PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL ASOCIADOS

LOCALIDAD: **USME**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA: **NICOLAS MURILLO MEDINA**

OPERADOR: **ORIENTAR PARA CRECER**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **3114795579**

MES **noviembre** AÑO **2024**

CONTRATO: **7410-2024**

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _2_	_5_ al _9_	_12_ al _16_	_18_ al _23_	TOTAL
	PRODUCTO		SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
CARNES	CALLO DE RES	KILOS	0.0	0.0	0.0	2.6	2.6
	CARNE DE RES MAGRA	KILOS	12.5	14.0	14.0	25.0	65.5
	CARNE DE RES MOLIDA	KILOS	0.0	0.0	27.5	12.5	40.0
	CARNE PARA SOPAS	KILOS	0.6	1.5	1.2	1.0	4.4
	LOMO DE CERDO	KILOS	12.5	0.0	14.0	12.5	39.0
	PECHUGA DE POLLO	KILOS	0.0	43.5	17.5	31.5	92.5
	RES, PAJARILLA,BRAZO	KILOS	0.0	6.8	0.0	0.0	6.8
	SOBREBARRIGA	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ABARROTES	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _2_	_5_ al _9_	_12_ al _16_	_18_ al _23_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	ACEITE	LITROS	4.0	7.8	8.4	12.0	32.2
	ARROZ	KILOS	21.0	49.5	40.0	51.0	161.5
	ARVEJA VERDE SECA	KILOS	0.0	0.0	3.5	0.0	3.5
	ATUN EN AGUA	KILOS	0.0	12.4	0.0	0.0	12.4
	AZUCAR	KILOS	2.0	4.3	4.3	5.2	15.9
	CANELA EN ASTILLAS	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	CANELA MOLIDA	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.2	0.2
	CEBADA PERLADA	KILOS	0.0	0.0	1.5	0.0	1.5
	CLAVOS CON OLOR	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	CUCHUCO DE CEBADA	KILOS	0.0	1.5	0.0	0.0	1.5
	CUCHUCO DE MAIZ	KILOS	0.0	0.0	0.0	1.5	1.5
	FECULA DE MAIZ	KILOS	1.0	0.1	0.0	0.0	1.1
	FRIJOL ROJO	KILOS	0.0	3.1	0.0	0.0	3.1
	GARBANZO	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	HARINA DE AVENA	KILOS	0.0	1.5	1.5	0.0	3.1
	HARINA DE TRIGO	KILOS	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1
	HUEVO	KILOS	2.8	2.0	3.7	1.8	10.4
	LENTEJA	KILOS	0.0	0.0	0.0	3.5	3.5
	MARGARINA	KILOS	1.0	3.5	0.0	0.0	4.5
	MAIZ PETO	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	MAYONESA	KILOS	0.0	0.8	1.5	0.0	2.3
	MIEL DE ABEJAS	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.5	0.5
	MIGA DE PAN	KILOS	0.0	0.0	0.8	0.5	1.3
	OREGANO MOLIDO	KILOS	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2
	PANELA	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.6	0.6
	PASTA CONCHAS	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	PASTA ESPAGUETTIS	KILOS	0.0	0.0	10.0	0.0	10.0
	PASTA FIDEOS	KILOS	0.0	1.5	2.0	2.0	5.5
	SAL	KILOS	0.5	1.0	1.0	1.5	4.0
	UVAS PASAS	KILOS	0.0	1.0	0.0	1.0	2.0
TUBÉRCULOS, RAICES Y PLÁTANO	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _2_	_5_ al _9_	_12_ al _16_	_18_ al _23_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	PAPA CRIOLLA	KILOS	1.4	9.3	12.7	16.1	39.5
	PAPA PASTUSA	KILOS	9.0	46.8	58.1	52.1	166.0
	PLATANO MADURO	KILOS	12.9	27.8	13.9	25.7	80.3
	PLATANO VERDE	KILOS	6.3	13.2	6.3	7.5	33.3
	YUCA	KILOS	3.6		3.6	11.6	18.7
VERDURAS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _2_	_5_ al _9_	_12_ al _16_	_18_ al _23_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	ACELGA	KILOS	12.9	0.0	0.0	0.0	12.9
	AGUACATE	KILOS	0.0	16.5	9.3	19.0	44.8
	AJO	KILOS	0.9	2.0	1.9	2.4	7.2
	ARRACACHA	KILOS	6.4	0.0	0.0	3.6	10.0
	ARVEJA DESGRANADA	KILOS	3.1	19.9	9.2	13.3	45.5
	CALABAZA	KILOS	0.0	8.1	0.0	0.0	8.1
	CEBOLLA CABEZONA	KILOS	0.5	1.2	3.9	5.8	11.3
	CEBOLLA LARGA	KILOS	5.7	16.7	17.5	18.6	58.5
	CILANTRO	KILOS	0.3	0.8	1.9	2.0	5.1
	ESPINACA	KILOS	9.1	0.0	0.0	0.0	9.1
	GUASCAS	KILOS	0.0	0.0	0.0	2.4	2.4
	HABICHUELA	KILOS	3.4	13.7	10.2	10.2	37.5
	LAUREL	KILOS	0.0	0.1	0.2	0.3	0.5
	LECHUGA COMUN	KILOS	0.0	6.7	6.7	10.0	23.3
	LIMON	KILOS	0.0	1.0	2.2	3.5	6.7
	MAIZ TIERNO	KILOS	4.3	5.9	4.3	4.3	18.7
	NARANJA	KILOS	0.0	6.2	0.0	0.0	6.2
	PEPINO COHOMBRO	KILOS	0.0	0.0	22.0	0.0	22.0
	PEREJIL	KILOS	0.0	0.8	0.7	0.8	2.3
	PIMENTON	KILOS	1.6	0.5	1.0	2.4	5.5
	REMOLACHA	KILOS	0.0	0.0	7.1	0.0	7.1
	TOMATE	KILOS	1.7	9.7	26.2	39.1	76.7
	TOMILLO	KILOS	1.8	0.1	0.1	7.2	9.1
	ZANAHORIA	KILOS	5.9	29.3	20.9	26.0	82.2
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _2_	_5_ al _9_	_12_ al _16_	_18_ al _23_	TOTAL

