN- TUBERC	yuca al perejil			196.906
ENSALADA	rusa			157.742
VINAGRETA	vinagreta 1			16.654
GRANOS- LEGUMIN	lentejas			102.484
JUGO	mora			106.101
POSTRE	mandarina			227.848
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.898.079

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA			
MOD-Mano de obra directa			143.000

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
MOI-Mano de obra indirecta			533.945
Limpieza y desinfección			34.397
Materiales de aseo			53.387
Servicios públicos			91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS			713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista	390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4.866,87
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4
TOTAL VALOR RACION UNITARIA	7.062

SEMANA 4

VIERNES 20

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

SOPA	FRIJOL					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
	Q U	M	Q	M	\$			
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,0	kg	63.656
frijol	0,0237	kg	0,5	kg	5.826	9,2	kg	107.628
papa pastusa	0,0263	kg	1	kg	2.344	10,3	kg	24.052
platano pinton	0,0263	kg	1	kg	1.962	10,3	kg	20.136
tomate	0,0105	kg	1	kg	3.597	4,1	kg	14.767
cebolla	0,0013	kg	1	kg	1.799	0,5	kg	923
harina trigo	0,0038	kg	0,5	kg	831	1,5	kg	2.493
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,2	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,2	kg	1.865
apio española	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,0	kg	1.526
perejil	0,0026	kg	0,1	kg	1.036	1,0	kg	10.360
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.198
								259.560

PASTAS

PASTAS	USO UNITARIO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
	Q U	M	Q	M	\$			
pastas	0,0462	kg	1	kg	2.518	18,0	kg	45.324
albaca	0,0002	kg	0,2	kg	10.300	0,1	lt	3.090
tomate	0,0385	kg	1	kg	1.799	15,0	kg	26.985
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg	3.597	2,0	kg	7.194
apio española	0,0013	kg	1	kg	1.526	0,5	kg	763
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	54.861	1,0	kg	109.722
pasta de tomate	0,0013	kg	4	kg	24.624	0,5	kg	3.078
mayonesa	0,0026	kg	1	kg	6.857	1,0	kg	6.857
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	36.731	1,1	kg	8.597
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495
								212.105

PROTEINA CARNE MECHADA

PROTEINA	USO UNITARIO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
	Q U	M	Q	M	\$			
carne milanesa	0,172	kg	1	kg	16.400	67,0	kg	1.098.800
tomate	0,026	kg	1	kg	1.799	10,0	kg	17.990
cebolla cabezona	0,026	kg	1	kg	3.597	10,0	kg	35.970
mantequilla	0,003	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
pasta tomate	0,005	kg	4	kg	24.624	2,0	kg	12.312
harina trigo	0,001	kg	0,5	kg	831	0,5	kg	831
salsa negra	0,001	lt	0,5	lt	4.834	0,5	kg	4.834
ADOBOS CARNES								
aceite	0,008	lt	1	lt	4.759	3,0	lt	14.277
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,1	kg	6.906
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,4	kg	5.493
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,2	kg	8.755
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,5	kg	2.417
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106
								1.217.249

SEMANA 4

LUNES 21

Número de estudiantes en lista 390

CÁLCULO GENERAL DE MARERIA PRIMA EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

CREMA	ESPINACA					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
	Q U	M	Q	M	\$			
hueso de costilla	0,0205	kg	1	kg	7.957	8,0	kg	63.656
zanahoria	0,0077	kg	1	kg	2.834	3,0	kg	8.502
espinaca	0,0410	kg	0,5	kg	1.635	16,0	kg	52.320
papa pastusa	0,0205	kg	1	kg	2.344	8,0	kg	18.748
ahuyama	0,0128	kg	1	kg	1.308	5,0	kg	6.540
berenjena	0,0051	kg	1	kg	1.635	2,0	kg	3.270
harina trigo	0,0051	kg	0,5	kg	831	2,0	kg	3.324
mantequilla	0,0026	kg	0,5	kg	3.695	1,0	kg	7.390
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pimenton	0,0005	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cimarron	0,0005	kg	0,5	kg	3.800	0,2	kg	1.529
cilantro	0,0005	kg	0,1	kg	927	0,2	kg	1.865
apio española	0,0026	kg	1	kg	1.526	1,0	kg	1.526
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	508
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.198
								171.905

ARROZ BLANCO

ARROZ	USO UNITARIO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
	Q U	M	Q	M	\$			
arroz	0,046	kg	1	kg	3.425	18,0	kg	61.650
aceite	0,008	lt	1	lt	4759	3,0	lt	14.277
pimenton	0,001	kg	1	kg	4.251	0,2	kg	850
cebolla junca	0,0005	kg	1	kg	3.379	0,2	kg	680
pasta ajo	0,0028	kg	4,7	kg	36.731	1,1	kg	8.597
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495
								86.548

PROTEINA PESCADO A LA PLANCHA

PROTEINA	USO UNITARIO					TOTAL ALMUERZO		
	USO UNITARIO		PEDIDO			Q	M	\$ T
	Q U	M	Q	M	\$			
filete basa	0,192	kg	1	kg	10.900	75,0	kg	817.500
aceite	0,015	lt	1	lt	1.799	6,0	kg	10.794
miga de pan	0,003	kg	1	kg	3.597	1,0	kg	3.597
ADOBOS CARNES								
aceite	0,008	lt	1	lt	4.759	3,0	lt	14.277
oregano	0,000	kg	0,25	kg	14.388	0,1	kg	6.906
pimienta	0,001	kg	0,5	kg	7.423	0,4	kg	5.493
albahaca	0,000	kg	0,2	kg	10.300	0,2	kg	8.755
salsa negra	0,001	kg	1	kg	4.834	0,5	kg	2.417
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106
								871.013

COSAPAN-TUBERCULO	MADURO MELADO					TOTAL ALMUERZO			COSAPAN-TUBERCULO	PLATANO VERDE MONEDAS					TOTAL ALMUERZO			
	USO UNITARIO	Q	M	Q	M	\$	Q	M		\$T	USO UNITARIO	Q	M	Q	M	\$	Q	M
platano maduro	0,1667	kg	1	kg	1.962	65,0	kg	127.530	platano verde	0,1667	kg	1	kg	1.962	65,0	kg	127.530	
panela	0,0205	ud	1	ud	1.057	8,0	kg	8.456	aceite	0,0385	lt	1	lt	4759	15,0	lt	71.385	
harina de trigo	0,0026	kg	0,5	kg	831	1,0	kg	1.662									198.915	
								137.648										397.830

ENSALADA		PICO DE GALLO					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
cebolla	0,0308	kg	1	kg	3.597	12,0	kg	43.164	
tomate	0,0667	kg	1	kg	1.799	26,0	kg	46.774	
cilantro	0,0026	kg	0,1	kg	927	1,0	kg	9.270	
								99.208	

ENSALADA		BROCOLI-TOMATE					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
brocoli	0,026	kg	1	kg	3.815	10,0	kg	38.150	
cebolla	0,023	kg	1	kg	3.597	9,0	kg	32.373	
tomate	0,051	kg	1	kg	1.799	20,0	kg	35.980	
cilantro	0,003	kg	0	kg	927	1,0	kg	9.270	
									115.773

VINAGRETA		VINAGRETA PEPINO					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
aceite oliva	0,0003	lt	1	lt	23.049	0,1	kg	2.305	
vinagre	0,0003	lt	1	lt	4.251	0,1	kg	425	
limon	0,0026	kg	1	kg	4.251	1,0	kg	4.251	
mostaza	0,0008	kg	1	kg	4.905	0,3	kg	1.472	
								8.453	

VINAGRETA		VINAGRETA 1					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
vinagre	0,0008	lt	1	lt	4.251	0,3	kg	1.275	
mayonesa	0,0051	kg	1	kg	6.857	2,0	kg	13.714	
salsa negra	0,0008	kg	1	kg	4.834	0,3	kg	1.450	
sal	0,0003	kg	1	kg	707	0,1	kg	71	
azucar	0,0001	kg	1	kg	2.877	0,1	kg	144	
									16.654

GRANOS		ARVEJA					TOTAL ALMUERZO		
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
arveja	0,0308	kg	0,5	kg	1.450	12,0	kg	34.800	
sal	0,0018	kg	1	kg	707	0,7	kg	495	
Guiso granos									
cebolla cabezona	0,0051	kg	1	kg	3.597	2,0	kg	7.194	
tomate	0,0103	kg	1	kg	1.799	4,0	kg	7.196	
pimenton	0,0026	kg	1	kg	4.251	1,0	kg	4.251	
zanahoria	0,0026	kg	1	kg	2.834	1,0	kg	2.834	
papa unica	0,0026	kg	1	kg	2.005	1,0	kg	2.005	
salsa tomate	0,0013	kg	1	kg	5.821	0,5	kg	2.911	
mantequilla	0,0013	kg	0,5	kg	3.695	0,5	kg	3.695	
apio españa	0,0013	kg	1	kg	1.526	0,5	kg	763	
aceite	0,0013	lt	1	lt	4759	0,5	lt	2.380	
pasta ajo	0,0003	kg	4,7	kg	54.861	0,1	kg	1.167	
sal	0,0004	kg	1	kg	707	0,2	kg	106	
									69.796

