ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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	Código: FOR-PSS-226 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3

LOCALIDAD: ___ SUBA 0,9

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA OPERADOR: FUMDIR

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___ JUAN CARLOS RODRIGUEZ

MES: AGOSTO **AÑO**: 2024 CONTRATO: 8134 . **NUMERO DE PERSONAS** **50**

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
CARNES	Carne de cerdo, lomo	Lb	70,4	62,4	24,0	48,0		205
	Carne de pollo, pechuga con piel	Lb	71,5	53,6	55,0	41,3		221
	Carne de pollo, pierna con piel	Unidad de 200 g	130,0	130,0	100,0	100,0		460
	Carne de res, magra	Lb	62,4	46,8	48,0	36,0		193
	sobrebarriga	Lb	15,6	0,0	12,0	0,0		28
	Carne de res, molida	Lb	15,6	31,2	12,0	24,0		83
ABARROTES	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	aceite de soja	litros	6,8	7,3	5,2	5,6		24,8
	AJONJOLI	g	65,0	65,0	50,0	50,0		230,0
	arroz blanco crudo	libras	110,5	113,1	85,0	87,0		395,6
	arveja seca	libras	5,2	5,2	4,0	4,0		18,4
	avena en hojuela	libras	11,1	8,5	8,5	6,5		34,5
	azucar blanco	libras	41,3	35	31,8	27		134,3
	emvuelto	unidad por 100 gr	0,0	65	0,0	50		115,0
	café molido	libras	1,3	1,3	1,0	1,0		4,6
	canela	g	19,5	39,0	15,0	30,0		103,5
	chocolate con azucar	libras	2,6	5,3	2,0	4,1		13,9
	clavos de olor	g	0,0	195,0	0,0	150,0		345,0
	cuchuco de cebada triturada	libras	0,0	2,6	0,0	2,0		4,6
	cuchuco de trigo triturado	libras	0,0	2,6	0,0	2,0		4,6
	esencia de vainilla	cc	130,0	0,0	100,0	0,0		230,0
	fecula de maiz	libras	7,2	3,0	5,5	2,3		17,9
	frijol rojo	libras	1	5,2	1	4,0		10,4
	galleta cuca	unidad por 24 gr	0	65,0	0	50,0		115,0
	galleta de soda (galleta ducales)	paqt x 3 tacos por 441g	0	7,1	0	5,4		12,5
	galleta de soda (galleta saltin)	paqt x 6 tacos por 524g	3,0	3,0	2,3	2,3		10,5
	galleta dulce (galleta de leche)	paqt x 18 unid por 216 g	7,2	21,7	5,6	16,7		51,1
	galleta dulce (galleta wafer)	paqt x 24 unid por 288 g	10,8	0	8,3	0		19,2
	galleta de avena	unidad por 30 g	130,0	0	100,0	0		230,0
	Gelatina, polvo con azúcar	libras	0,0	1	0,0	1		2,3
	harina de maiz blanco grano trillado	libras	6,5	6,5	5,0	5,0		23,0
	harina de platano	libras	4,6	5	3,5	4		16,1
	harina de trigo	libras	8,8	7,8	6,8	6,0		29,3
	herpo	unidad por 40 g	0,0	65,0	0,0	50,0		115,0
	hojuela de maiz (cereal en hojuela)	libras	5,2	5,2	4,0	4,0		18,4
	lenteja	libras	5,2	0	4,0	0		9,2
	maiz blanco trillado (peto)	libras	3,9	2,6	3,0	2,0		11,5
	maiz en lata	libras	0,0	0,5	0,0	0,4		0,9
	mantequilla sin sal	g	195,0	195	150,0	150		690,0
	hidrogenado	libras	4,3	2,34	3,3	1,8		11,7
	mermelada	litros	1,3	1,3	1,0	1,0		4,6
	Mezcla en polvo de flan	libras	0,0	1,7	0,0	1,3		3,0
	miel de abejas	litros	0,5	0,715	0,4	0,55		2,1
	panela	libras	2,6	4,7	2,0	3,6		12,9
	Pasta alimenticia (spaguetti)	libras	0,0	7,8	0,0	6,0		13,8
	Pasta alimenticia (Cabello de angel)	libras	4,6	1	3,5	1		10,4
	Pasta alimenticia enriquecida conchitas	libras	8,8	3	6,8	2		20,2
	polvo para hornear	g	1,3	0	1,0	0		2,3
	sal	Kg	1,2	1	0,9	1		4,2
	salsa tomate	libras	0,4	0,4	0,3	0,3		1,4
	tamal de maiz pilado	unidad por 200 g	0,0	65,0	0,0	50,0		115,0
	te	caja por 25 unid por 40 g	5,2	0	4,0	0		9,2
	uva pasas	libras	0,0	1	0,0	1		
	vinagre	botella x 500 cc	2,2	2	1,7	2		7,6