	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
FRUTAS	BANANO	KILOS	0.0	7.9	7.9	7.5	23.2
	FRESAS	KILOS	5.5	3.9	0.0	3.9	13.2
	MANDARINA	KILOS	0.0	0.0	7.5	7.5	15.0
	MANGO	KILOS	0.0	0.0	0.0	7.3	7.3
	MANZANA	KILOS	12.6	10.5	6.8	10.5	40.4
	MELON	KILOS	0.0	10.5	10.5	0.0	21.0
	PAPAYA	KILOS	0.0	0.0	7.9	7.5	15.3
	PERA	KILOS	0.0	0.0	0.0	6.2	6.2
	PIÑA	KILOS	3.7	0.0	0.0	0.0	3.7
	UVA ISABELA	KILOS	0.0	6.3	0.0	0.0	6.3
PULPAS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _2_	_5_ al _9_	_12_ al _16_	_18_ al _23_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	FEIJOA	KILOS	0.0	11.0	10.7	11.0	32.7
	FRESA	KILOS	0.0	11.0	0.0	15.0	26.0
	GUANABANA	KILOS	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	GUAYABA	KILOS	0.0	11.0	11.0	0.0	22.0
	LULO	KILOS	11.0	0.0	11.0	0.0	22.0
	MANGO	KILOS	0.0	0.0	11.0	11.0	22.0
	MARACUYA	KILOS	11.0	11.0	11.0	0.0	33.0
	MORA	KILOS	0.0	11.0	0.0	15.0	26.0
	TOMATE DE ARBOL	KILOS	0.0	0.0	0.0	11.0	11.0
	UVA	KILOS	0.0	0.0	0.0	4.0	4.0
LACTEOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _5_	_7_ al _12_	_15_ al _19_	_21_ al _26_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	CREMA DE LECHE	KILOS	1.0	1.0	0.0	1.0	3.0
	HELADO DE CREMA	KILOS	0.0	0.0	6.0	0.0	6.0
	LECHE CONDENSADA	KILOS	0.0	1.2	0.0	1.5	2.7
	LECHE LIQUIDA	LITROS	35.0	86.0	37.0	72.0	230.0
	QUESO CAMPESINO	KILOS	0.0	4.0	0.0	4.0	8.0
	QUESO DOBLE CREMA	KILOS	8.0	16.0	37.0	28.0	89.0
	YOGURTH	LITROS	6.0	11.0	0.0	10.5	27.5
HUEVOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _5_	_7_ al _12_	_15_ al _19_	_21_ al _26_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	HUEVOS	KILOS	2.8	2.0	3.7	1.8	10.4
PRODUCTOS DE ASEO	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _5_	_7_ al _12_	_15_ al _19_	_21_ al _26_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	
	hipoclorito	galon	2	4	4	1	15.0
	jabon de loza liquido	pta	3	6	6	1	22.0
	espongillas verde	unidad	4	8	8	1	29.0
	jabon rey	unidad	2	3	3	1	12.0
	Bolsas Verdes	pte	1	1	1	1	5.0
	bolsas de prealistamiento	pte	1	2	2	1	8.0
	bolas de muestra sellables	pte	1	1	1	1	5.0
	PAPEL HIGIENICO	PTE	1	1	1	1	5.0
	TOALLAS DE MANO	pte	4	4	4	1	17.0
	toallas absorbentes	ROLLOS	1	1	1	1	5.0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS: NICOLAS MURILLO MEDINA — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. De DOCUMENTO: 1023029703

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA: Nicolas Alb — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Determinar la cantidad de alimentos requeridos por el servicio social para operar el servicio de alimentación durante un mes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Localidad: localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa. Para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Mes: mes (en letra) al que corresponde el periodo.

Año: año (en número) al que corresponde el periodo.

Contrato: número del contrato y año vigente para la fecha de diligenciamiento del formato

Fecha: registre por cada semana la fecha de inicio y fin de los días hábiles en que se presta el servicio.

Alimento/Producto: registre el nombre del alimento o producto requerido, debe registrar los alimentos de acuerdo al grupo al que pertenezca, ejemplo: Leche se registrará en el grupo de Lácteos

Unidades de medida: registre la presentación en la que viene el producto a solicitar ejemplo Kilos (Kg), gramos (g).

Total: sume la cantidades por semana de cada alimento que solicitará, con el fin de totalizar los allimentos requeridos para el mes.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.