JUGO LIMONES									
USO UNITARIO		PEDIDO				TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
limon	0,0500	kg	1	kg	4251		19,5	kg	82.895
panela	0,0400	kg	0,45	kg	1057		15,6	kg	36.643
									119.537
POSTRE masmelo oso									
USO UNITARIO		PEDIDO				TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
masmelo oso	1	ud	101	50	5.062		390,0	kg	39.484

JUGO GUAYABA									
USO UNITARIO		PEDIDO				TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
guayaba	0,0500	kg	1	kg	2834		19,50	kg	55.263
azucar	0,0200	kg	1	kg	2877		7,80	kg	22.441
									77.704
POSTRE masmelo corazon									
USO UNITARIO		PEDIDO				TOTAL ALMUERZO			
Producto	Q	U	M	Q	M	\$	Q	M	\$ T
masmelo corazon	1	ud	101	50	5.074		390	kg	39.577

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				
				TOTAL
SOPA	avena			259.560
ARROZ- CEREAL	pastas			212.105
PROTEINA	cerdo BBQ			1.217.249
COSAPAN- TUBERC	platano melado			137.648
ENSALADA	pepino cuadros			99.208
VINAGRETA	vinagreta pepino			8.453
GRANOS- LEGUMINOSA				
JUGO	limon			119.537
POSTRE	masmelo oso			39.484
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				2.093.242

CALCULO GENERAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES

MATERIA PRIMA				
				TOTAL
SOPA	avena			171.905
ARROZ- CEREAL	pastas			86.548
PROTEINA	cerdo BBQ			871.013
COSAPAN- TUBERC	platano melado			397.830
ENSALADA	pepino cuadros			115.773
VINAGRETA	vinagreta pepino			16.654
GRANOS- LEGUMINOSA				69.796
JUGO	limon			77.704
POSTRE	masmelo oso			39.577
VALOR TOTAL MATERIA PRIMA				1.846.801

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA

MOD-Mano de obra directa				143.000
--------------------------	--	--	--	---------

MOD - MANO DE OBRA DIRECTA

MOD-Mano de obra directa				143.000
--------------------------	--	--	--	---------

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MOI-Mano de obra indirecta				533.945
Limpieza y desinfección				34.397
Materiales de aseo				53.387
Servicios públicos				91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS				713.071

CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MOI-Mano de obra indirecta				533.945
Limpieza y desinfección				34.397
Materiales de aseo				53.387
Servicios públicos				91.342
TOTAL CIF-COSTOS INDIRECTOS				713.071

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista		390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	5.367,29	
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67	
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4	
TOTAL VALOR RACION UNITARIA		7.562

CALCULO UNITARIO DEL COSTO DE LA RACION

Número de estudiantes en lista		390
Costo unitario de MP-materia prima del plato	4.735,39	
Costo unitario de MO- mano de obra del plato	366,67	
Costo unitario de CIF-costos indirectos del plato	1.828,4	
TOTAL VALOR RACION UNITARIA		6.930

Costos 1 Menú Estandarizado

INSTRUCTIVO	
SIGNIFICADO DE SIMBOLOS	
Q	Cantidad
QU	Cantidad Unitaria
M	Medida
\$	Precio
\$T	Precio Total
\$U	Precio unitario
PREPARACIONES	
En esta pestaña encontramos aquellas mezclas de alimentos de las cuales hacemos uso directo usandolas como base para todos los menus.	
MENÚS	
Dentro de esta hallamos definidos todos los tipos de preparaciones, organizados por semana y respectivamente por grupo de alimentos a preparar, especificando el menú atrón del día	
SEMANAS	
Inicialmente se encuentra una casilla denominada número de estudiantes en lista, es aquella que arroja la plataforma de la universidad a la administradora del servicio de alimentacion, y con ella se usa como base para posteriormente calcular la preparación de la ración alimenticia del respectivo día. Si alteramos su número automaticamente el documento de excel calcula la cantidad de ingredientes a utilizar en la totalidad de almuerzos a entregar al estudiantado.	
MO-CIF	
En esta pestaña se relaciona a toda la mano de obra o personal en el proceso de elaboracion de los almuerzos, el cual se subdivide por la cantidad de horas laboradas de forma directa e indirecta en el proceso, encontramos el prorrateo del servicio electrico para calcular el promedio de consumo correspondiente al servicio de alimentacion, también encontramos los productos de limpieza y desinfección, acompañado de los materiales de aseo.	


MOD - MANO OBRA DIRECTA							
	Descripción	Número de personas	Salario Mes	Día laborado	Horas trabajada día - contacto directo	Valor Hora	Valor horas trabajadas un día
MOD - MANO OBRA DIRECTA	jefe cocina	1	1,200,000	20	5.50	\$ 6,000	\$ 33,000
	auxiliar cocina	4	4,000,000	20	5.50	\$ 20,000	\$ 110,000
TOTAL MOD							\$ 143,000
CIF - COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION							
	Descripción	Número de personas	Salario Mes	Día laborado	Horas trabajada día - contacto indirecto	Valor Hora	Valor horas trabajadas un día
MOI - MANO OBRA INDIRECTA	administrador general	1	1,100,000	20	10	\$ 5,500	\$ 55,000
	nutricionista	1	2,000,000	20	10	\$ 10,000	\$ 100,000
	auxiliar swart	1	1,000,000	20	10	\$ 5,000	\$ 50,000
	pasante de contaduría	1	689,450	20	10	\$ 3,447	\$ 34,473
	beca trabajo	2	689,450	20	10	\$ 3,447	\$ 34,473
	jefe cocina	1	1,200,000	20	4.50	\$ 13,333	\$ 60,000
	auxiliar cocina	4	4,000,000	20	4.50	\$ 44,444	\$ 200,000
TOTAL MOI							\$ 533,945
				CONTRATADO		USADO	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	Descripcion	cantidad	medida	Valor Unitario	Cantidad Dia	medida	Total día
	jabon polvo	1	kg	\$ 4,750	2	kg	\$ 9,500
	jabon liquido	20	lt	\$ 119,000	1.5	lt	\$ 8,925
	jabon barra	1	ud	\$ 2,200		ud	\$ -
	Hipoclorito	20	lt	\$ 67,680	0.25	lt	\$ 846
	Desengrasante acero inoxidable	4	lt	\$ 114,350	0.03	lt	\$ 858
	Espuma clorada para grasa	4	lt	\$ 28,000	0.1	lt	\$ 700
	amonio	4	lt	\$ 90,000	0.08	lt	\$ 1,800
	gel con triclosan	4	lt	\$ 103,450	0.05	lt	\$ 1,293
	jabon lavado de manos	20	lt	\$ 110,000	0.2	lt	\$ 1,100
yodospar desinfectante	4	lt	\$ 75,000	0.5	lt	\$ 9,375	
TOTAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							\$ 34,397