TUBÉRCULOS, RAICES Y PLÁTANOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	Papa criolla, con cáscara, cruda	libras	15,6	7,8	12,0	6		41,4
	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	libras	67,9	73,6125	52,3	56,625		250,4
	Plátano hartón, maduro, crudo	libras	26,0	24,9	20,0	19,2		90,1
	Plátano hartón, verde, crudo	libras	0,0	7,0	0,0	5,4		12,4
	Yuca, cruda	libras	9,8	9,75	7,5	7,5		34,5
VERDURAS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	Acelga, tallos, cruda	libras	20,8	0,0	16,0	0,0		36,8
	aguacate lorena maduro	libras	0,0	4,3	0,0	3,3		7,7
	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	libras	34,0	6,0	26,2	4,6		70,8
	Ajo	libras	3,5	3,8	2,7	2,9		13,0
	Albahaca	g	32,5	86,645	25,0	66,65		210,8
	Apio, tallo, crudo	libras	5,2	5,2	4,0	4		18,4
	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	libras	6,5	0,0	5,0	0,0		11,5
	arveja Verde	libras	0,0	1,6	0,0	1,3		2,9
	Calabaza, sin cáscara, cruda	libras	14,4	26,0	11,1	20,0		71,6
	Cebolla cabezona	libras	24,0	20,44	18,4	15,72		78,6
	Cebolla junca, tallos	libras	69,6	72,2	53,5	55,5		250,7
	Cilantro, hojas	libras	6,9	5,3	5,3	4,1		21,7
	Espinaca, cruda	libras	6,5	34,2	5,0	26,3		72,1
	Habichuela, cruda	libras	28,2	17,3	21,7	13,3		80,5
	Laurel	g	169,0	101,4	130,0	78		478,4
	Lechuga común	libras	11,8	21,3	9,1	16,4		58,5
	Orégano	g	19,5	52,0	15,0	40,0		126,5
	Pepino cohombro, sin cáscara	libras	10,4	8,7	8,0	6,7		33,7
	pepino guiso	libras	0,0	11,6	0,0	8,9		20,4
	Perejil	libras	2,0	1,46	1,5	1,12		6,1
	Pimentón rojo	libras	11,2	14,5	8,6	11,2		45,5
	remolacha	libras	0,0	4,9	0,0	3,8		8,6
	Repollo morado, crudo	libras	5,2	3,9	4,0	3		16,1
	Tomate	libras	36,0	38,6	27,7	29,7		132,1
	Tomillo	g	39,0	253,5	30,0	195,0		517,5
	Zanahoria	libras	46,3	42,1	35,6	32,4		156,3