	DESCRIPCION	CONTRATADO			USADOS			Valor Unitario uso dia
		cantidad	medida	Valor Unitario	cantidad	Duración	uso diario	
MATERIALES DE ASEO	alcohol	150	ml	\$ 1,500	1	Semestre	0.00625	\$ 0.06
	esponja inoxidable	1	ud	\$ 1,700	2	dia	2	\$ 3,400
	Esponjilla ollas	12	ud	\$ 28,450	1	dia	1	\$ 2,371
	esponjilla malla	6	ud	\$ 6,000	2	semanal	0.4	\$ 400
	esponjilla plateada	6	ud	\$ 6,900	2	semanal	0.4	\$ 460
	esponjilla alambre-brillo	1	ud	\$ 1,100	3	dia	3	\$ 3,300
	limpiones	1	ud	\$ 7,000	3	semanal	0.6	\$ 4,200
	pañó abrasivo	2	ud	\$ 6,200			0	\$ -
	pañó multiusos	1	ud	\$ 6,500			0	\$ -
	toalla algodón	4	ud	\$ 25,000	6	semanal	1.2	\$ 7,500
	toalla manos Z	150	ud	\$ 5,000	3	semanal	0.6	\$ 20
	papel higienico 250 mts	4	paq	\$ 50,000	1	mes	0.05	\$ 625
	servilletas	450	ud	\$ 4,000	1.5	dia	1.5	\$ 13
	emvoplast	1500	mt	\$ 81,300	1	semestre	0.00625	\$ 0
	papel aluminio	100	mt	\$ 19,000	1	semestre	0.00625	\$ 1
	guante de nitrilo	1	par	\$ 4,750	1	quincena	0.1	\$ 475
	guante de carnaza	1	par	\$ 8,220	12	semestre	0.006	\$ 51
	guantes de vinilo	50	par	\$ 22,000	21	dia	21	\$ 9,240
	tapa boca	50	ud	\$ 12,000	12	dia	12	\$ 2,880
	cofias	20	ud	\$ 6,000	12	dia	12	\$ 3,600
	atomizador por 100ml	1	ud	\$ 7,900	4	semestre	0.025	\$ 198
	cepillo mano	1	ud	\$ 5,000	6	semestre	0.0375	\$ 188
	cepillo de piso	1	ud	\$ 6,000	1	semestre	0.00625	\$ 38
	cepillo sanitario	1	ud	\$ 8,600	4	semestre	0.025	\$ 215
	Escobas	1	ud	\$ 3,500	6	mes	0.3	\$ 1,050
	mechas de traperos	1	ud	\$ 5,000	7	mes	0.35	\$ 1,750
	recogedor	1	ud	\$ 5,000	4	semestre	0.025	\$ 125
	bolsa 35 lt roja	50	ud	\$ 12,330	8	semanal	0.05	\$ 12
	bolsa 35 lt azul	25	ud	\$ 9,500	1	dia	1	\$ 380
	bolsa 35 lt gris	25	ud	\$ 9,000	2	dia	2	\$ 720
bolsa verde	12	ud	\$ 9,000	5	dia	5	\$ 3,750	
bolsa plástica-fruta	40	ud	\$ 37,000	1	dia	1	\$ 925	
bolsa muestra	40	ud	\$ 27,500	8	dia	8	\$ 5,500	
TOTAL MATERIALES DE ASEO								\$ 53,386.96
SERVICIOS PÚBLICOS	Descripción	cantidad mes	Medida	Cantidad Dia	medida	Valor Unitario	Total día	
	Gas	675	Metro cubico	33.75	Metro cubico	\$ 2,000	\$ 67,500	
	Acueducto y alcantarillado							
	Energía eléctrica						\$ 33,945	
TOTAL SERVICIOS PÚBLICOS							\$ 101,445	
PRORRATEO DE LUZ	Descripción	Número equipos	Tiempo de uso diario	Medida de Tiempo	KW/hora	valor kw/hora	KW/dia	valor consumo mes
	lucos led	54	4	horas	0.04	464.6	4014.144	\$ 80,283
	campana, extractor de humo	1	3	horas	0.5	464.6	696.9	\$ 13,938
	licuadora industrial	1	1	horas	0.45	464.6	209.07	\$ 4,181
	multiprocesador	1	1	horas	0.3	464.6	139.38	\$ 2,788
	nevera congelador	2	24	horas	0.89	464.6	19847.712	\$ 396,954
	cuarto frio	2	24	horas	0.375	464.6	8362.8	\$ 167,256
	portatil acer	1	4	horas	0.12	464.6	223.008	\$ 4,460
	portatil hp	1	4	horas	0.12	464.6	223.008	\$ 4,460
	computador escritorio	1	3	horas	0.14	464.6	195.132	\$ 3,903
cargador celular	2	3	horas	0.012	464.6	33.4512	\$ 669	
							\$ 33,945	\$ 678,892

Costos 2 Mano de Obra y CIF

	DESCRIPCION	CONTRATADO			USADOS			Valor Unitario uso día
		cantidad	medida	Valor Unitario	cantidad	Duración	uso diario	
MATERIALES DE ASEO	alcohol	150	ml	\$ 1.500	1	Semestre	0,00625	\$ 0,06
	esponja inoxidable	1	ud	\$ 1.700	2	día	2	\$ 3.400
	Esponjilla ollas	12	ud	\$ 28.450	1	día	1	\$ 2.371
	esponjilla malla	6	ud	\$ 6.000	2	semanal	0,4	\$ 400
	esponjilla plateada	6	ud	\$ 6.900	2	semanal	0,4	\$ 460
	esponjilla alambre-brillo	1	ud	\$ 1.100	3	día	3	\$ 3.300
	limpiones	1	ud	\$ 7.000	3	semanal	0,6	\$ 4.200
	pañó abrasivo	2	ud	\$ 6.200			0	\$ -
	pañó multiusos	1	ud	\$ 6.500			0	\$ -
	toalla algodón	4	ud	\$ 25.000	6	semanal	1,2	\$ 7.500
	toalla manos Z	150	ud	\$ 5.000	3	semanal	0,6	\$ 20
	papel higienico 250 mts	4	paq	\$ 50.000	1	mes	0,05	\$ 625
	servilletas	450	ud	\$ 4.000	1,5	día	1,5	\$ 13
	emvoplast	1500	mt	\$ 81.300	1	semestre	0,00625	\$ 0
	papel aluminio	100	mt	\$ 19.000	1	semestre	0,00625	\$ 1
	guante de nitrilo	1	par	\$ 4.750	1	quincena	0,1	\$ 475
	guante de carnaza	1	par	\$ 8.220	12	semestre	0,006	\$ 51
	guantes de vinilo	50	par	\$ 22.000	21	día	21	\$ 9.240
	tapa boca	50	ud	\$ 12.000	12	día	12	\$ 2.880
	cofias	20	ud	\$ 6.000	12	día	12	\$ 3.600
	atomizador por 100ml	1	ud	\$ 7.900	4	semestre	0,025	\$ 198
	cepillo mano	1	ud	\$ 5.000	6	semestre	0,0375	\$ 188
	cepillo de piso	1	ud	\$ 6.000	1	semestre	0,00625	\$ 38
	cepillo sanitario	1	ud	\$ 8.600	4	semestre	0,025	\$ 215
	Escobas	1	ud	\$ 3.500	6	mes	0,3	\$ 1.050
	mechas de traperos	1	ud	\$ 5.000	7	mes	0,35	\$ 1.750
	recogedor	1	ud	\$ 5.000	4	semestre	0,025	\$ 125
	bolsa 35 lt roja	50	ud	\$ 12.330	8	semanal	0,05	\$ 12
	bolsa 35 lt azul	25	ud	\$ 9.500	1	día	1	\$ 380
	bolsa 35 lt gris	25	ud	\$ 9.000	2	día	2	\$ 720
bolsa verde	12	ud	\$ 9.000	5	día	5	\$ 3.750	
bolsa plástica-fruta	40	ud	\$ 37.000	1	día	1	\$ 925	
bolsa muestra	40	ud	\$ 27.500	8	día	8	\$ 5.500	
TOTAL MATERIALES DE ASEO								\$ 53.386,96
SERVICIOS PUBLICOS	Descripcion	cantidad mes	Medida	Cantidad Día	medida	Valor Unitario	Total día	
	Gas	675	Metro cubico	33,75	Metro cubico	\$ 2.000	\$ 67.500	
	Acueducto y alcantarillado						\$ 23.842	
	Energía electrica						\$ -	
TOTAL SERVICIOS PÚBLICOS							\$ 91.342	
PRORRATEO DE LUZ	Descripcion	Número equipos	Tiempo de uso diario		KW/hora	valor kw/hora	KW/día	valor consumo mes
	luces led	54	3	horas	0,04	464,6	3010,608	\$ 60.212
	campana, extractor de humo	1	3	horas	0,5	464,6	696,9	\$ 13.938
	licuadora industrial	1	1	horas	0,45	464,6	209,07	\$ 4.181
	multiprocesador	1	1	horas	0,3	464,6	139,38	\$ 2.788
	nevera congelador	2	24	horas	0,5	464,6	11150,4	\$ 223.008
	cuarto frio	2	24	horas	0,375	464,6	8362,8	\$ 167.256
	portatil acer	1	3	horas	0,048	464,6	66,9024	\$ 1.338
	portatil hp	1	3	horas	0,09	464,6	125,442	\$ 2.509
	computador escritorio	1	3	horas	0,048	464,6	66,9024	\$ 1.338
	cargador celular	2	3	horas	0,00483	464,6	13,464108	\$ 269
							\$ 23.842	\$ 476.837

Costos 3 Objetos Contratados

 Formato Para Control Menajes SERVICIO ALIMENTARIO SEDE PAMPLONA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO Control del Inventario de Menajes							
INVENTARIO MENAJE							
Codigo	DESCRIPCION	Nuevo	Unidad de Medida	Uso	Unidad de Medida	Dañados-no apto	Unidad de Medida
M001	plato plano grande		UD	394	ud	3	ud
M002	plato ondo mediano		UD	385	ud	11	ud
M003	cubierto cuchara		UD	362	ud	2	ud
M004	cubierto cuchillo		UD	360	ud	19	ud
M005	cubierto tenedor		UD	391	ud	3	ud
M006	vasos		UD	230	ud	148	ud
M007	bandejas		UD	296	ud	2	ud
M008	cuchara de postre	360	UD				
			Total	2418	Total	188	
Codigo	DESCRIPCION	Nuevo	Unidad de Medida	Uso	Unidad de Medida	Dañados-no apto	Unidad de Medida
N001	Tabla de picar	8	ud	12			
N002	Recipientes de aseo plasticos verde			2	ud		
N003	Recipientes de aseo plasticos azul			3	ud		
N004	Recipientes de aseo plasticos gris			1	ud		
N005	canastilla verdurera			5	ud		
N006	pela papas			2	ud		
N007	jarra blancas			3	ud		
N008	guante malla acero			1	ud		
N009	cuchillo tramantino			2	ud		
N010	pinsa metalica			3	ud		
N011	trinche metalico grande			3	ud		
N012	cuaron mediano			3	ud		
N013	vaso medidor			1	ud		
N014	mesas de computador			2	ud		
N015	extencion electrica			1	ud		
N016	Estan de sostenimiento de recipientes organico			1	ud		
N017	cucharon pequeño			3	ud		
N018	rasaderas			3	ud		
N019	pinzas mango de madera			1	ud		
N020	colador amarillo			1	ud	3	
N021	canastas plasticas			100	ud		
N022	olla presion			1	ud		
N023	peroles grandes con tapas			3	ud		
N024	ralladores metalicos con mango			3	ud		
N025	bandejas plasticas			295	ud	1	
N026	colador de tela			6	ud	1	
N027	cucharin cabo de madera			1	ud		
N028	papeleras de los baños			6	ud		
			Total	468			