	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	banano	unidad de 142 g	150,4	117,7	115,7	90,5		474,3
	Curuba, maduro, pulpa	libras	18,2	18,2	14	14		64,4
	Feijoa, maduro, fruto entero	libras	91,0	9,1	70,0	7		177,1
	Fresa, maduro, fruto entero	libras	15,1	15,7365	11,6	12,105		54,5
	Granadilla, madura, pulpa	unidad 133,3 g	65,0	65,0	50,0	50,0		230,0
	Guanábana, pulpa	libras	13,0	26,0	10,0	20,0		69,0
	Guayaba, maduro, pulpa	libras	12,1	0	9,3	0		21,5
F	Gulupa, maduro, pulpa	libras	30,3	30,3	23,3	23,3		107,3
R	Limón, pulpa	libras	10,1	12,1	7,8	9,3		39,3
U	Lulo, maduro, pulpa	libras	15,2	15,2	11,7	11,7		53,7
T	Mandarina, zumo	unidad de 142,86 g	65,0	175,5	50,0	135,0		425,5
A	Mango, maduro, pulpa	libras	44,2	35,1	34,0	27,0		140,3
S	Manzana, maduro, pulpa	unidad de 117,65 g	143,0	91,0	110,0	70,0		414,0
	Maracuyá, maduro, pulpa	libras	30,3	30,3	23,3	23,3		107,3
	Melón, maduro, pulpa	libras	26,0	26,0	20,0	20,0		92,0
	Mora de castilla, pulpa	libras	22,4	20,2	17,2	15,6		75,4
	Naranja, zumo	unidad de 166,67 g	89,7	28,0	69,0	21,5		208,1
	Papaya, maduro, pulpa	libras	3,7	26,0	2,9	20,0		52,6
	Patilla, maduro, pulpa	libras	32,5	0,0	25,0	0,0		57,5
	Pera, maduro, pulpa	unidad de 117,65 g	65,0	130,0	50,0	100,0		345,0
	Piña, maduro, pulpa	libras	20,1	23,6	15,5	18,2		77,4
	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	libras	15,2	0,0	11,7	0,0		26,8
	Uva isabella, maduro, pulpa	libras	2,2	24,6	1,7	18,9		47,3

PANADERIA	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	PAN BLANDITO	unidad 40 g	65	0	50	0		115
	PAN DE MAIZ	unidad 40 g	65	0	50	0		115
	PAN DE SAL	unidad 40 g	65	0	50	0		115
	PAN PERA	unidad 40 g	65	0	50	0		115
	pan rollo	unidad 40 g	0	65	0	50		115
	Pan molde (pantajado)	paquete de 26 unidades por 450g	5,8	10,4	4,4	8		29
	Mogolla	unidad 40 g	65	0	50	0		115
	Roscón, con arequipe	unidad 40 g	65	65	50	50		230
	mojicon	unidad 40 g	0	65	0	50		115
	ponque	paquete de 6 unidades de 38 g	21,7	10,8	16,7	8,3		58
	Mantecada	unidad 40 g	65	65	50	50		230
	tostada	unidad 40 g	0	65	0	50		115
LACTEOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	litros	177,5	175,0	136,5	134,6		623,5
	leche condensada	litros	0,0	1,3	0,0	1,0		2,3
	Crema de leche	litros	1	0,3	1	0,3		1,7
	Queso doble crema tajado	bloque x 2,5 Kg	1,0	2,1	0,8	1,6		5,5
	Queso campesino	bloque x 2,5 Kg	1,0	0,0	0,8	0,0		1,8
	Queso doble crema	bloque x 2,5 Kg	0,1	0,6	0,1	0,5		1,3
	Yogurt entero, con dulce	unidad por 150 cc	130,0	130,0	100,0	100,0		460,0
	Kumis entero con dulce	unidad por 150 cc	65,0	65,0	50,0	50,0		230,0
HUEVOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		
	huevo de gallina	cubeta de 30 unidades de 55,56 g	10	11	9,2	7,7		38,0
PRODUCTOS DE ASEO	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	31 al 06	07 AL 13	14 AL 20	21 AL 27		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	semana 1 menu 05 al 11	semana 2 menu 12 al 18	semana 3 menu 19 al 25	semana 4 menu 26 al 04		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN VELASCO TIPO DE DOCUMENTO:CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1061705546 CARGO: TECNOLOGO ALIMENTO

FIRMA : JOHN VELASCO : tecnologo alimentos

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
ELABORÓ	31/08/2024	John Edison Velasco G.	Técnico-gastrónomo	
REVISÓ	31/08/2024	Sandra Corredor	Nutricionista	
APROBÓ	31/08/2024	Juan Carlos Bautista	Coordinador	