Costos 4 Inventario de Menajes

VALOR RACION SERVIDA A ESTUDIANTES MODALIDAD PRESENCIAL													
FECHA	RACION	MATERIA PRIMA	VALOR UNITARIO	RACION	MATERIA PRIMA	VALOR UNITARIO	VALOR DÍA - MANO OBRA MO		VALOR DÍA - COSTOS INDIRECTOS CIF		VARIACION DEL COSTO ASISTENCIA Y REAL	VALOR UNITARIO ASISTENCIA	VALOR UNITARIO REAL
	PROMEDIO ASISTENCIA			ASISTENCIA REAL			OPS	Pasante-beca trabajo	Servicios públicos	Material de aseo			
12/09/2016	390	\$ 1,248,777	\$ 3,202	360	\$ 1,248,777	\$ 3,469	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 266.8	\$ 5,111	\$ 5,537
13/09/2016	390	\$ 1,367,686	\$ 3,507	353	\$ 1,367,686	\$ 3,874	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 367.6	\$ 5,416	\$ 5,983
14/09/2016	390	\$ 1,513,242	\$ 3,880	361	\$ 1,513,242	\$ 4,192	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 311.7	\$ 5,789	\$ 6,254
15/09/2016	390	\$ 1,902,749	\$ 4,879	384	\$ 1,902,749	\$ 4,955	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 76.2	\$ 6,787	\$ 6,894
16/09/2016	390	\$ 1,466,859	\$ 3,761	368	\$ 1,466,859	\$ 3,986	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 224.9	\$ 5,670	\$ 6,009
17/09/2016	325	\$ 1,430,768	\$ 4,402	270	\$ 1,430,768	\$ 5,299	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 896.8	\$ 6,693	\$ 8,056
19/09/2016	390	\$ 1,457,835	\$ 3,738	375	\$ 1,457,835	\$ 3,888	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 149.5	\$ 5,647	\$ 5,873
20/09/2016	390	\$ 1,678,847	\$ 4,305	379	\$ 1,678,847	\$ 4,430	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 124.9	\$ 6,213	\$ 6,394
21/09/2016	390	\$ 1,801,048	\$ 4,618	383	\$ 1,801,048	\$ 4,702	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 84.4	\$ 6,527	\$ 6,646
22/09/2016	390	\$ 1,552,916	\$ 3,982	383	\$ 1,552,916	\$ 4,055	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 72.8	\$ 5,890	\$ 5,998
23/09/2016	390	\$ 1,803,518	\$ 4,624	363	\$ 1,803,518	\$ 4,968	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 344.0	\$ 6,533	\$ 7,019
24/09/2016	325	\$ 1,458,191	\$ 4,487	282	\$ 1,458,191	\$ 5,171	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 684.1	\$ 6,777	\$ 7,811
26/09/2016	390	\$ 1,529,127	\$ 3,921	387	\$ 1,529,127	\$ 3,951	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 30.4	\$ 5,829	\$ 5,875
27/09/2016	390	\$ 1,727,452	\$ 4,429	378	\$ 1,727,452	\$ 4,570	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 140.6	\$ 6,338	\$ 6,539
28/09/2016	390	\$ 2,061,259	\$ 5,285	376	\$ 2,061,259	\$ 5,482	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 196.8	\$ 7,194	\$ 7,462
29/09/2016	390	\$ 1,571,267	\$ 4,029	360	\$ 1,571,267	\$ 4,365	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 335.7	\$ 5,938	\$ 6,432
30/09/2016	390	\$ 1,334,018	\$ 3,421	354	\$ 1,334,018	\$ 3,768	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 347.9	\$ 5,329	\$ 5,871
01/10/2016	325	\$ 1,945,434	\$ 5,986	315	\$ 1,945,434	\$ 6,176	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 190.0	\$ 8,276	\$ 8,539
03/10/2016	390	\$ 1,566,739	\$ 4,017	372	\$ 1,566,739	\$ 4,212	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 194.4	\$ 5,926	\$ 6,213
04/10/2016	390	\$ 1,485,782	\$ 3,810	372	\$ 1,485,782	\$ 3,994	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 184.3	\$ 5,718	\$ 5,995
05/10/2016	390	\$ 2,370,259	\$ 6,078	372	\$ 2,370,259	\$ 6,372	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 294.1	\$ 7,986	\$ 8,373
06/10/2016	390	\$ 1,594,768	\$ 4,089	379	\$ 1,594,768	\$ 4,208	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 118.7	\$ 5,998	\$ 6,172
07/10/2016	390	\$ 2,153,371	\$ 5,521	365	\$ 2,153,371	\$ 5,900	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 378.2	\$ 7,430	\$ 7,939
10/10/2016	410	\$ 1,334,738	\$ 3,255	369	\$ 1,334,738	\$ 3,617	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 361.7	\$ 5,071	\$ 5,634
11/10/2016	410	\$ 1,780,916	\$ 4,344	374	\$ 1,780,916	\$ 4,762	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 418.1	\$ 6,159	\$ 6,752
12/10/2016	410	\$ 1,315,666	\$ 3,209	376	\$ 1,315,666	\$ 3,499	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 290.2	\$ 5,024	\$ 5,479
13/10/2016	410	\$ 1,415,870	\$ 3,453	372	\$ 1,415,870	\$ 3,806	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 352.8	\$ 5,269	\$ 5,807
14/10/2016	410	\$ 1,478,680	\$ 3,607	327	\$ 1,478,680	\$ 4,522	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 915.4	\$ 5,422	\$ 6,798
18/10/2016	410	\$ 1,735,370	\$ 4,233	365	\$ 1,735,370	\$ 4,754	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 521.8	\$ 6,048	\$ 6,794
19/10/2016	410	\$ 1,381,073	\$ 3,368	374	\$ 1,381,073	\$ 3,693	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 324.2	\$ 5,184	\$ 5,683
20/10/2016	410	\$ 1,793,248	\$ 4,374	367	\$ 1,793,248	\$ 4,886	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 512.5	\$ 6,189	\$ 6,915
21/10/2016	410	\$ 1,493,485	\$ 3,643	372	\$ 1,493,485	\$ 4,015	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$ 372.1	\$ 5,458	\$ 6,016

24/10/2016	410	\$ 1,741,118	\$ 4,247	370	\$ 1,741,118	\$ 4,706	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
25/10/2016	410	\$ 2,135,118	\$ 5,208	363	\$ 2,135,118	\$ 5,882	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
26/10/2016	410	\$ 1,622,810	\$ 3,958	371	\$ 1,622,810	\$ 4,374	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
27/10/2016	410	\$ 1,485,840	\$ 3,624	367	\$ 1,485,840	\$ 4,049	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
28/10/2016	410	\$ 2,135,118	\$ 5,208	374	\$ 2,135,118	\$ 5,709	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
31/10/2016	410	\$ 1,334,934	\$ 3,256	372	\$ 1,334,934	\$ 3,589	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
01/11/2016	410	\$ 2,304,243	\$ 5,620	401	\$ 2,304,243	\$ 5,746	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
02/11/2016	410	\$ 2,056,264	\$ 5,015	410	\$ 2,056,264	\$ 5,015	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
03/11/2016	410	\$ 1,627,993	\$ 3,971	408	\$ 1,627,993	\$ 3,990	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
04/11/2016	410	\$ 1,744,892	\$ 4,256	380	\$ 1,744,892	\$ 4,592	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
08/11/2016	410	\$ 1,419,760	\$ 3,463	388	\$ 1,419,760	\$ 3,659	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
09/11/2016	410	\$ 2,178,479	\$ 5,313	389	\$ 2,178,479	\$ 5,600	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 74,512	\$
10/11/2016	410	\$ 1,515,111	\$ 3,695	397	\$ 1,515,111	\$ 3,816	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
11/11/2016	410	\$ 1,720,008	\$ 4,195	392	\$ 1,720,008	\$ 4,388	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
15/11/2016	410	\$ 1,395,158	\$ 3,403	391	\$ 1,395,158	\$ 3,568	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
16/11/2016	410	\$ 2,176,418	\$ 5,308	385	\$ 2,176,418	\$ 5,653	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
17/11/2016	410	\$ 2,871,466	\$ 7,004	390	\$ 2,871,466	\$ 7,363	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
18/11/2016	410	\$ 1,630,006	\$ 3,976	383	\$ 1,630,006	\$ 4,256	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
21/11/2016	410	\$ 2,498,820	\$ 6,095	397	\$ 2,498,820	\$ 6,294	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
22/11/2016	410	\$ 1,710,092	\$ 4,171	342	\$ 1,710,092	\$ 5,000	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
23/11/2016	410	\$ 1,660,438	\$ 4,050	392	\$ 1,660,438	\$ 4,236	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
24/11/2016	410	\$ 1,478,024	\$ 3,605	407	\$ 1,478,024	\$ 3,632	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
25/11/2016	410	\$ 1,989,248	\$ 4,852	382	\$ 1,989,248	\$ 5,207	\$ 465,000	\$ 103,418	\$ 101,445	\$ 136,741	\$
Promedio valor del plato			\$ 4,308			\$ 4,616					
Plato mas costoso			\$ 7,004			\$ 7,363					
Plato mas económico			\$ 3,202			\$ 3,469					

Viernes 4...

MENU	SEMANA 11	PEDIDO:
	FECHA 4-11-2016	CANTIDAD ALMUERZOS:
SOPA	PRINCIPIO	ENSALADA O VERDURA
pastas cabello ángel	Frijol 12 K ✓	Batavia 30 K
Hueso castilla 10 ✓		ZANAHORIA 10 K
Zanahoria 8 ✓		Jvas pasas 1 K
alverja 3 K ✓		
apio España 1 K		
Berenjena 2 K		
pimientos		
pastas 6 K ✓		
		VINAGRETA
ARROZ Blanco	B B Q CARNE cerdo	plátano COSAPAN-ACOMPAÑAMIENTO (coscojas)
19 K	cerdo 60 K	plátano 68
3 K aceite	pechugo 15 K	Acete 15
JUGO U'marada	Pocadillo POSTRE Hoja	pollo SALSA- GUIOS para q comidas Bone
Limonas ✓	8 X 56 = ✓	ARINA trigo 1 K
panetas 20 K		Salsa B B Q 2 litros
		Naranja 1 docent
		Salsa Negra 12 litro

The screenshot shows a web browser window with the Outlook interface. The browser's address bar displays <https://outlook.live.com/owa/?path=/mail/sentitems/rp>. The Outlook header includes the title "Correo de Outlook" and navigation icons. The left sidebar shows a folder list with "Bandeja de entrada" (506), "Correo no deseado" (23), "Borradores" (22), "Elementos enviados", and "Elementos eliminados" (260). The main content area displays an email titled "solicitud de bienes de consumo" from "maritza aldana portilla" (MP), dated "jue 27/10/2016 1:14 p.m.", with the recipient "Para: facturacion.almacen@unipamplona.edu.co". The email body contains the following text:

Buenas tardes

Cordial saludo,

Por medio de la presente, solicito copia de los bienes de consumo como(platos sopa, ollas cubiertos y todos demás no mencionado) de el Servicio De Alimentación Ubicado En La Sede De Nuestra Señora Del Rosario De La Ciudad De Pamplona.

Atentamente:

MARITZA ALDANA PORTILLA
Pasante de contaduría
Celular: 3164027333

The Windows taskbar at the bottom shows various application icons and the system tray with the time "4:49 p. m." and date "30/11/2016".

Office 365 Outlook

Buscar en Correo y Cont... Nuevo | Eliminar | Archiva Presiona F11 para salir de la pantalla completa Deshacer

Elementos enviados Todos

Renvio correo _____ De: Juan...

yulimar villamizar moreno

- Excusa 13/10/2016
Cordial saludo: Estimada estudiante su justificación de fa...

Ivon Yurley Villamizar C

- (Sin asunto) 13/10/2016
Cordial saludo: Estimada estudiante su justificación de fa...

chistian Torres

- EXCUSA DEL DIA 11 DE OCTUBRE DEL 2016 13/10/2016
Cordial saludo: Estimado estudiante su justificación de fa...

pmendoza116@hotmail.com

- Especificaciones puntos griferia 13/10/2016
Renvio correo para las especificaciones de la instalacio...

Contratos Unipamplona; Bienest...

Solicitud de contratos del servicio de comedor U 10/10/2016
Buenos días : La presente es para solicitar amablement...

Pagaduria Proveedores; Centro ...

Solicitud de copias de las facturas de servicio pu 10/10/2016
Buenos días : La presente es para solicitar amablement...

maribel guerrero

- excusa comedor 10/10/2016
Cordial saludo: Estimada estudiante su justificación de fa...

manuel guillermo perez beltran

Solicitud de copias de las facturas de servicio publicos

Servicio de Alimentacion Responder a todos

Lun 10/10/2016 10:48
Para: Pagaduria Proveedores; Centro de Bienestar Universitario; Secretarias Bienestar Universitario

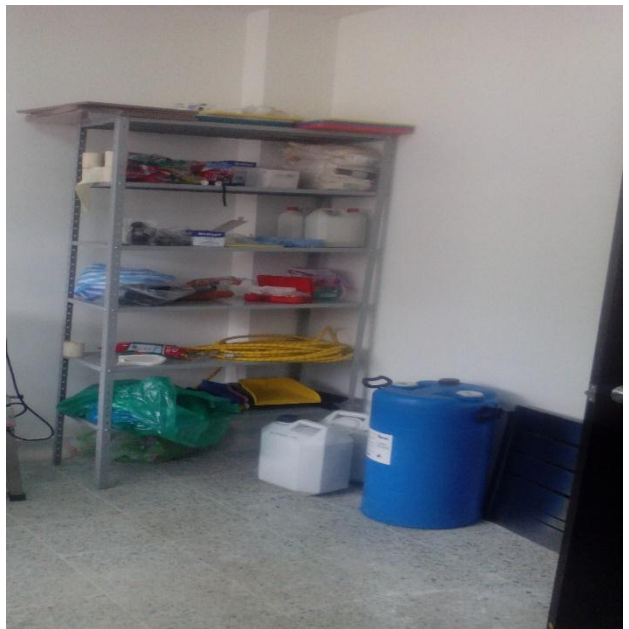
Buenos días :

La presente es para solicitar amablemente la copia de los recibos de servicios publicos (Agua, luz y gas) de la Sede Nuestra Señora del Rosario para la pasante Ruth Maritza Aldana estudiante de contaduria publica para calcular los costos de la racion servida a los estudiantes universitarios.

Cordialmente
Cindy Katerinne Carrero Bonilla
Nutricionista- Diestista

Servicio de Alimentación
Centro de Bienestar universitario

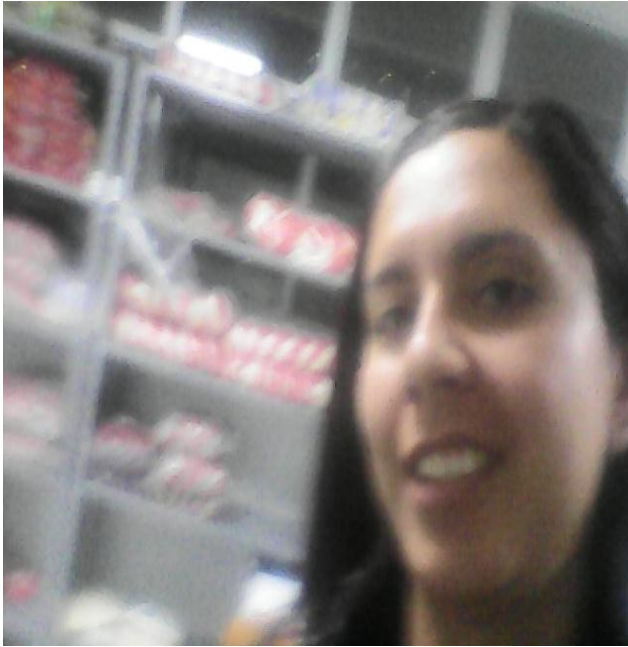
Anexos 9 Solicitud de las copias de los servicios públicos.



Anexos 10 Podemos observar el sistema de almacenamiento de productos del servicio alimentario



Anexos 11 sistemas de cuartos frio para el almacenamiento de los productos perecederos a corto y largo plazo.



Anexos 12 sistemas de cuartos frio para el almacenamiento de los productos perecederos a corto y largo plazo.

Pamplona, 09 septiembre 2016

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Rad: 7164 Fecha: 09/09/2016 Hora: 15:22:47

Asunto: OFICIO DEL 9 DE SEPTIEMBRE 2016 PRESENTACION DE QUEJA POR NO PODER DESARROLLAR A SATISFACION MI PRACTICA PROFESIONAL EL CONDOR UNIVERSITARIO SEDE PAMPLONA

Anexos:

Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

Destino: BIENESTAR UNIVERSITARIO

**DOCTOR
FERNANDO COTE MOGOLLÓN
DIRECTOR CENTRO BIENESTAR UNIVERSITARIO
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
PRESENTE**

Asunto: presentación de queja por no poder desarrollar a satisfacción mi práctica profesional en el comedor universitario sede pamplona

Cordial saludo,

Yo, **RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA**, identificada con la cedula de ciudadanía N° **1.094.246.893 expedida en Pamplona**, estudiante de 10 semestre del Programa Contaduría Pública, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de dicha alma mater, y en caridad de pasante para el segundo semestre académico, para desarrollar mi practica en el comedor universitario, Acudo a usted para informarle de la serie de inconvenientes que se me han venido presentando para ejercer mis labores como pasante dentro del comedor Universitario en la ciudad de Pamplona.

1. Informo que el día jueves aproximadamente a las 12:30 pm el señor Gabriel Cardona me prohibió el ingreso a dicho lugar por motivos que relatare a continuación.
 - a. Que hasta que no le entregara mi hoja de vida y la de mi respectivo asesor no podía desarrollar la practica en dicho estamento.
 - b. Que tenía que concertar un plan de trabajo entre el antes mencionado, la estudiante y el asesor.
 - c. Que debía enviarle al correo una serie de documentación tales como: ARL, Hoja de Vida, Carnet estudiantil, Y carnet de la Aseguradora, FOSYGA, Vinculación EPS, Matricula Académica, Registro Extendido de Notas.
 - d. Además de la Hoja de Vida del docente supervisor de la práctica, acompañado de la resolución y la ARL del antes mencionado.
2. No entiendo porque el señor Gabriel Cardona me exiguo dicha documentación ya que considero que no es una razón de fondo ni de vinculación para poder desarrollar mi practica a cabalidad y mostrar mi buen desempeño como futura contadora pública.

Agradezco la atención a dicha petición y espera de una pronta respuesta a la petitoria.

Atentamente


RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA
C.C 1.094.246.893 de Pamplona



Pamplona, 26 de octubre de 2016

**Doctor
Oliver Peña Mantilla
Director Oficina de contratación
Universidad de Pamplona
Presente,**

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Rad: 8093 **Fecha:** 26/10/2016 **Hora:** 09:38:16
Asunto: OFICIO DEL 26 DE OCTUBRE 2016 SOLICITUD COPIA DEL PERSONAL QUE
LABORA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION UBICADO EN LA SEDE NUESTRA
SEÑORA DEL ROSARIO
Anexos:
Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA
Destino: OSWALDO OLIVERT PEÑA MANTILLA

Cordial saludo,

Por medio de la presente, solicito copia de los contratos del Personal Que Labora En El Servicio De Alimentación Ubicado En La Sede De Nuestra Señora Del Rosario De La Ciudad De Pamplona de las siguientes personas:

1. **Administrador del servicio alimentario:** Pedro Mendoza.
2. **Jefe de Cocina:** José Alirio Peña Sarmiento.
3. **Nutricionista:** Cindy Carrero Bonilla
4. **Auxiliares de cocina:** Carmen Dolores Carvajal, Edilia Anaya Cuadros, Luz Mary Osorio, Luz Miriam Vargas

Agradezco la atención a la presente y en espera de una pronta respuesta a esta petición,

Atentamente,


Ruth Maritza Aldana Portilla
Pasante de contaduría pública
Servicio alimentario sede Pamplona



Pamplona, 26 de octubre de 2016

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Rad: 8091 Fecha: 26/10/2016 Hora: 09:31:45

Asunto: OFICIO DEL 26 DE OCTUBRE 2016 SOLICITUD DE LAS COPIAS DE LAS
FACTURAS DE LOS SERVICIOS PUBLICOS

Anexos:

Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

Destino: OFICINA DE CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO

Doctora
MARIELA VILLAMIZAR VERA
Directora de Contabilidad y presupuesto
Universidad de Pamplona
Presente,

Cordial saludo,

Por medio de la presente, hago solicitud de las copias de las facturas de los servicios públicos tales como Agua, Energía Eléctrica Y Gas, del semestre en curso (agosto, septiembre, octubre); Del Servicio Alimentario Ubicado En La Sede Nuestra Señora Del Rosario De Pamplona

Agradezco la atención a la presente y en espera de una pronta respuesta a esta petición,

Atentamente,


Ruth Maritza Aldana Portilla
Pasante de contaduría pública
Servicio alimentario sede Pamplona



Pamplona, 26 de octubre de 2016

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Rad: 8092 Fecha: 26/10/2016 Hora: 09:35:05

Asunto: OFICIO DEL 26 DE OCTUBRE 2016 SOLICITUD DEL AVALUO DEL PREDIO DENOMINADO SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

Anexos:

Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

Destino: OFICINA DE PLANEACION

Doctor
DALGY BRIGITTE FLÓREZ ACEVEDO
JEFE DE OFICINA DE PLANEACIÓN
Universidad de Pamplona
Presente,

Cordial saludo,

Por medio de la presente, hago solicitud del avalúo del predio denominado sede nuestra señora del rosario ubicado en Pamplona, con los costos de las reformas en especial las realizadas en el servicio de alimentación ubicado en sede antes mencionada.

Agradezco la atención a la presente y en espera de una pronta respuesta a esta petición,

Atentamente,


Ruth Maritza Aldana Portilla
Pasante de contaduría pública
Servicio alimentario sede Pamplona



Pamplona, 18 de noviembre de 2016

Doctor
Fernando Cote Mogollón
Director Centro de Bienestar Universitario
Universidad de Pamplona.
Presente,

Cordial saludo,

Por medio de la presente la Estudiante de Contaduría Pública, de X Semestre; **RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA**, identificada con la cedula de ciudadanía N° 1.094.246.893 de Pamplona, tiene el gusto de invitarlos a la socialización del informe de pasantía desarrollada en el Servicio Alimentario De Pamplona. Sede Nuestra Señora Del Rosario, denominado: **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS E INVENTARIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA.**

El cual se llevará a cabo el Día lunes 21 de noviembre de 2016, a las 10:00 AM, en las instalaciones del Servicio Alimentario, Sede Nuestra Señora Del Rosario De Pamplona,

Agradezco la atención a la presente, y en espera de poder contar con su presencia a esta socialización.

Atentamente,


RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

C.C 1.094.246.893 de Pamplona

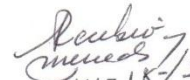
C.C.P Administrador Servicio Alimentario Sede Pamplona

C.C.P Director Centro De Práctica Y Asesoría Empresarial

C.C.P Coordinadora Servicio Alimentario Sede Pamplona

C.C.P Asesora De Práctica Profesional Docente Zaida Yonerica Cacua Rincon

NORA LEAL
Vigilante. Platapima.


X11-18-2016
3:00 pm

Pamplona, 08 de noviembre de 2016

SEÑOR(A)
CINDY KATERINNE BONILLA CARRERRO
NUTRICIONISTA Y DIETISTA
COORDINADORA SERVICIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO PAMPLONA
Presente.

Cordial saludo,

Yo, RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA, identificada con la cedula de ciudadanía N° 1.094.246.893 de Pamplona, Estudiante de Contaduría Pública, X semestre, pasante en el Servicio Alimentario sede Pamplona, hago entrega del informe de trabajo de desarrollo de mi pasantía en lugar en mención,

Se hace entrega de medios Magnéticos CD y paso físico al PC de la Coordinadora del servicio alimentario sede Pamplona. Con un contenido descrito a continuación:

RELACIÓN DE DOCUMENTOS EN FORMA DE TEXTO, DOC. Y EXCEL DE LA CARPETA:

Relación De Formularios De Control Y Costos E Inventarios En Formatos DOC.

1. Implementación De Un Sistema De Costos E Inventarios En El Servicio De Alimentación De La Universidad De Pamplona.
2. Control De Existencias En El Inventario.
3. Formato Para Registro De Ingredientes De Preparación.
4. Menú preparación estandarizado.

Control Costos Y De Los Menús Del Primer Mes

5. Semana 1.
6. Semana 2.
7. Semana 3.
8. Semana 4.
9. Semana 5.

Relación De Formularios De Control Y Costos E Inventarios En Formatos Excel

10. Control De Inventarios Del Servicio Alimentario Pamplona Sede Nuestra Señora Del Rosario.
11. Costos Menú Diario.
12. Inventario Menaje
13. Control De Existencias.

Agradezco la atención a la presente,

Atentamente,


RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA
C.C 1.094.246.893 de Pamplona
Pasante De Contaduría Pública Servicio Alimentario Sede Pamplona

*Cindy Carrero
9/11/2016 -
9:50 am.*



¡Estoy comprometido!

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co

Pamplona, agosto 19 de 2016

GA170.90PA00.10-038

Señor
FERNANDO COTE MOGOLLÓN
Director de Bienestar Universitario
Universidad de Pamplona

Cordial saludo.

Respetuosamente solicito su colaboración, para que la señorita **RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA**, identificada con Cédula de Ciudadanía N° 1.094.246.893, estudiante del X semestre del Programa de Contaduría Pública, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Pamplona, realice su Práctica Profesional, durante el segundo periodo académico del año 2016, en tan prestigiosa Entidad.

Nuestra estudiante, profesional idóneo, competente para desempeñarse en el ámbito de los sistemas contables, con capacidad de análisis e investigación para la toma de decisiones, espíritu de liderazgo y eficiente capacidad para la gestión de procesos financieros; formación Integral en lo social, humanístico, tecnológico y contable, para cumplir funciones de Revisoría Fiscal, Auditoría Interna y Externa, Asesorías contables, financieras y tributarias.

La práctica cuenta con este Centro de Prácticas y Asesoría Empresarial, donde se ofrece orientación y se hace seguimiento personalizado al pasante, haciendo partícipe del proceso a su superior inmediato; comprende un periodo mínimo de 4 a 6 meses, equivalente a un semestre académico, en el horario que según la naturaleza de la labor encomendada requiera, sin exceder los términos de ley.

Manifiesto a Usted, mi sentido de gratitud, al contribuir con esta etapa del proceso de formación académica de la estudiante, lo cual redundará en beneficio de la comunidad y particularmente, en la visión empresarial que deben tener nuestros egresados.

Información de contacto: correo electrónico, cenprac@unipamplona.edu.co, telefaxis (097) 5681761, Universidad de Pamplona.

Atentamente,


ÁLVARO PARADA CARVAJAL
Director Centro de Práctica y Asesoría Empresarial



10 AGO 2016



Una universidad incluyente y comprometida con el desarrollo integral

	Acta de Reunión	Código	FAC-08 v.01
		Página	3 de 3

alimentación debido a que es un proceso largo de cumplir con el registro de cada uno de los insumos por separado así que debido a esto se toma la decisión de cambiarlo y crear un documento en Excel en el cual tenía la misma estructura del mencionado anteriormente, pero en este se separó viveres, frutas y verduras, carnes, productos de limpieza, cada hoja contaba con la misma estructura entradas, salidas y saldos, pero el inconveniente radica en que se llenaba en forma vertical especificando la cantidad de productos y al final utilizando la herramienta de filtrado se tomaba cada código de alimentos y posteriormente se hallaba el saldo por cada tipo de movimiento, por esto se consideró no era de utilidad para la nutricionista, solicitando un control solo de las cantidades de insumos existentes en el restaurante y no los costos de dichas cantidades.

ACTIVIDADES PROPUESTAS – PENDIENTES

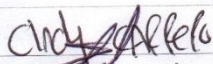

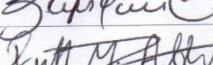
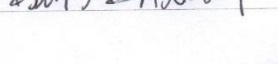
4) Observaciones

Entregar una relación de los costos de los menús preparados a diario desde el inicio de la pasantía.
 Calcular por separado el costo unitario de materia prima, mano de obra y costos indirectos y al final sumar su valor unitario total
 Tomar evidencias fotográficas del menú de un día proporcionados a los estudiantes universitarios, con el fin de evidenciar la cantidad de alimentos entregados.
 Los asistentes determinan cambiar el formato de control de inventarios existente y se recomienda el diseñar un control solo de las cantidades de los insumos sin incluir el valor del saldo de las mercancías ni entrantes ni salientes, el cual facilite su registro a la nutricionista.

5) Despedida de los asistentes

Se les agradece a los asistentes el acompañamiento a dicha socialización.

APROBACIÓN DEL ACTA

Asistentes	Firma
CINDY CARRERO BONILLA	
PEDRO MENDOZA	
ZAIDA CACUA	
RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA	

	Acta de Reunión	Código	FAC-08 v.01
		Página	2 de 3

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1) Saludo al personal asistente a la socialización

A las 10:15 AM dentro del servicio de alimentación en la zona de recepción se dio inicio a la reunión propuesta, con un breve saludo a los asistentes entre ellos la docente y asesora Zaida Cacua, nutricionista Cindy Carrero, y el administrador general Pedro Mendoza.

2) Presentación de la matriz de costos

La socialización inicia con el cálculo de los costos, explicando la forma de realización y especificando cada una de las pestañas contenidas dentro del documento de Excel como lo son: instructivo, preparaciones, menú y cada una de las semanas en las cuales se encuentran contemplados los ciclos de menú.

Instructivo: se encuentra el significado de todas las siglas usadas en el documento, además de la descripción del contenido de las pestañas descritas en el archivo.

Preparaciones: esta es una mezcla estándar de ingredientes utilizadas en cada una de los ciclos de menú y MO-CIF (mano de obra y costos indirectos de fabricación).

Menú: Se especifica 21 ciclos de menú por cada preparación


Semana 1, 2, 3 y 4: Estos ciclos de menú, se especifica las preparaciones y las cantidades con los respectivos costos. Además, esta hoja de Excel permite calcular de forma automática las cantidades de ingredientes y cada tipo de preparación únicamente alterando en la parte superior el número de estudiantes en lista.

MO-CIF Esta el salario del personal intervinientes la elaboración y limpieza del servicio de alimentación, además se encuentra los productos de limpieza y desinfección con los materiales de aseo necesarios para su normal funcionamiento, pero al observar los servicios públicos solo existe el valor del gas y es debido a la revisión de la empresa del gas quien proporciono los metros cúbicos de gas consumidos junto al valor del metro, los otros servicios no se proporcionó la información correspondiente por lo cual no fueron incluidos dentro del cálculo de los costos.

Se sugirió para el cálculo del valor unitario del plato calcular por separado por cada uno de los elementos del costo los cuales lo componen materia prima, mano de obra y costos indirecto de fabricación, y no como se contempla actualmente en el documento en donde están consolidados los costos totales intervinientes, también por solicitud de la nutricionista se cambiaron algunas preparaciones de los ciclos de menú; dentro de ellos se está cumpliendo con el 35% del valor calórico total recomendado para la población Universitaria, junto a ellos se debe incluir evidencia fotográfica de los platos entregados al estudiante.

3) Presentación del inventario realizado de la materia prima

El inventario ha venido efectuando modificaciones constantemente, inicialmente se codificaron los productos, diseñando un control de inventarios PEPS (primeras en entrar primeras en salir) de Excel por cada tipo de producto, la cual se había impreso y entregado, pero posteriormente internamente en reunión entre la nutricionista y la pasante la nutricionista manifiesta que no es de utilidad para el manejo del servicio de

	Acta de Reunión	Código	FAC-08 v.01
		Página	1 de 3

ACTA No 001

GENERALIDADES

Fecha: 21 noviembre 2.016	Hora: 10:00 AM	Lugar: Sede nuestra señora del rosario servicio de alimentación
----------------------------------	-----------------------	--

ASUNTO

Socialización del segundo informe realizado en la pasantía en el servicio de alimentación sede Nuestra Señora del Rosario Pamplona, con el fin de incluir todas las observaciones pertinentes

PARTICIPANTES

Nombres	Rol
RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA	Pasante de contaduría pública en el servicio de alimentación

INVITADOS

Nombres	Rol
CINDY CARRERO BONILLA	Administradora-nutricionista
PEDRO MENDOZA	Administrador general del servicio
ZAIDA CACUA	Docente asesora de pasantía
FERNANDO COTE	Director de Bienestar universitario
ALVARO PARADA	Director de prácticas empresariales

AUSENTES

Nombres	Rol
FERNANDO COTE	Director de Bienestar universitario
ALVARO PARADA	Director de prácticas empresariales

AGENDA

- 1) Saludo al personal asistente a la socialización
- 2) Presentación de la matriz de costos
- 3) Presentación del inventario realizado de la materia prima
- 4) Observaciones
- 5) Despedida de los asistentes

Pamplona 28 septiembre 2016

**SEÑORES
CENTRO DE PRÁCTICAS
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
PRESENTE**

Asunto: Entrega del primer informe titulado Implementación de un sistema para el manejo de costos e inventarios en el servicio de alimentación de la universidad de Pamplona

Cordial saludo,

Yo Ruth Maritza Aldana Portilla hago entrega del primer informe de la práctica realizada en el servicio de alimentación del Rosario en la ciudad de Pamplona.

Atentamente


RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA
C.C 1.094.246.893 de Pamplona



Pamplona, 26 de octubre de 2016

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Rad: 8091 Fecha: 26/10/2016 Hora: 09:31:45

Asunto: OFICIO DEL 26 DE OCTUBRE 2016 SOLICITUD DE LAS COPIAS DE LAS
FACTURAS DE LOS SERVICIOS PUBLICOS

Anexos:

Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA

Destino: OFICINA DE CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO

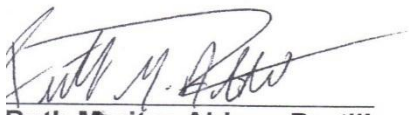
Doctora
MARIELA VILLAMIZAR VERA
Directora de Contabilidad y presupuesto
Universidad de Pamplona
Presente,

Cordial saludo,

Por medio de la presente, hago solicitud de las copias de las facturas de los servicios públicos tales como Agua, Energía Eléctrica Y Gas, del semestre en curso (agosto, septiembre, octubre); Del Servicio Alimentario Ubicado En La Sede Nuestra Señora Del Rosario De Pamplona

Agradezco la atención a la presente y en espera de una pronta respuesta a esta petición,

Atentamente,



Ruth Maritza Aldana Portilla
Pasante de contaduría pública
Servicio alimentario sede Pamplona



Pamplona, 26 de octubre de 2016

Doctor
Oliver Peña Mantilla
Director Oficina de contratación
Universidad de Pamplona
Presente,

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
Rad: 8093 **Fecha:** 26/10/2016 **Hora:** 09:38:16
Asunto: OFICIO DEL 26 DE OCTUBRE 2016 SOLICITUD COPIA DEL PERSONAL QUE
LABORA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION UBICADO EN LA SEDE NUESTRA
SEÑORA DEL ROSARIO
Anexos:
Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA
Destino: OSWALDO OLIVERT PEÑA MANTILLA

Cordial saludo,

Por medio de la presente, solicito copia de los contratos del Personal Que Labora En El Servicio De Alimentación Ubicado En La Sede De Nuestra Señora Del Rosario De La Ciudad De Pamplona de las siguientes personas:

1. **Administrador del servicio alimentario:** Pedro Mendoza.
2. **Jefe de Cocina:** José Alirio Peña Sarmiento.
3. **Nutricionista:** Cindy Carrero Bonilla
4. **Auxiliares de cocina:** Carmen Dolores Carvajal, Edilia Anaya Cuadros, Luz Mary Osorio, Luz Miriam Vargas

Agradezco la atención a la presente y en espera de una pronta respuesta a esta petición,

Atentamente,


Ruth Maritza Aldana Portilla
Pasante de contaduría pública
Servicio alimentario sede Pamplona



Pamplona, 26 de octubre de 2016

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
Rad: 8092 **Fecha:** 26/10/2016 **Hora:** 09:35:05
Asunto: OFICIO DEL 26 DE OCTUBRE 2016 SOLICITUD DEL AVALUO DEL PREDIO DENOMINADO SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
Anexos:
Remite: RUTH MARITZA ALDANA PORTILLA
Destino: OFICINA DE PLANEACION

Doctor
DALGY BRIGITTE FLÓREZ ACEVEDO
JEFE DE OFICINA DE PLANEACIÓN
Universidad de Pamplona
Presente,

Cordial saludo,

Por medio de la presente, hago solicitud del avalúo del predio denominado sede nuestra señora del rosario ubicado en Pamplona, con los costos de las reformas en especial las realizadas en el servicio de alimentación ubicado en sede antes mencionada.

Agradezco la atención a la presente y en espera de una pronta respuesta a esta petición,

Atentamente,


Ruth Maritza Aldana Portilla
Pasante de contaduría pública
Servicio alimentario sede Pamplona



CENPAE AUTOEVALUACIÓN

Nombre del Estudiante: ROTH MARITZA ALDANA POPTILLA Fecha:
Nombre de la Empresa: SERVICIO DE ALIMENTOS **Programa:** CONTADURIA
Dependencia Entidad: BIENESTAR UNIVERSITARIO **Evaluador:**

OBJETIVO: Reflexionar en torno de las actitudes y habilidades que pueden disminuirse durante el semestre de práctica para reafirmar los valores y principios ciudadanos fundamentales.

- 1 Señale el medio por el cual se vinculó usted a la empresa donde desarrolla su Práctica Profesional.

1.1. Unipamplona <input checked="" type="checkbox"/>	1.2. Familiar <input type="checkbox"/>	1.3. Amistad <input type="checkbox"/>	1.4. Autogestión <input type="checkbox"/>
1.5. ¿Otro Medio? <input type="checkbox"/> Especifique ¿Cuál Otro? 			
- 2 ¿Qué lo motivó a elegir este medio? No gusta el manejo de costos
- 3 ¿Considera usted que ha cumplido las expectativas que se tenía antes de iniciar el semestre de práctica? SI NO
 Explique Aprender y desarrollé la lógica
- 4 ¿Qué tipo de dificultades ha afrontado durante la práctica?

4.1. Académicas <input type="checkbox"/>	4.2. Laborales <input type="checkbox"/>	4.3. Personales <input checked="" type="checkbox"/>	4.4. Ninguna <input type="checkbox"/>
--	---	---	---------------------------------------

 Explique:
- 5 ¿Cree usted que el semestre de práctica es un escenario propicio para la formación en valores humanos? SI NO
- 6 Señale TRES VALORES que usted haya fortalecido durante este semestre de práctica profesional.

6.1. Responsabilidad <input checked="" type="checkbox"/>	6.2. Puntualidad <input type="checkbox"/>	6.3. Compromiso <input checked="" type="checkbox"/>	6.4. Participación <input type="checkbox"/>
6.5. Sensibilidad Social <input type="checkbox"/>	6.6. Nacionalismo <input type="checkbox"/>	6.7. Creatividad <input checked="" type="checkbox"/>	6.8. ¿Otro? <input type="checkbox"/>

 ¿Cuál?


7 Desde el punto de vista del cumplimiento de los objetivos, evalúe su desempeño durante el semestre de práctica y califíquese, en el siguiente cuadro. Utilizando escala de 0.0 a 5.0, con base en las siguientes competencias y sus criterios.

COMPETENCIA	NOTA	EXPLIQUE ¿PORQUE?
Ciudadano Autónomo Hombre - Contexto Participación y cumplimiento en todas las actividades de CENPAE.	4.8	Asistiendo a lo solicitado
Científico Hombre - Conocimiento Presentación efectiva y oportuna del trabajo académico	5.0	Se entregó lo solicitado en el tiempo establecido
Profesional Hombre - Disciplina Expresa la síntesis de su formación en saberes, actitudes y habilidades, aplicadas al ámbito laboral.	4.8	Soy comprometida, colaboradora,
Nota Integral		

EVALUACIÓN

OBJETIVO:	Evaluar el desempeño del practicante de acuerdo con los objetivos previamente planteados en la empresa con el fin de comprender las acciones que faciliten el cumplimiento de los mismos y logren el desarrollo personal y profesional del estudiante		
ESTUDIANTE:	<u>RUTH MARITZA ALDANA.</u>	ORGANIZACIÓN:	<u>SERVICIO DE ALIMENTOS.</u>
PROGRAMA:	<u>CONTABILIDAD PÚBLICA.</u>	DEPENDENCIA:	<u>BIBLIOTECA UNIVERSITARIO</u>
EVALUADOR:	<u>PEDRO S. HENDONZA A.</u>	FECHA:	<u>30 Noviembre 2016.</u>

CALIFICACION: MUY SOBRESALIENTE (MS)- SOBRESALIENTE (S)-POCO SOBRESALIENTE (PS)- ACEPTABLE(A)

INDICADORES DE DESEMPEÑO	MS	S	PS	A	CONCEPTO DEL EVALUADOR
ADAPTACIÓN A LA ORGANIZACIÓN <small>Actitud del estudiante para afrontar cambios en los diversos roles que debe asumir de acuerdo con las circunstancias presentadas.</small>	X				
INTEGRACIÓN AL GRUPO DE TRABAJO <small>Facilidad para adaptarse a las orientaciones, comportamientos y necesidades de las personas que componen el equipo.</small>		X			
INICIATIVA Y APORTES <small>Capacidad para sugerir soluciones prácticas e innovadoras a problemas presentados en la organización.</small>		X			
RESPONSABILIDAD <small>Asumir positivamente las consecuencias de sus actos.</small>		X			
CALIDAD DE TRABAJO <small>Oportunidad y efectividad en todas las actividades que realiza.</small>		X			
PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA <small>Disposición para presentarse a tiempo en su lugar de trabajo.</small>	X				
COMUNICACIÓN <small>Capacidad para expresar sus ideas (oral y escrita) en forma clara y precisa, y para interrelacionarse.</small>		X			
MADUREZ <small>Grado de autocontrol y serenidad para manejar cualquier tipo de situación.</small>		X			
ENTUSIASMO <small>Capacidad para asumir actitudes de manera positiva y optimista.</small>		X			
CAPACIDAD DE MEJORAMIENTO <small>Capacidad de revisar constantemente los procesos para darles valor agregado.</small>	X				
TRABAJO BAJO PRESIÓN <small>Capacidad de dar solución a diferentes labores en cortos periodos de tiempo.</small>		X			
CUALIDADES DEL ESTUDIANTE:					
ASPECTOS QUE DEBE MEJORAR EL PRACTICANTE:	Liderazgo				Proactividad
	Comunicación				Generación de Propuestas
	Otra, ¿Cuál?				
EL PRACTICANTE CUMPLIO CON SUS ESPERATIVAS:	SI	NO	X	¿Por qué?	<u>obtuvo productos planteados.</u>
RECOMENDACIONES Y /O SUGERENCIAS:					
 FIRMA EVALUADOR	FIRMA PRACTICANTE				